

CRUZILLE

de vigne en vin



BULLETIN MUNICIPAL

N ° 15 Janvier 2001

Le mot du maire

En cette fin d'année 2000 notre mandat d'élu touche à sa fin. Dans quelques semaines vous reconduirez une nouvelle équipe à la tête de la commune. L'heure est donc au bilan des six années écoulées.

A mes yeux peu de changements significatifs sont à noter :

- La population est en légère régression à l'image des communes rurales éloignées de la ville préfecture.
- La vocation viticole de notre village n'a cessé de s'affirmer avec plusieurs installations de jeunes durant ces dernières années. A signaler cependant la reprise de nos deux fermes d'élevage par les enfants des anciens exploitants. Souhaitons qu'ils sortent rapidement du marasme qui touche actuellement leur production.
- L'artisanat est resté stable contrairement au commerce local qui a continué à disparaître. Mais comment imaginer inverser cette tendance dans une société où la rentabilité ne se mesure plus avec les mêmes paramètres qu'autrefois et où le mode de vie et les moyens de locomotion ont complètement bouleversé les habitudes de consommation.
- L'IMP reste de loin le plus gros employeur de main d'œuvre. Malheureusement la nouvelle génération de salariés n'arrive pas à se fixer au village comme ce fut le cas auparavant.
- Notre école après nous avoir causé bien des soucis il y a deux ans a retrouvé un effectif convenable pour assurer sa pérennité.
- La vie associative continue son chemin avec des hauts et des bas mais a le mérite de savoir se regrouper lors des grandes occasions, pour recevoir notamment des manifestations sportives dignes de ce nom.

Au fil du temps durant ce dernier mandat nous aurons continué à entretenir et rénover nos bâtiments communaux. Il en est de même pour la voirie qui grève toujours trop significativement notre budget sans répondre pour autant à l'ensemble des besoins recensés. Le fleurissement sobre mais conduit par un professionnel a régulièrement été cité et récompensé par les instances départementales.

Parallèlement, l'intercommunalité du Haut-Mâconnais dans laquelle nous avons pris une part active a su maîtriser pour un coût raisonnable l'élimination des déchets. La construction du dojo restera la réalisation marquante et unanimement appréciée de cette coopération. Pour songer à des projets plus ambitieux qui devraient nécessairement voir le jour, il faudra repenser nos intercommunalités au sein du canton. C'est le défi incontournable qu'auront à relever les prochains élus.

Quoi qu'il en soit, je tiens à remercier bien sincèrement l'équipe municipale qui m'a entourée depuis six ans. L'assiduité, la sérénité, l'objectivité et le sens des responsabilités auront marqué ce mandat. Les présidents d'associations sont également à saluer pour l'énergie qu'ils ont déployée afin de motiver, convaincre et finalement faire vivre leurs structures. Je n'oublierai pas non plus le personnel municipal qui est, je le sais, toujours à notre écoute et prêt à rendre service. Sachez que leur travail est ingrat et mérite d'être reconnu.

Permettez moi enfin d'avoir une pensée pour tous ceux, malheureusement trop nombreux, qui nous ont quitté et dont beaucoup avaient marqué la vie communale.

Au début de l'année 2001 nous aurons le plaisir de vous rencontrer en toute simplicité autour d'un buffet. Dans l'attente, recevez Mesdames, Messieurs, mes meilleurs vœux pour la future année. Que 2001 vous comble de joie et de bonheur, qu'elle vous garde vous et vos proches en parfaite santé.

Michel BALDASSINI

pages financières

COMPTE ADMINISTRATIF DE 1999

TOTAL des RECETTES : 1 527 564.99

SECTION DE FONCTIONNEMENT : 1 207 523.99

Produits des services	8 290.13	
Taxe d'affouage		300.00
Redevance d'occupation du domaine public		1 610.13
Droit de chasse		1 500.00
Autres organismes		4 880.00
Impôts et taxes	346 169.00	
Produit des quatre taxes		321 712.00
Licence des débits de boisson		75.00
Taxe additionnelle aux droits de mutation		24 052.00
Attribution sur permis de chasser		330.00
Dotations, subventions	486 243.15	
DGF dotation forfaitaire		354 937.00
Dotation solidarité rurale		26 410.00
Dotation élus locaux		13 220.00
Autres		2 269.60
Subvention du département		100.00
Subventions des communes		3 791.55
Fond national taxe professionnelle		10 312.00
Fond départemental taxe professionnelle		32 109.00
Etat/compensation taxe professionnelle		6 289.00
Compensation pour exonération taxe foncière		1 137.00
Dotation de compensation taxe d'habitation		12 422.00
Fonds national de péréquation		21 978.00
Autres attributions et participations		1 268.00
Autres produits de gestion courante	7 927.00	
		5 100.00
Impôts fonciers		2 827.00
Atténuation de charges	65 857.36	
Remboursement salaire		54 600.30
Remboursement charges sécurité sociale		11 257.06
Produits financiers	32.50	
Revenu de titres		32.50
Produits exceptionnels	1 500.00	
Transfert de charges	14 960.70	
Indemnités de sinistre		14 960.70
Produits antérieurs	276 544.15	
Partie d'excédents de fonctionnement antérieurs		276 544.15

SECTION D'INVESTISSEMENT : 320 041.00

Fonds de compensation de la TVA	100 789.00
FDAEC et FDAVOC	95 437.00
Partie d'excédents de fonctionnement antérieurs	123 815.00

TOTAL des DEPENSES : 1 286 462.68

SECTION DE FONCTIONNEMENT : 694 952.05

<u>Charges à caractère général</u>	234 961.68
Electricité, eau et assainissement.....	28 759.67
Combustible.....	35 135.18
Carburant.....	6 624.50
Fournitures d'entretien.....	9 294.01
Fournitures de petit équipement.....	2 686.45
Fournitures de voirie.....	3 376.82
Fournitures de bureau.....	9 489.01
Fournitures scolaires.....	12 439.87
Entretien de terrains.....	6 879.55
Entretien de bâtiments.....	24 341.17
Entretien de voies et réseaux.....	27 945.03
Entretien de matériel roulant.....	11 814.72
Entretien autres biens immobiliers.....	3 288.76
Maintenance de matériel et outillage.....	5 664.45
Primes d'assurance.....	11 261.37
Doc. Générale et technique.....	2 910.56
Indemnité du comptable.....	1 564.00
Honoraires.....	2 194.29
Divers.....	2 418.00
Fêtes et cérémonies.....	9 431.62
Publications.....	2 705.67
Frais de PTT.....	6 810.11
Cotisations.....	1 987.25
Frais nettoyage des locaux.....	846.62
Impôt foncier.....	5 093.00
<u>Charges de personnel</u>	317 707.42
Cotisation Centre de gestion.....	4 331.66
Rémunérations.....	219 110.16
Charges sociales.....	73 499.59
<u>Autres charges de gestion courante</u>	111 109.34
Indemnités et cotisations des élus.....	47 355.23
Contribution aux organismes de regroupement	40 765.41
Autres dépenses obligatoires.....	1 638.70
Subventions aux associations locales.....	21 350.00
<u>Charges financières</u>	31 173.61
Intérêts des emprunts.....	31 173.61

SECTION D'INVESTISSEMENT : 591 510.63

Déficit d'investissement antérieur reporté.....	102 016.81
Remboursement du capital des emprunts.....	52 459.61
Travaux dans salle communale.....	39 939.86
Travaux de voirie.....	216 266.35
Achat tracteur.....	164 016.00
Mobilier.....	16 812.00

Résultat de clôture : + 241 102.31

LE BUDGET PREVISIONNEL DE 2000

RECETTES

<u>Section de fonctionnement</u>	1 142 350
Produits des services.....	9 000
Impôts et taxes*.....	341 046
Dotations, subventions, participations.....	492 928
Autres produits de gestion courante.....	6 800
Autres produits exceptionnels.....	30 150
Indemnités de sinistre.....	2 500
Excédent antérieur reporté.....	259 926

<u>Section d'investissement</u>	650 403
Réserve.....	252 645
Fond de compensation de la TVA.....	21 684
FDAVER.....	18 825
Charges à étaler.....	11 850
Virement de la section de fonctionnement.....	322 314
FDAEC.....	18 585
Subvention du département.....	4 500

DEPENSES

<u>Section de fonctionnement</u>	1 142 350
Charges à caractère général.....	271 300
Charges de personnel et frais assimilés.....	327 400
Charges diverses de gestion courante.....	133 985
Intérêt des emprunts.....	26 286
Dotation aux amortissements.....	11 850
Virement à la section d'investissement.....	322 314
Dépenses imprévues.....	49 215

<u>Section d'investissement</u>	650 403
Capital des emprunts.....	57 933
Achat de matériel.....	33 500
Travaux de voirie.....	110 000
Travaux de bâtiments.....	177 500
Déficit antérieur reporté.....	271 470

état civil

DÉCÈS

Joseph AILLLOUD le 08/03/2000 86 ans

Jean-Paul LINDEPERG le 01/11/2000 57 ans

MARIAGES

Claude BAUDRAS et Carole BERTHAUD le 08/07/2000

Christian VAN HECKE et Corinne RIPOCHE le 21/07/2000

Jean GUYON et Aleksandra JOSWIAK le 29/07/2000
à PLOCK (Pologne)

Frédéric THÉ VENET et Carole RICHY le 12/08/2000
à UCHIZY (71)

Christian ROBERT et Martiale DUMONCEAU le 23/09/2000
à GUÉRET (Creuse)

Emmanuel GUILLOT et Tess THOMPSON le 28/10/2000
à PRESSY-sous-DONDIN (71)

NAISSANCES

Jessy SCHMIT le 05/09/2000 à CHALON
Elia GUILLLOT le 05/01/2000



RECENSEMENT DE LA POPULATION.

MARS 1999

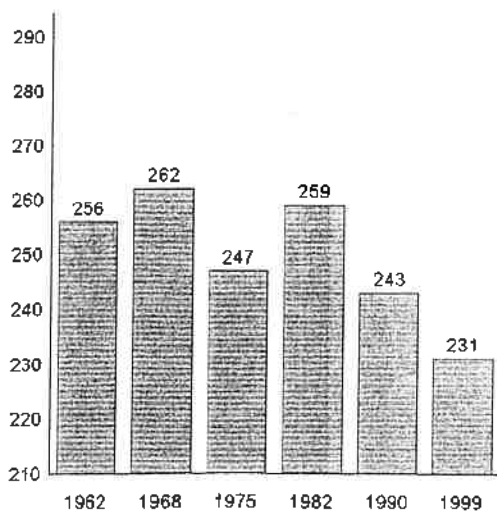


CRUZILLE

Au 8 mars 1999, Cruzille compte 231 habitants (122 hommes et 109 femmes), soit une densité de 21 habitants au km². La population est en légère baisse par rapport au recensement précédent. En neuf ans, depuis 1990, la commune a perdu 12 habitants. En vingt-quatre ans, depuis 1975, la commune a perdu 16 habitants.

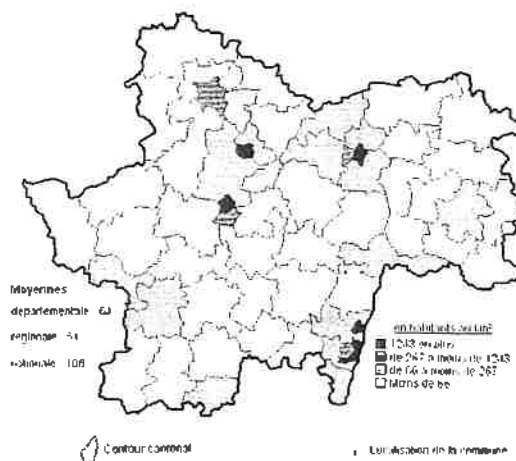


La population depuis 1962



Source : Insee, recensements de la population

La densité de population dans le département



Source : Insee 1999

Source : Insee, recensement de la population 1999



L'évolution de la population de 1975 à 1999

Au cours des années quatre-vingt-dix, les mouvements naturels de population se sont compensés. En effet, entre les deux derniers recensements, on a enregistré 29 naissances et le même nombre de décès dans la commune ; le solde naturel est donc nul. Par ailleurs, le déficit des entrées sur les sorties de population est de 12 personnes.

	1975-1982	1982-1990	1990-1999
Naissances	32	31	29
Décès	27	12	29
Solde naturel	5	19	0
Solde apparent	7	- 35	- 12
Variation de la Population	12	- 16	- 12

Source : Insee, recensements de la population

Solde naturel : différence entre le nombre de naissances et le nombre de décès au cours de la période.

Solde apparent des entrées-sorties : différence entre la variation de la population entre les deux recensements de 1990 et 1999 et le solde naturel. Il représente à la fois le solde des flux de population ayant affecté la zone (entrées moins sorties) et la différence de qualité entre les deux recensements.

	Population en 1990	Population en 1999	Variation 1990-1999 (%)
Commune	243	231	- 4,9
Arrondissement	106 232	106 089	- 0,1
Département	559 413	544 893	- 2,6

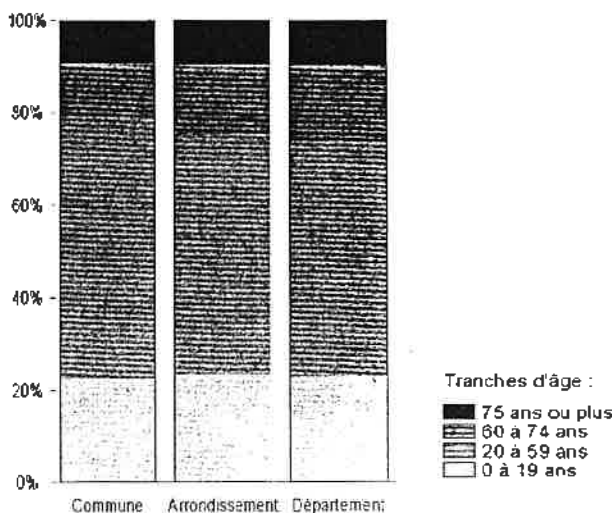
Source : Insee, recensements de la population

La commune dans son environnement

Cruzille appartient à l'arrondissement de la préfecture du département : Mâcon. L'arrondissement regroupe 106 089 habitants, soit une densité de 88 habitants au km². La population de la commune en représente donc moins de 1%. Celle de l'arrondissement est pratiquement stable par rapport au recensement précédent. En neuf ans, depuis 1990, l'arrondissement a perdu 143 habitants. Dans l'ensemble du département, la population est passée de 559 413 habitants en 1990 à 544 893 habitants en 1999 ; soit une perte de 14 520 habitants.

Les jeunes et les seniors

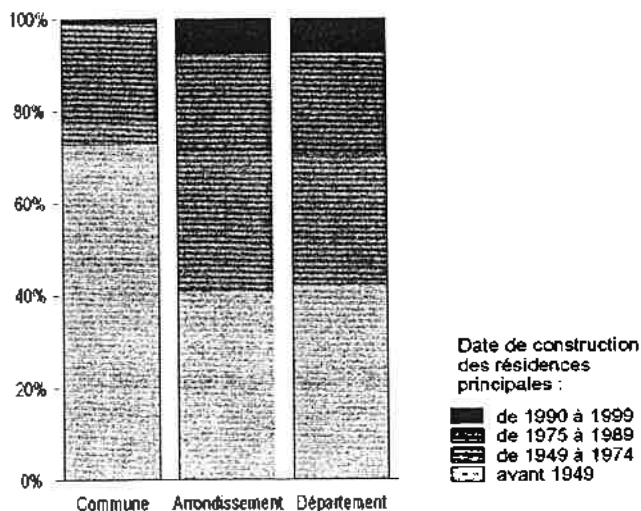
La répartition entre jeunes et moins jeunes est à peu près la même que dans l'ensemble du département. Les 21 habitants qui ont 75 ans ou plus représentent 9,1% de la population ; cette proportion est de 9,8% dans le département. Les 52 jeunes de moins de 20 ans représentent 22,5% de la population ; à comparer à 22,8% dans le département.



Source : Insee, recensement de la population 1999

Le neuf et l'ancien

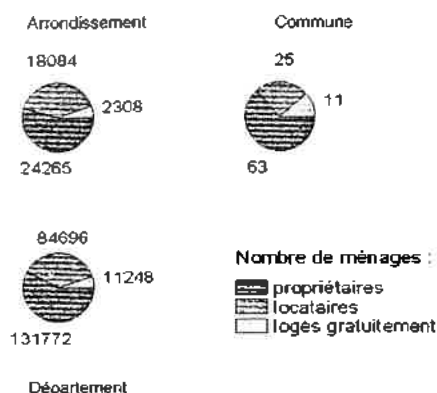
La commune comprend 150 logements : 99 résidences principales et 34 résidences secondaires ou occasionnelles (au moment du recensement, 17 logements sont déclarés vacants). Le parc de logements est très ancien : 31 seulement ont été construits après la dernière guerre, soit une proportion de 20,7%. Cette proportion de logements récents, construits depuis un demi-siècle, est de 53,4% dans l'arrondissement et de 52,7% dans le département.



Source : Insee, recensement de la population 1999

Les propriétaires et les locataires

La grande majorité des résidences principales est constituée de maisons individuelles (85,9%). La majorité des habitants de la commune est propriétaire de son logement : 63,6% des ménages.



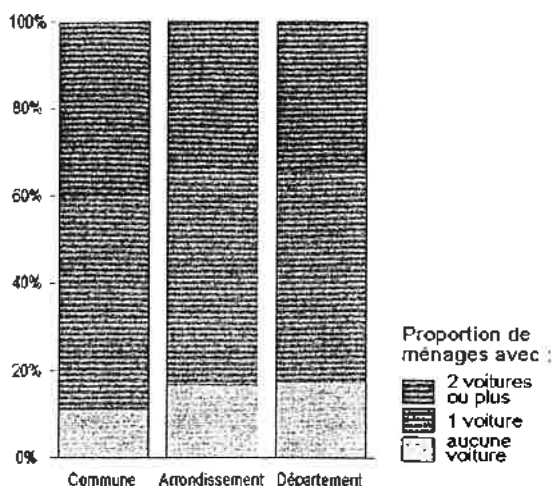
Source : Insee, recensement de la population 1999

Le confort des logements et leur ancienneté

Les installations sanitaires et le moyen de chauffage sont des éléments objectifs d'appréciation de la qualité des logements : la plupart des résidences principales ont au moins une baignoire ou une douche et possèdent le chauffage central ou électrique.



Source : Insee, recensement de la population 1999



Source : Insee, recensement de la population 1999

La population active

Parmi les 231 habitants de la commune, 111 personnes sont actives : 67 hommes et 44 femmes. Au moment du recensement, 4 de ces actifs cherchent un emploi et 107 travaillent. Parmi ces personnes qui ont un emploi, 37 exercent une profession à leur compte ou aident leur conjoint ; les 70 autres sont salariées. Une majorité de ces actifs exerce dans la commune ; 43 personnes vont travailler en dehors.

Dans l'arrondissement, la population active est de 48 557 personnes. Parmi elles, 4 979 cherchent un emploi, ce qui représente un taux de chômage de 10,3%. Dans le département, le taux de chômage est de 11,8%.

L'automobile

L'équipement en automobile des habitants de la commune est élevé : 11 ménages seulement n'en ont pas. La proportion de ménages ayant au moins une automobile est de 88,9% ; dans le département, cette proportion est de 82,8%.

	Commune	Arrondissement	Département
Population active	111	48 557	237 039
hommes	67	26 087	131 187
femmes	44	22 470	105 852
Population active ayant un emploi	107	43 404	208 030
salariés	70	36 442	176 722
non salariés	37	6 962	31 308
Chômeurs	4	4 979	28 030
Taux de chômage (%)	3,6	10,3	11,8

Source : Insee, recensement de la population 1999

La population active regroupe l'ensemble des personnes qui ont un emploi ou qui en cherchent un, et des jeunes gens qui font leur service national. Les apprentis et les stagiaires en entreprise sont comptés dans la population active ayant un emploi. On distingue les salariés et les personnes non salariées ; ces dernières travaillent à leur compte ou aident un membre de leur famille dans sa profession. Le taux de chômage est la proportion dans la population active de personnes qui ont déclaré chercher un emploi.

Où vont travailler les habitants de la commune ?

	dans la commune de résidence	dans une autre commune du même département	hors du département
Nombre d'actifs travaillant	64	35	8
Pourcentage d'actifs travaillant	59,8	32,7	7,5

Source : Insee, recensement de la population 1999

La population utilisée dans cette présentation est la « population sans doubles comptes ». Elle peut différer de la population totale qui vous a été annoncée en 1999. En effet, dans la population totale, certaines personnes sont comptées deux fois. Par exemple, les étudiants qui ont un petit logement proche de leur université sont comptabilisés dans la commune où ils habitent mais aussi dans celle de leurs parents. Dans la population sans doubles comptes, ils ne sont comptabilisés que dans la commune où ils habitent. La population totale sert de référence pour les textes législatifs et réglementaires (indemnités des élus, dotation globale de fonctionnement, etc.). En revanche, la population sans doubles comptes est utilisée pour la présentation des statistiques.

Pour CRUZILLE, les chiffres sont les suivants :
 Population sans doubles comptes : 231
 Population totale : 299

brèves communales

PASSAGES DE LA BENNE DÉCHETTERIE MOBILE EN 2001

Bissy:	samedi matin de 8h30 à 12h	les 13/01, 14/04, 21/07, 13/10
Burgy:	samedi après-midi de 13 h 30 à 17 h	les 13/01, 14/04, 21/07, 13/10
Chardonnay:	samedi après-midi de 13 h 30 à 17 h	les 03/03, 02/06, 01/09, 01/12
Cruzille:	samedi après-midi de 13 h 30 à 17 h	les 06/01, 07/04, 07/07, 06/10
Grevilly:	samedi après-midi de 13 h 30 à 17 h	les 03/02, 05/05, 04/08, 03/11
Lugny:	samedi matin de 8 h 30 à 12 h	les 06/01, 03/03, 05/05, 07/07, 01/09, 03/11
St Gengoux:	samedi matin de 8h30 à 12h	les 03/02, 07/04, 02/06, 04/08, 06/10, 01/12

Il n'est pas nécessaire d'attendre le passage à Cruzille, tous les lieux peuvent être utilisés.

LA VIE DE L'ÉCOLE

Présentation de l'école

Dans la classe des grands:

Notre institutrice s'appelle Madame Gauthier.

Il y a 4 CE1, 2 CE2, 2 CM1, 4 CM2. Nous sommes en tout 12 élèves chez les grands.

Tous les après-midi, dans la classe des grands nous recevons les CP.

Dans la classe des petits:

L'instituteur (et en même temps directeur) s'appelle Monsieur Richy.

9 petites sections, 6 moyennes sections, 5 grandes sections, 2 CP.

Ils sont en tout 22 ce qui fait un total de 34 élèves.

Il y a 6 élèves de plus que l'an dernier.

Nous avons dans chaque classe un ordinateur, la classe des grands est connectée à internet:

notre adresse e-mail : école-primaire-de-cruzille@wanadoo.fr

Nous allons chaque mardi matin à la BCD du château de Cruzille.

LES VENDANGES

Nous sommes allés dans les vignes de Marie. On a coupé les raisins avec des ciseaux, on les a mis dans des seaux. Quand les seaux étaient pleins, on les vidait dans les cagettes. Nous avons fait une pause pour boire de l'eau, et pour jouer. On a rempli les quatre cagettes, puis on est rentrés à l'école.



Le pressoir

Nous avons apporté un pressoir dans la cour, et nous avons mis du raisin dedans. Nous avons posé les bouts de bois sur les raisins, et nous avons tourné la manivelle. Le jus de raisin a coulé dans un pot, quand il était plein, on le versait dans des bouteilles. On a goûté le jus de raisin, il était bon, il était bien sucré. On en a tous emporté une bouteille chez nous.

Rémi, Laurie, Tiffany et Mélanie



Brèves intercommunales



ECOLE DE MUSIQUE DU HAUT-MACONNAIS

L'Année 1999/2000 en chiffres :

53 élèves ont fréquenté l'école cette saison, originaires de toutes les communes adhérentes et limitrophes dans les classes de

clarinette, flûte, guitare, violoncelle, violon, saxophone, percussions, battacada, piano, chant/solfège, éveil musical, formation musicale.

3 écoles primaires, soit 94 enfants ont bénéficié des interventions de notre professeur d'initiation : Ecole maternelle de Lugny – Ecole maternelle de Cruzille – Ecole de Clessé

217 scolaires ont pu assister GRATUITEMENT à une animation et concert de trompettes « Trompettes de Lyon » à la Salle des fêtes d'Azé, soit 71 élèves d'Azé, 20 de St Gengoux, 32 de Clessé, 10 de l'IME, 10 de Cruzille, 38 de Péronne et St Maurice, 36 de Lugny.

Plus de 150 personnes ont suivi avec attention l'AUDITION/CONCERT à l'école à Azé le 3 février.

301 élèves ont chanté et joué dans la fresque musicale de Jean-Claude Amiot « De l'Aube à la nuit des temps » écrit, composé spécialement pour notre école, dirigé par le compositeur lui-même et donné à Viré les 24 et 25 mai devant **plus de 1000 spectateurs**.

Avec la participation des Ecoles primaires d'Azé (71 élèves) de St Gengoux (20) de Cruzille (10) de Lugny (25), de Péronne (18) de Clessé (32), de Viré (45), de l'école privée La Source (21) de l'IME Cruzille (20) et des classes musique du collège Victor Hugo de Lugny (39) et l'aide de leurs professeurs.

Avec la participation à l'orchestre, des élèves et professeurs de l'Ecole (19 musiciens), dirigés par JC AMIOT

La réalisation technique et artistique était supervisée par JP RULLIERE et réalisée par les Compagnons de Mère Folle

Le spectacle a pu être créé grâce aux interventions en milieu scolaire de 5 professeurs musiciens de l'EHM et de JC AMIOT, et à Véronique PANNETIER conseillère pédagogique musicale, et au soutien de l'Inspection Départementale de l'Education Nationale,

Et les aides de la Charte intercommunale du SIVOM de Lugny, des Communautés de Communes des Coteaux de la Haute Mougge et des Communes du Haut-Mâconnais, et de la Commune de Viré.

Comme en 1998/99, les concours instrumentaux (Audi-examens) ont été organisés conjointement entre les écoles regroupées au sein des ECOLES RESSOURCE DU MACONNAIS (HAUT-MACONNAIS, VAL-LAMARTINIEN, CHARNAY LES MACON, SANCE) courant du mois de juin, et des stages de découvertes d'instruments ont vu la participation des jeunes de notre secteur à la Roche Vineuse en août.

Environ 50 à 60 personnes sont venues à Péronne où se produisaient en plein air et à l'église les élèves de l'école pour la FETE DE LA MUSIQUE le 25 juin.

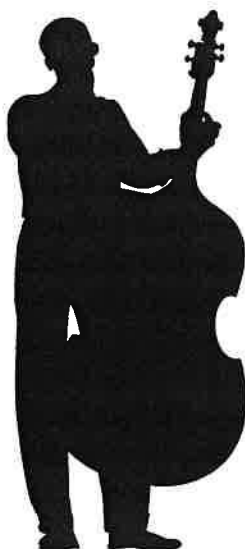
Cette nouvelle rentrée a vu Jean-Claude AMIOT (compositeur, ancien Directeur de ENM Mâcon, puis du Conservatoire National de Musique et Danse de Clermont-Ferrand) prendre la direction de notre école. Il apporte un souffle nouveau, et son expérience, et des innovations en matière d'apprentissage de la musique dont chacun a pu se rendre compte dès le 14 septembre à CLESSE au cours d'une soirée de présentation du projet d'école, après un concert donné par les professeurs de musique dirigé par JC AMIOT « *Le Carnaval des Animaux* » de SAINT SAENS.

Et lors de la rencontre avec les professeurs à St GENGOUX DE SCISSE le 16 octobre.

L'Ecole a recruté Catherine DUMOUSSEAU, professeur dumiste, pour intervenir dans les écoles primaires de notre secteur sur un PROJET CHANSON orchestré par Jean-Claude AMIOT avec le soutien actif de l'INSPECTION DEPARTEMENTALE, et de la CONSEILLERE PEDAGOGIQUE MUSIQUE de l'EDUCATION NATIONALE. Un projet qui permettra aux jeunes élèves, secondés par leurs instituteurs et institutrices d'écrire et composer des chansons, puis de les enregistrer sur CD. Participent à cette action les ECOLES de CLESSE, d'AZE, de SAINT GENGOUX DE SCISSE, et l'Ecole LA SOURCE de LUGNY.

Prochaine manifestation de l'EHM : AUDITION CONCERT des élèves et professeurs de l'école de musique au FOYER RURAL de PERONNE à 20h30 le 9 février 2001.

INSCRIPTIONS ET RENSEIGNEMENTS :



ECOLE DE MUSIQUE DU HAUT-MACONNAIS
03.85.33.26.82

La vie des associations

ASSOCIATION SPORTIVE DE CRUZILLE - TENNIS DE TABLE

Notre sport fait partie des rares disciplines permettant à toutes les générations de se rencontrer, voir de s'affronter. Ces « affrontements », très sérieux, mais amicaux, entre jeunes et beaucoup moins jeunes, sont une source de motivation et de saine distraction.

Je pense que chacun y trouve son compte, au niveau sportif bien sûr, mais également au niveau relationnel. Nous essayons de maintenir l'esprit des Foyers Ruraux, en accueillant toute personne de notre commune et celles environnantes, quel que soient ses possibilités sportives. Le but recherché étant avant tout de se faire plaisir.

L'entraînement des jeunes (8 à 16 ans) s'effectue le mercredi de 17h à 19h30. L'entraînement des adultes s'effectue les lundi et vendredi de 20h30 à 22h. Ces deux soirées permettent à chacun de participer au moins une fois par semaine.

Nous disputons le Championnat des Foyers Ruraux (jeunes et adultes). Nous rencontrons les équipes de : Péronne. St Gengoux. Clessé. Sologny Verzé. Trambly. Juliéna. Ces matchs se terminent toujours par une troisième mi-temps fort agréable.

Je ne passerai pas sous silence les résultats exceptionnels de nos équipes « fanions » cette année : participation à la Finale du Championnat de France Foyers Ruraux à Vittel. Les jeunes prennent la 4^{ème} place, les adultes une remarquable 2^{ème} place.

A noter également avec plaisir, un effectif « jeune » en hausse cette année (20 inscrits de moins de 16 ans) et 11 adultes.

André BAGUET

Renseignements : 03.85.33.25.70

ASSOCIATION de DÉTERRAGE " L'ÉQUIPAGE DES COMBETTES"

La saison écoulée a été bien remplie avec de nombreuses interventions sur le terrain; celles-ci nous ont permis de capturer environ 50 renards et 25 blaireaux.

Nous avons été sollicités à plusieurs reprises par des agriculteurs qui avaient de gros problèmes avec les renards dans le Tournugeois notamment (50 poulets tués en une nuit).

Un nouveau problème apparaît avec la prolifération des ragondins qui envahissent les cours d'eau et les lagunes en creusant les berges et les digues ce qui fragilise les réseaux hydrauliques. Le déterrage de cette espèce aura son rôle à jouer dans les années à venir car c'est l'un des seuls moyens de réguler ces gros rongeurs qui peuvent dépasser les 10 kg, sans employer des méthodes radicales comme le poison.

Le déterrage est une chasse qui se pratique sous terre avec des pelles et des pioches et qui a pour but de réguler certaines espèces et non de les détruire.

Je vous souhaite à toutes et à tous une heureuse fin d'année 2000 et que ce nouveau millénaire vous rende heureux et prospères.

Patrice GUILLOT

CLUB DES AINES RURAUX

C'est le nom exact de notre Club, et les Aînés Ruraux c'est quelque chose : 11 000 en Saône et Loire et 800 000 en France !

Notre Club vit autant qu'il le peut, chacun y mettant du sien. Que ce soit pour les lots ou les travaux, notre vente exposition est toujours une réussite. En 2001, elle aura lieu le **27 Juin**.

Il faut ne pas oublier les 2 repas annuels, un au printemps, l'autre à l'automne, l'un à Azé et l'autre à St Romain, l'année suivante, changement. Nous avons donc passé deux après-midi fort agréables, tout le monde était là ou presque. Ceux qui ne participent pas au repas pour cause d'impossibilité à se déplacer, ont une compensation.

Il faut aussi parler du voyage avec le Club de Lugny, ce fut une vraie réussite. Morestel : une ville très belle. Nous avons visité la « Vallée Bleue » en petit train, et aussi un élevage d'autruches. Beaucoup de peine à croire que ces animaux de 1m70 de hauteur, donnent entre 20 et 25 kilos de viande, laquelle est très bonne pour la santé. Les pattes de l'autruche sont terminées en griffes et sont très dangereuses. Son bébé déjà très gros est l'autruchon. La peau de l'autruche est tannée et sert à la maroquinerie. Enfin ce fut un beau voyage...

Nous avons royalement fêté les 20 ans du Club. Le buffet préparé par le Restaurant des Grottes à Azé était abondant et très bon. Monsieur Ailloux qui était présent, a reçu la médaille des Aînés Ruraux, remise par Madame Joffroy, vice-présidente, le président accidenté, n'ayant pu se déplacer. Monsieur Ailloux qui a fondé le Club, aidé de Mlle Matthey, a répondu avec à propos, en remerciant toutes les personnes qui l'ont aidé, puis, il nous a quittés. Faut-il dire que deux jours plus tard, il nous quittait pour toujours.

Cette journée des 20 ans, a fini en rires, d'ailleurs assez tard.... Nous étions, je crois 51 personnes.

Comme tous les Clubs, le notre vieillit, allez savoir, peut-être que des personnes viendront avec nous. J'ai, je crois, déjà parlé des ristournes que l'on a, auprès de beaucoup de commerçants, certaines vont jusqu'à 10%.

Donc à bientôt, allez savoir

Jeanne Girard



LE SYNDICAT AGRICOLE

Cette fin d'année sera marquée comme chacun le sait par la maladie dite de « la vache folle ». Depuis plusieurs mois, l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) fait la une des médias et pourtant les éleveurs souhaitent que tout ce qui peut être fait pour protéger la santé publique soit entrepris.

Devant cette sur médiatisation, les éleveurs deviennent les « boucs émissaires » d'une crise sans précédent dont les origines semblent bien lointaines des exploitations et beaucoup plus proche de certains milieux de l'agroalimentaire...

La psychose qui s'est emparée de l'opinion publique a fait chuter la consommation de bœuf de 40%.

Aujourd'hui, la confiance des consommateurs est à reconquérir, ce qui risque d'être un travail de longue haleine.

La viticulture a jusqu'à présent échappé à un tel scandale, mais restons vigilant et défendons ardemment nos appellations d'origines contrôlées.

Pour revenir à l'information plus locale, l'année a été généreuse pour la viticulture.

Les vendanges se sont déroulées entre averses et éclaircies, mais n'altérant en rien la qualité et la quantité.

Malgré ce bon millésime, on constate que le marché sera plus difficile.

Aujourd'hui, la concurrence qu'elle soit nationale ou internationale ne cessera d'augmenter. D'ailleurs une étude de notre interprofession prévoit 18 millions d'hectolitres supplémentaires sur le marché mondial d'ici 2007 par les pays dit « du nouveau monde ».

Il est donc urgent de réfléchir objectivement sur l'aspect qualitatif de nos vins et surtout sur le marketing où nous serons bien obligés, un jour, de nous donner plus de moyens.

Pour terminer, je vous parlerai de la 24^{ème} St Vincent cantonale que notre commune organise le 3 février 2001. Cette manifestation a pour habitude d'être confiée aux viticulteurs. A cette occasion, une dégustation se déroulera au château de CRUZILLE de 10 à 13 heures, elle permettra aux viticulteurs de notre canton de faire déguster leur dernier millésime.

La matinée sera suivie d'un repas au château d'AINE d'AZE.

Je profite d'ailleurs de ces quelques lignes pour remercier le directeur de l'IME et tous mes collègues pour leur collaboration à l'organisation de cette journée.

Je souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année 2001.

Gilles CHARPY



Le restaurant scolaire

Un petit changement à la cantine

Depuis le 14 décembre, les repas sont livrés par Bourgogne Repas de Cuisery en liaison froide, suite à une modification d'horaire pour Evelynne Berthillier à l'école (agent de service au restaurant). L'association ne pouvant pas investir dans un four de remise en température, ce matériel a donc été acheté par la municipalité.

Manifestations

Pour remédier à un déficit trop important en fin d'année scolaire nous organisons diverses activités :

- En décembre, une vente de décorations de NOËL confectionnées par les mamans et enfants.
- Le repas de NOËL que petits et grands attendent chaque année avec impatience.
- Fin janvier, une opération vente de brioche sur les communes de Martailly, Grevilly et Cruzille.
- En mars : nous vous attendons au lavoir de Sagy vêtus de costumes imaginaires pour le carnaval

le samedi 24 après midi

Une catherinette à l'école et à la cantine

Le 25 novembre (jour de Sainte Catherine) Evelynne Berthillier fut surprise de l'accueil que les parents et enseignants lui ont préparé dans l'intimité. Entourée des enfants, un chapeau coloré rappelant les attributs de son métier et un cadeau lui ont été remis.

Petits gâteaux et boissons pétillantes ont clôturé cette fête.



Les membres du bureau remercient la municipalité pour son aide financière et son soutien.

Bonne fête de fin d'année et meilleurs vœux à tous

La Présidente



CRUZILLE de vigne en vin



Notre dossier " CRUZILLE de vigne en vin" commence par un mini lexique de termes patois rappelés par Mme Jeanne Girard :

rieute lien en osier tordu pour lier gerbes ou paquet de sarments

sharder première façon de piochage de la vigne

bener le deuxième façon de piochage de la vigne

chotteler piocher avec un beuchelon

beuchelon pioche pointue d'un côté

vededjy vendanger

pressou pressoir

cuve

grementeur cueillir ce qui reste sur les pieds et les agros s'ils sont mûrs

piquette boisson acide faite avec les agros et raisins oubliés pour économiser le vin

bégnoires elles sont devenues les « douilles »

greume la grume

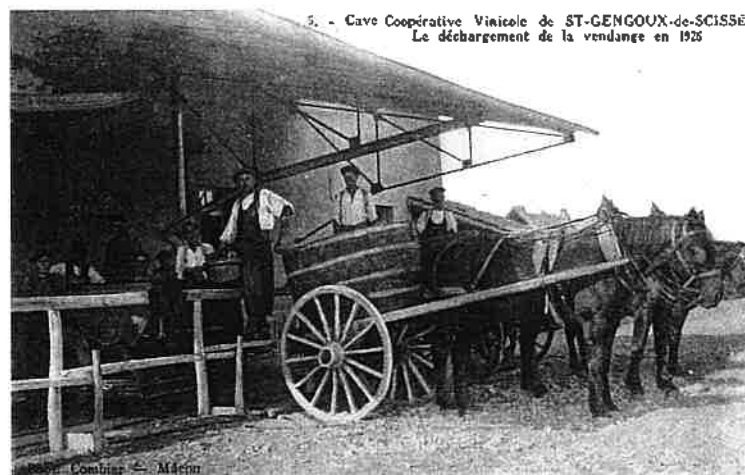
agreu agros

fûts, quarteaux, pièce, feuillette pour mettre le vin

la gouette ou la goyette la serpette dont on se servait pour tailler la vigne avant le sécateur.

marcot petite tige de bois, de noisetier en général de 40 ou 45 cm de long, servant à marcotter, pour donner l'emplacement des greffes enracinées.

P.S. J'ai oublié de parler de l'utilisation des cynorhodons ou « gratte-cul » pour faire une boisson : il fallait les mettre avec de l'eau et attendre la fermentation et cela donnait quelque chose de très buvable. Cela pouvait se faire avec des poires ou des prunes.





HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

Ni la vigne, ni le vin ne sont, à priori, originaires de nos régions.

On peut estimer que le vin remonte à une période néolithique (5000 à 2500 av. JC) puisqu'on a retrouvé des amas de pépins fossiles issus de vignes sauvages. Étant donnée la taille minuscule des raisins sauvages, on pense que ces baies étaient consommées pressées plutôt qu'entières.

LE CAUCASE

Au sud-ouest de la Russie entre Mer Noire et Mer Caspienne, le Caucase est souvent cité comme terroir originel de la vigne. Ses arbres auraient permis à la liane, ancêtre de nos treilles, la lambrusque, de grimper, le climat lui étant assez favorable. On y rencontre d'ailleurs encore de telles vignes, leurs baies sont de vrais raisins. Cette région était peuplée depuis des temps immémoriaux de bergers, on peut donc imaginer qu'ils ont dû découvrir les raisins dans les forêts où ils faisaient paître leurs chèvres, puisqu'à l'époque il n'y avait pas de prairie l'action des chèvres aurait agi comme une forme de taille.

LA MÉSOPOTAMIE

Au début le vin a été conservé et a croupi dans des écorces, des outres de peau, des sortes de cuves de glaise mélangée à de la paille, mais lorsqu'enfin la céramique a été inventée, on a trouvé des récipients à la mesure de ce breuvage tels que jarres, amphores, pots etc. On le trouvait tout le long du Tigre, fleuve de Mésopotamie; ce fleuve étant navigable il était aisé de transporter le vin. On pense que dès 6000 av. JC il existait déjà, puisque dès l'invention de l'écriture à Sumer avant l'an 3000 av JC, on trouve des traces écrites de son usage et de sa fabrication. Il existait même déjà des crus. Sur un étendard datant de 2800 à 2500 av. JC on voit le roi et sa suite boire du vin. La première ROUTE du VIN était ouverte, elle allait le rester jusqu'au XVII^{ème} siècle, date de l'interdit musulman.

L'ÉGYPTE ET LA GRÈCE

Le commerce du vin commençait donc à bien s'organiser sur le Tigre et l'Euphrate grâce aux kéleks, de petits radeaux soutenus par des outres de peau de chèvres. Noé aurait été l'un de ces négociants qui surpris par une inondation vers 2200 av. JC, se serait réfugié sur une butte avec son kélek et y aurait replanté de la vigne.

Progressivement bien sûr, le négoce a gagné la Méditerranée, en particulier la Grèce et l'Égypte où l'on retrouve des témoignages très précis sur la viticulture égyptienne dans des fresques ou bas-reliefs (Tombeau aux raisins en particulier 150 siècle av. JC).

On considère que le vin apparut en Grèce vers 800 av. JC. De nombreux écrits (Homère) ou vestiges attestent d'une consommation régulière et sans doute importante.

Le vin était coupé d'eau du fait de sa consistance trop sirupeuse due à la maturation excessive du raisin (vinification proche de celle des vins de paille actuels) et à une adjonction de miel qui s'épaississait avec le temps, de résine. Les poteries étaient enduites de poix. Pourtant on disait ces vins d'une grande finesse. En bons colonisateurs les grecs amenèrent le vin sur tout le périmètre méditerranéen.



CRUZILLE de vigne en vin

L'ITALIE

Mais on pense pourtant que les Italiens (les Étrusques) avaient l'usage du vin bien avant l'arrivée des premiers colons grecs grâce à des cépages locaux de bonne qualité. Pliny l'Ancien au 10^{ème} siècle de notre ère, dans ses écrits, parle de nombreux vins indigènes: il cite déjà les vins de Toscane et des variétés de Muscats. Les romains perfectionnèrent la viticulture: taille, greffage, pressoirs. Le vin était conservé 1 à 2 ans dans de très grandes amphores (500 à 2000 litres) puis étaient transportés dans des petites de 26 litres, environ, bouchées de liège enduit d'une poussière de roche volcanique. On dit qu'il pouvait alors se conserver près de 20 ans.

LA GAULE

Ainsi, inmanquablement le vin et la vigne parvinrent en Gaule où il semble que les Gaulois aient été grands amateurs des vins italiens mais par où leur venait-il ? Par Phocée (Marseille) venant de contrées côtières, par le Pays Basque venant d'Espagne et de régions plus continentales, par l'Est venant du Danube ? Ceci expliquerait les différents cépages correspondants à des climats variés. Il est sûr que la Suisse a joué un rôle prépondérant comme une plaque tournante au milieu de toutes ces influences.

Mais il est possible, aussi que la France ait eu déjà ses propres vins de bergers : les sols favorables aux troupeaux sont les mêmes que ceux favorables à la vigne. Les régions viticoles sont toujours associées historiquement à des régions de pâture : Jura et Arbois, Vosges et Alsace, Morvan et Bourgogne. En général viennent s'y adjoindre des voies de passage et un cours d'eau. La présence d'un fleuve navigable facilitait évidemment les échanges, c'est pourquoi l'histoire du vin et celle de la navigation ont toujours été mêlées. Notre région mâconnaise présente toutes ces caractéristiques.

LA GAULE ROMAINE

La thèse de l'arrivée du vin par les Romains est la plus souvent retenue, mais les Romains avaient une tradition écrite et les Celtes une tradition seulement orale. Enfin il est sûr qu'il revient aux Romains, dès la Gaule conquise, d'organiser la viticulture en s'appuyant sur de grands propriétaires et de hauts fonctionnaires à tel point que les vins de Gaule allaient bientôt faire ombrage à ceux d'Italie.

En 313 l'empereur Constantin proclama le Christianisme religion unique de l'Empire. Ceci eut des répercussions considérables, le vin étant associé au pain pour la communion. Les romains en place furent maintenus mais progressivement beaucoup devinrent hommes d'église.





LA FRANCE ROMANE

A l'époque romane, vers la fin du 1^{er} millénaire, des monastères s'implantèrent, responsables de crus : Les religieux avaient main-mise sur les vignobles (exception faite pour le Bordelais) et ils perfectionnèrent considérablement les techniques viticoles. Les rois n'allaient pas rester en marge de la culture du vin et créaient des domaines. A l'exemple des rois les aristocrates devenaient de grands propriétaires.

LA BOURGOGNE

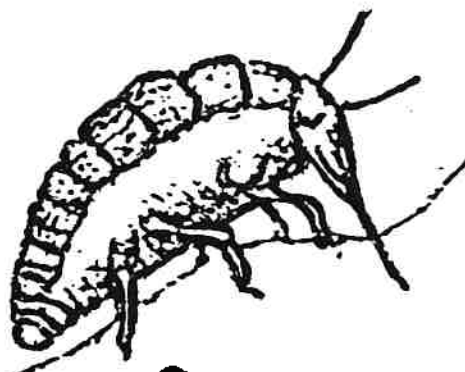
En Bourgogne, bien sûr, l'Abbaye de Cluny rayonnait sur les vins du Mâconnais et de la Côte Châlonnaise, celle de Cîteaux sur le reste du vignoble bourguignon.

La Bourgogne devenait l'un des fleurons du vin. Les ducs de Bourgogne investissaient dans la vigne et fondaient les crus réputés aujourd'hui. Ils s'attachaient des "tâcherons" qui étaient rémunérés par le partage des fruits, une forme de métayage. Les "Grands Ordinaires" du Mâconnais étaient fort appréciés en particulier à Lyon et à Paris pour lesquels les accès étaient faciles.

CRUZILLE

L'histoire de la vigne et du vin à Cruzille tiendra donc de toute cette histoire mais sans doute plus particulièrement, on le verra plus loin, de l'histoire des Vignes du Maynes (vignes du moine en vieux français) qui semblent être les plus anciennes vignes de Cruzille. Le village maintient depuis de nombreux siècles, une activité viticole importante, ses maisons traditionnelles avec leurs galeries mâconnaises en attestent : Habitation au premier étage, cave et cellier au rez-de-chaussée. Au milieu des vignes ou des teppes, ses nombreuses cadoles et murgers en sont aussi les témoins. Dans les archives on retrouve régulièrement trace de tonneliers et autres professions liées à la vigne. Il semble qu'au milieu du XIX^e siècle le village possédait un vignoble de plus de 200 hectares, on vantait les mérites de son vin rouge, "d'une belle couleur et d'une durée de 10 ans" avec des "meilleurs crus", des "crus ordinaires" et des "crus inférieurs".

Mais quels que soient les angles d'approche de cette histoire de la vigne et du vin, on arrive irrémédiablement au XIX^e siècle à sa période la plus noire : L'INVASION DU PHYLLOXERA.





CRUZILLE de vigne en vin

LE PHYLLOXERA QU'EST-CE QUE C'EST QUE CA?

Le PHYLLOXERA VASTATRIX, au nom sympathique s'il en est, est un petit puceron originaire de l'est des États Unis d'Amérique qui nous est arrivé incognito de là-bas avec des boutures de Vitis vers le milieu du XIX^e siècle et qui déclencha en France et en Europe la plus grande catastrophe viticole observée jusqu'à nos jours.

LA CRISE PHYLLOXERIQUE

Ce puceron qu'on décrira plus loin, fut introduit donc entre 1858 et 1862, se développa et se multiplia fort discrètement mais sûrement pendant une période pouvant aller de 3 à 10 ans. Lorsqu'il était décelé, il était trop tard les vignes concernées étaient condamnées. Tous les efforts tentés à cette époque pour le combattre se révélèrent nuls ! Son extension allait se poursuivre et s'étendre inexorablement à l'ensemble (ou presque) des vignobles. C'est en 1868 qu'il fut officiellement identifié et décrit en tant que PHYLLOXERA VASTATRIX par Mr Émile PLANCHON à partir d'observations faites dans le Gard et près d'Arles dans les Bouches-du-Rhône.

En 1869 des premiers foyers de dépérissement furent observés dans l'Hérault, puis dans le Gard, puis en Gironde. Il fallut bien se rendre à l'évidence que les vignes atteintes étaient condamnées et qu'il fallait les arracher. En 1880, on estime que la très grande majorité du vignoble français était infestée. Il fallut donc, à l'époque procéder à l'arrachage de la totalité des vignobles au fur et à mesure de leur contamination et de leur destruction. Si tous les traitements tentés s'étaient révélés inopérants, les recherches effectuées en matière de greffage mirent en évidence que certains plants étaient résistants à ce sinistre parasite, c'est pourquoi progressivement après l'arrachage des pieds morts infectés, on procéda à une replantation générale de vigne française (Vitis Vinifera) greffée sur des porte-greffe d'origine américaine.

Le petit puceron n'était donc pas détruit mais on avait trouvé la solution pour lui résister ! Ainsi, on avait trouvé un moyen de reconstituer assez rapidement les exploitations viticoles.

Pour la France, en 30 ans, l'arrachage concerna 2,5 millions d'hectares mais on estime que, environ 1 million d'hectares ne furent jamais replantés pour diverses raisons : trop fortes pentes, altitudes trop élevées, zones trop nordiques ou peu rentables etc. Des viticulteurs ruinés partirent vers les villes pour trouver un emploi ou s'expatrièrent pour créer de nouveaux vignobles dans des pays que la crise phylloxérique ne semblait pas avoir touchés tels que l'Algérie, l'Australie, l'Argentine, le Chili, la Californie, ou l'Afrique du Sud. On estime que la perte en capital due à cette crise fut de 25 milliards de francs-or, soit plus de 600 milliards de nos francs (soit près de 92 milliards d'Euros)

Un seul petit vignoble en France a été épargné : Il se situe dans l'Aude, sur une ancienne lagune asséchée, l'étang de Marseillette. Là la vigne est toujours cultivée franche de pied, c'est à dire sans greffage parce que chaque année elle fait l'objet



d'une submersion hivernale (c'est à dire qu'elle reste les pieds dans l'eau) de 60 à 70 jours, qui détruit la population phylloxérique susceptible d'être présente dans le sol ou sur les racines; mais c'est actuellement une surface extrêmement marginale inférieure sans doute à 2000 ha alors qu'en 1896 ces surfaces soumises à la submersion étaient de l'ordre de 37 000 ha .

Le vignoble de Champagne ne fut atteint qu'en 1890 !

Presque tous les pays viticoles d'Europe ont été phylloxérés : l'Angleterre en 1863 (vignes sous serres !) ; le Portugal en 1865 ; la Roumanie en 1867 ; la Suisse en 1871 ; l'Espagne, l'Autriche et la Russie en 1872 ; l'Allemagne en 1874 ; la Hongrie en 1875 ; l'Italie en 1879 ; la Serbie en 1880 ; la Croatie en 1881 ; la Bulgarie et la Grèce en 1884 ; le Luxembourg en 1907.

En Afrique l'Algérie a été touchée en 1879, l'Afrique du Sud en 1886, la Tunisie en 1905, le Maroc en 1919. L'Egypte et les Iles Canaries n'auraient pas été touchées.

En Amérique seul le Chili n'aurait pas été touché .

En Océanie l'Australie a été atteinte en 1875 et la Nouvelle-Zélande en 1890 .

En Asie un certain nombre de pays n'ont pas été touchés tels que Chypre, Afghanistan, Iran, Irak, Inde et une partie de la Chine .

ETABLISSEMENT HORTICOLE ET VITICOLE

GIRAUD

MACON — Rue Rambuteau, 150, 154 — MACON

Vignes américaines et franco-américaines

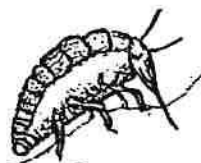
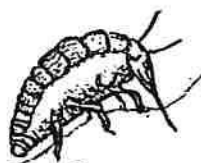
PLANTS GREFFÉS, RACINÉS & SOUDÉS

Porte-Greffes, Riparia, Solonis,
Violla, etc., etc.

10 Médailles à différentes Expositions

PRIX AU COURS

Pour l'anecdote on peut citer que pour venir en aide aux viticulteurs le gouvernement français créa, en pleine crise phylloxérique, une commission supérieure du Phylloxera chargée d'en recenser les procédés de lutte et l'Assemblée Nationale institua, pour encourager les recherches, en 1874, un prix de 300 000 francs-or qui devait récompenser l'inventeur d'un procédé efficace pour détruire le phylloxera : Ce prix ne fut jamais attribué !





CRUZILLE de vigne en vin

Le phylloxera : Une petite bête pas très sympa

On l'a déjà dit le *Phylloxera vastatrix* est un petit puceron pouvant mesurer de 0,5 à 1 mm ; il possède un cycle biologique assez compliqué car il peut se développer sous deux formes l'une affectant le feuillage, l'autre les racines. En été des insectes ailés qui ont gagné la surface du sol prennent leur vol et vont déposer sur l'écorce des ceps 3 à 8 œufs. Les uns pondent des œufs qui donneront des individus femelles, les autres des œufs plus petits qui donneront des mâles .

Après accouplement chaque femelle va pondre un œuf unique sur du bois de 2 ans. De cet œuf, au début du printemps, va sortir une larve qu'on appellera la FONDATRICE et qui va aller se fixer à la surface inférieure des feuilles où elle provoquera la formation d'une GALLE. Elle y pondra alors des ŒUFS PARTHENOGENIQUES (c'est à dire sans qu'il y ait eu accouplement) qui seront à l'origine de 3 à 5 générations de PUCERONS susceptibles à leur tour de provoquer des galles phylloxériques. Cette forme appelée *gallicole* et qui reste aérienne est peu dangereuse pour la plante. Par contre vers l'automne certaines de ces larves iront dans le sol où elles hiberneront. Très prolifiques, elles seront à l'origine de multiples générations parthénogéniques RADICICOLES qui peuvent se multiplier indéfiniment sans repasser par le stade gallicole. Elles se fixent sur de jeunes racines qu'elles piquent à l'aide d'un ROSTRE (sorte de grand bec dur) :

*sur les espèces résistantes les atteintes sont bénignes, c'est à dire sur la plupart des VITIS américains

*sur les racines des VITIS VINIFERA dont la densité de racines est très importante elles opèrent de très nombreuses piqûres qui sont à la base d'une véritable désorganisation cellulaire en formant des tubérosités qui limitent la circulation de la sève puis finissent par l'empêcher totalement . Les souches s'affaiblissent et meurent dans une période allant de 3 à 10 ans. Les dégâts s'observent par des taches dans les vignes qui s'étendent annuellement.

On peut donc en conclure que les effets ont cessé de se faire sentir lorsque la majorité des vignes ont été greffées mais par contre cette petite bête si joliment nommée PHYLLOXERA VASTATRIX est toujours présente actuellement dans les vignes mais celles-ci ne la craignent plus puisqu'elles sont greffées sur des VITIS américains qui lorsque leurs racines sont attaquées par les rostrés de ces larves développent à la surface de leurs racines une sorte de liège qui les rend insensibles à leurs attaques !

La boucle serait bouclée si le fait que ces greffons immunisés, distribués géographiquement partout en France n'avaient contribué considérablement à l'extension des maladies à virus !

Une petite anecdote est drôle à propos de l'observation du phylloxera à Cruzille. Dans le compte-rendu du conseil municipal du 12 août 1875 est noté ceci :

"Loupe pour le phylloxera

Le maire présente une circulaire du préfet en date du 16 Juillet 1875 par laquelle la commission départementale du phylloxera a émis le vœu que chaque commune posséderait une loupe, dite de contrôle, du prix de 2F20 ."

(Entre nous, qu'est-ce qu'elle a bien pu devenir, cette loupe ?)



ET EN BOURGOGNE PENDANT CE TEMPS LÀ ?

Evidemment , en Bourgogne ce fut comme dans presque toutes les autres régions viticoles : **IL FALLUT ARRACHER.**

L'alarme du Phylloxéra est donnée dans nos régions, officiellement, le 23 juin 1874. Le Préfet du Rhône signale à son collègue de Saône-et-Loire l'apparition du phylloxera à **VILLIE-MORGON** en Beaujolais. L'année suivante en juin 1875 il est identifié officiellement à **MANCEY**, non loin de Tournus. Son extension se poursuit inexorablement. En 1880 il est présent dans 45 % des communes, en 1882 dans 65% et en 1895 dans 80% des communes de Saône-et-Loire. À Lugny ,par exemple, il ne reste que 12 ha sur les 451 ha cultivés en 1880 ! C'est donc bien une catastrophe régionale comme nationale .

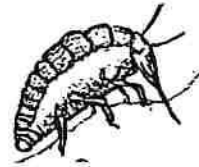
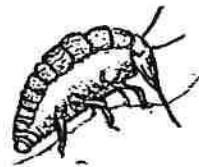
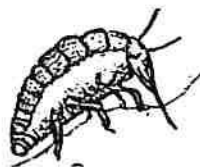
Evidemment pendant cette terrible période d'infestation des vignobles on procède à de longues recherches avant de se rendre à l'évidence que seul le **GREFFAGE** sur des plants résistants permettrait à la vigne de croître en présence du phylloxéra puisqu'il s'avère que la plupart des **VITIS** américains ne sont pas sensibles à ses attaques .

Il est drôle de noter qu'à cette époque, en 1874, un membre "éminent" de la société d'agriculture de Mâcon, Mr Alfred de **SURIGNY**, proclamait qu'il croyait en les seules capacités des vignerons pour déceler le puceron et le combattre : "Le vigneron qui ...courbé sur son cep, pour tailler, l'attacher, le rogner et le piocher, penché sur sa vigne comme une mère sur le berceau de son enfant bien aimé verra plus clair, croyez-moi avec ses seuls deux yeux que beaucoup de nos professeurs avec leurs loupes et leurs microscopes ". Il fait allusion ici aux recherches de Ms **PLANCHON** et **GUYOT** qui ont eux alerté très vite le monde agricole sur l'aspect irrémédiable de l'extension du Phylloxera : Le manque de clairvoyance de Mr de **SURIGNY** peut prendre aujourd'hui, l'aspect d'une anecdote cocasse, mais à l'époque ...?

Arrachage et replantation de vignes greffées prirent plus d'un quart de siècle et ce n'est qu'à la veille de la 1^{re} guerre mondiale que le vignoble bourguignon put reprendre son essor et une partie de son rythme séculaire. Le contexte n'était guère favorable . Les manques de main-d'oeuvre mais aussi de produits de traitement de la vigne (cuivre en particulier) , d'animaux de trait pour le travail de la terre furent à la base d'un réel déclin de la production . Donc en 1886 à la veille de cette replantation le vignoble mâconnais est dans un état total de désolation . Les paysans vignerons ont de grosses difficultés à vivre .

En 1891 les vignes greffées ont un très bel aspect et laissent augurer une bonne récolte mais l'étendue de vignes replantées est encore bien faible !

En 1901 on estime que toute trace de Phylloxera a disparu !





CRUZILLE de vigne en vin

CRUZILLE FACE AU PHYLLOXERA

C'est dans le relevé du conseil municipal du 12 Août 1875 qu'il est fait mention pour la première fois du Phylloxera .À partir de ce jour on va retrouver régulièrement dans les comptes-rendus de conseils municipaux des allusions ou des décisions relatives à la crise phylloxérique dont voici quelques échantillons .

22 décembre 1883

Diminution des prix de fermes des communaux dits du CHANAY

Le Maire: En 1874 ces communaux ont été estimés pour être des terrains dont la destination était d'être convertis en vignes. Considérant que ces vignes sont complètement détruites par le phylloxera et que son sol peu fertile à la culture des céréales, ne peut fournir que de médiocres produits . Que d'autre part les fermiers ont fait beaucoup de réparations dont ils n'ont pas été récompensés . Pour ces motifs, accorder réduction de la moitié des prix des fermes aux 11 locataires .

26 octobre 1884

Les cabinets de l'école et le phylloxera

A l'occasion d'une demande de secours à l'Etat, on apprend que par suite des mauvaises années et du phylloxera qui tient toutes les vignes, seules richesses du pays, la commune est assaillie tous les jours par ses créanciers qui s'impatientent. Attendu que la commune n'a jamais un sou disponible, elle désire donc emprunter 1000 francs nécessaires à la construction des cabinets de l'école et fait appel à la bienveillante et constante sollicitude de Mr le Ministre de l'instruction publique et de Mr le Préfet .

18 novembre 1888

(Un débat s'est engagé sur les affouages on note le passage suivant)

On doit en effet tenir le plus grand compte possible des intérêts des affouagistes en raison des ravages phylloxériques subis par le pays, des mauvaises récoltes qui s'y succèdent depuis un certain nombre d'années et de la gêne où peuvent se trouver un certain nombre d'affouagistes par suite du manque de produits .

19 décembre 1888

Coupe extraordinaire au canton de Moine

(On expose au Préfet le soulagement qu'apporterait l'autorisation de faire cette coupe exceptionnelle et de vendre le bois .)

La commune de Cruzilles* est surchargée de dettes et d'impôts, elle n'a aucune ressource ordinaire et ne peut compter absolument que sur le produit du peu de bois qu'elle aura à vendre pour se libérer et se dégrever ; bienheureuse encore sera-t-elle si elle peut y parvenir avec ces ressources extraordinaires qui ne doivent pas alors être employées à autre chose . Son sol n'est apte qu'à recevoir de la vigne et il est pour ainsi dire devenu stérile depuis que le phylloxera a détruit complètement les vignobles qui étaient autrefois la richesse et la joie des familles de sorte qu'aujourd'hui, le



propriétaire cultivateur, même le plus aisé, ne peut plus trouver dans ses récoltes un produit suffisamment rémunérateur pour subvenir à ses propres besoins et payer ses impôts trop élevés. Il ne pourrait donc pas non plus mieux que la commune supporter les charges trop onéreuses d'un aménagement. *(On autorisait en effet la coupe de Moine mais avec une plantation d'une surface égale ailleurs!)*

Pour ces motifs le conseil municipal tout entier qui est à ce sujet le fidèle interprète de toute la population refuse énergiquement tout projet d'aménagement et espère que Mr le Préfet saura refuser de son côté un surcroît de dépenses pour la commune de Cruzilles*.

6 novembre 1889 : Création d'un cours de greffage .

Le Maire appelle l'attention des membres présents sur l'utilité qu'il y aurait de créer un cours de greffage cet hiver . Considérant que ce cours de greffage ne pourrait que produire de bons résultats au moment où l'on commence à replanter les vignes est d'avis de créer le dit cours pendant le mois de février et mars 1890 et de prélever les frais qu'il entraînera sur le crédit des dépenses imprévues .



8 février 1891

Le conseil, considérant les bons résultats du cours de greffage de l'an passé, il reste une certaine quantité de jeunes personnes qui ne sont pas habiles à greffer ou à faire ce travail convenablement . Décide la création d'un nouveau cours pendant le mois de mars et avril 1891 .

15 mai 1892 : Le budget communal et le phylloxera

Le budget de 1893 est difficile à établir . Le précédent est déficitaire :

Recettes:2931,78 Dépenses:3878,29 d'où un déficit de 946,51 F



CRUZILLE de vigne en vin

28 novembre 1901 : Vœux concernant la période des 28 jours .

Après avoir pris connaissance d'une lettre du maire de Chenoves concernant l'appel des réservistes :

-Considérant qu'il est surabondamment démontré que depuis la reconstitution du vignoble, la récolte de la vigne coïncide constamment et presque à date fixe avec la période des 28 jours des réservistes, considérant que dans notre région et presque partout ailleurs, imposer cette obligation militaire à des hommes qui se trouvent à cette époque même dans la nécessité de procéder, à peine de grands dommages, à la vendange de leurs vignes, c'est leur porter bien involontairement sans doute, mais sûrement le plus grave préjudice . Le conseil émet le vœu, avec prière aux sénateurs du gouvernement, et particulièrement à Mr le Ministre de la guerre :

1-Les périodes d'appel des réservistes de 28 jours devront être divisées de manière à permettre dans chaque région le travail de la vigne et des champs

2-Ces périodes, chaque année, seront arrêtées après l'avis des conseils généraux régulièrement consultés à cet effet .

3-Les sursis d'appel ne pourront être accordés qu'après l'avis du conseil municipal de chaque commune dans laquelle habitent les réservistes qui en demanderont le bénéfice .

4-Chaque réserviste pourra après avoir prévenu l'administration militaire, choisir la période d'appel qui lui facilitera le mieux son travail agricole ou viticole .

17 février 1911 : Secours aux viticulteurs

Le maire informe qu'une somme a été allouée à la commune de cruzille sur le crédit de 300 000 F pour venir en aide aux viticulteurs nécessiteux . Il invite l'assemblée à procéder à la répartition de cette somme entre les perdants vigneron à moitié fruit et propriétaires nécessiteux . Après examen des situations de fortune des perdants portés sur l'état ci-après (tableau déposé dans le casier agriculture)

23 février 1911 : Répartition des secours

Le Maire informe qu'une somme de 2172 F a été allouée à la commune sur le crédit de 500 000 F voté par l'état pour secourir les viticulteurs qui ont perdu leurs récoltes par suite des intempéries et des maladies cryptogamiques. Il attire l'attention sur l'emploi de la somme allouée ; il propose au conseil d'employer une partie de la somme à des travaux de réparation des chemins et le reste à l'achat de sulfate de cuivre qui serait distribué aux viticulteurs les moins fortunés pour traiter leur vignoble .

Le conseil d'accord décide:

-Une somme de 532 F sera réservée à des travaux sur les chemins ruraux dès que les travaux de la vigne seront moins pressants .

-La deuxième proposition de Mr le Maire concernant l'achat de sulfate tout en étant reconnue très bonne est rejetée à cause des difficultés que présenterait cette matière entre les habitants, en conséquence, la somme de 1640 F en argent restant à employer sera redistribuée aux viticulteurs les moins fortunés de la commune avec invitation de s'en servir pour acheter les matières nécessaires au traitement du



vignoble en 1911 .

2° délibération

Le conseil décide que ces 1640 F seront donnés en argent

Cette allocation sera distribuée aux viticulteurs les moins fortunés

-Les personnes exerçant un métier ou ayant un commerce en dehors de leur vignoble recevront un secours inférieur de 5 F à celui attribué aux autres . En conséquence, après examen de la situation de fortune de chaque viticulteur, le conseil municipal décide à l'unanimité que la répartition des secours aura lieu selon le tableau déposé au casier agriculture

On peut considérer qu'après 1911 il n'est plus jamais fait mention dans les registres communaux, explicitement des conséquences de la crise phylloxérique : Les replantations avaient été effectuées partout, le Mal disparaissait .

Hélas, on le sait aujourd'hui, la guerre approchait.

**CRUZILLES est écrit jusqu'en 1899 avec un s final . Ensuite, à partir de 1900 il le perd pour s'écrire comme aujourd'hui "CRUZILLE "*





CRUZILLE de vigne en vin

LE NOUVEAU VIGNOBLE APRES LE PHYLLOXERA

Cette crise eut comme on l'a vu précédemment des conséquences très importantes sur l'évolution du vignoble français.

Tout le vignoble fut remanié c'est à dire que, après l'arrachage massif des vignes détruites, la replantation ne se fit pas aveuglément identique à ce qu'avait été la vigne avant :

Sélection des zones de plantation:

On renonça à replanter dans des zones où la culture de la vigne était trop difficile ou trop précaire .

Greffage :

Evidemment il fallut planter des pieds greffés donc, un peu partout, furent mis en place des cours de greffage (cf. rubrique Cruzille face au Phylloxera) .

Mécanisation des travaux viticoles :

Dans ces mêmes périodes commençait à se développer une certaine mécanisation des travaux dans les vignes qui réclamait une plantation plus espacée, moins dense : Dans la région de Lugny on est passé de 12 000 pieds par hectare à 9000 pieds par hectare .

Effets de la guerre de 1914-18 :

Immanquablement se firent sentir les effets de la guerre de 1914-18 où l'on allait manquer de main-d'oeuvre et par là négliger le travail des vignes .

Sélection des cépages : Enfin commençait à poindre une réflexion sur l'adaptation des cépages à leurs zones de plantation . On allait rejeter les cépages médiocres et choisir des cépages adaptés aux régions .

Instauration de la loi sur les APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEE

Grâce aux travaux et à l'opiniâtreté du Baron LEROY de BOISEAUMARIE une loi fut instaurée en 1930, ratifiée par un décret-loi en juillet 1935 qui créait l'Institut National des Appellations d'Origine contrôlée (INAO) . On peut considérer que tous les travaux effectués alors permirent de constituer un véritable code moral du vin . La Bourgogne adopta la loi sur les A.O.C. en 1936 .

CONSEQUENCES DE LA CRISE PHYLLOXERIQUE				
Evolution du vignoble bourguignon				
	Saône-et-Loire	Côte-d'Or	Yonne	Rhône
Avant 1875	43 600	33 700	37 500	46 700
Années 1920 après la replantation	13 700	12 100	6 700	20 300
En 2000	13 000	8000	5000	20 000



L'HISTOIRE DES VIGNES DU MAYNES

De l'Antiquité à nos jours, la vigne fait partie du paysage. L'homme la cultive avec soin pour en tirer cette fameuse boisson à l'ivresse agréable qui lui donnera du cœur à l'ouvrage et la légèreté de l'esprit nécessaire à son évolution.

Les différents sites gallo-romains de notre village tels que l'emplacement de la maison de Mr Chevenet à la Verchère sur Sagy ou de la cave alcool des vignes du Maynes (ancienne villa de potiers chauffée par le sol) nous font penser que la vigne et le vin existait déjà à l'époque gallo-romaine mais nous n'en avons actuellement aucune preuve.

Il faut attendre la fondation de l'abbaye de Cluny en 910 par Guillaume Duc d'Aquitaine et Comte d'Auvergne pour retrouver des écrits. Ces moines défricheurs invétérés ont profondément changé le caractère du pays mâconnais tant dans le paysage que par une administration méthodique. Grâce à leur rigueur Sagy figure pour la première fois en 922 sous son nom gallo-romain de "SACIATUS" et c'est seulement en 928 que la charte N°366 (ancien titre concédant des franchises, des privilèges) cite un acte à "CRUSILICAS, atrio Sancta Maria".



La charte Cluny N° 1050 nomme pour la 1^o fois "Les Vignes du Maynes" dans une donation de vigne à "Saciacos"(Sagy en latin). En juillet 958 selon acte fait à "Crusilicas" (Cruzille en latin) devant l'église Ste Marie (à Sagy en bas à gauche du chemin montant à la "guinguette". Il faut préciser que l'orthographe de "Cruzille" évolue dans les cartulaires des moines: "Crusilicas" devient "Crusilias" puis "Crusilia"...

Soit CRUS il y a ! Belle destinée patronymique !

Pierre le vénérable a écrit son règlement domestique pour l'administration du temporel de Cluny en 1147-1148 (cf. charte Cluny N° 4.132°) qui nous relate la culture de la vigne :

"Venons en à la question du vin.. Ayant pris conseil des frères, j'ai porté tous



CRUZILLE de vigne en vin

mes soins à faire planter et cultiver les nouveaux vignobles, et cela parce qu'on ne pouvait faire autrement, les revenus des terres clunisiennes ne permettant pas d'en disposer autrement. Et pour que ces vignes, une fois plantées, puissent être en leur temps, cultivées d'une manière convenable, j'ai décrété que certains revenus déterminés, pris sur les prieurés d'Angleterre, seraient chaque année attribués au frère qui les cultive et en a la garde. Sauf si d'aventure arrivait une excessive stérilité des terres, ou si les vigneron, s par leur faute, avaient négligé le soin de la culture, je pense que ce règlement pourra largement pourvoir en vin trois cents moines, et même près de quatre cents et non seulement les moines, mais la plus grande partie des hôtes."

Nous avons aussi trouvé dans le grand censier du XII^e siècle l'existence d'un clos de vignes possédé par les moines, d'un rapport de dix chars de vin, avec une église dédiée à St Denis et une chapelle consacrée à Notre Dame Ste Marie.

Les moines ont entièrement refaçoné les sols, on y trouve encore des traces de fagots de buis à même la roche. Ils transportaient la récolte sur des chars à boeufs jusqu'à Blanot où se trouvait le prieuré des moines et les pressoirs. Le vin fini voyageait ensuite dans des tonneaux jusqu'à l'abbaye bénédictine pour abreuver moines et pèlerins de passage; on dit qu'il y en eut jusqu'à 2000 par jour!

Les puissants seigneurs de Brancion n'aimaient guère les moines de Cluny. Ils se sont appropriés par la force beaucoup de leurs propriétés.

C'est à Bernard II de Brancion que nous pouvons attribuer la prise du clos des vignes possédé par les moines vers 1150. L'intervention du Roi de France et du Duc de Bourgogne Hugues III ne permit pas d'en faire restituer la totalité et ce fut seulement Josseland III qui consentit à rendre à l'abbaye certains biens voisins de Cluny mais qui conserva les vignes du Maynes. Cette lutte incessante prit fin avec Henri de Brancion qui céda ses fiefs à plus puissant que l'abbaye, au Duc de Bourgogne lui-même Hugues IV en 1259.

Hugues IV est donc également seigneur de Cruzille.

Cruzille et ses vignes restent donc aux Ducs de BOURGOGNE jusqu'au début du XIV^e siècle

Le fief de Cruzille est cédé par testament par Hugues V à son cousin Jean de NANTON. Il restera, alors propriété des seigneurs de Nanton pendant 2 siècles et demi.

En 1530 Françoise de NANTON épouse Gaspard de SAILLANT. Elle meurt sans qu'ils aient eu d'héritier, Gaspard devient ainsi Seigneur de Cruzille. Il vend les vignes du Maynes en 1557 à Françoise de RUBIS. Elle-même aura une fille qui épousera Nicolas de BAUFFREMONT, premier de trois générations de Bauffremont à Cruzille. Le dernier cédera en 1628 la seigneurie de Cruzille à Anne de SAULX, fille du vicomte de Lugny.

On découvre en 1626 un deuxième carré de vigne propriété alors de Charles François de la Baume, Comte de Cruzille. Marguerite Melchior de MONTREVEL, fille de Claire de SAULX, en reprenant ses terres en 1702, note dans le dénombrement :

"IL est dû par les habitants de Sagy, feu croissant et décroissant, 6 courvées et une poule; par ceux de Collonges, 4 courvées et une poule. De plus sont obligés les habitants des dit villages de sarmenter les vignes du



Maynes et la Grand'vigne, de voiturier et couper les raisins. Ils ne peuvent vendanger qu'après qu'ils ont recueilli et voituré au château les fruits de ces deux vignes ainsy qu'il est parlé dans le terrier du dit Cruzille.

...Luy appartient une vigne dont le tiers est arraché, appelée Vigne du Maynes, de 60 ouvrées, rapportant pour la part de la dame, 22 feuilletes de vin commun valant 100 livres...

...La Grand'vigne devant le château, de 50 ouvrées, dont le tiers nouvellement planté, rapportant 5 à 10 feuilletes pour sa part valant 45 livres..."

Les Vignes du Maynes sont restées seigneuriales jusqu'en 1827. Plusieurs propriétaires vont se succéder alors : J. B. Chamborre, puis sa fille Cornéline et son époux D. Porcher, puis leur fille Louise et son époux Paul Barriard, puis leur fille Alice épouse Abeille. C'est Mme Vve Abeille qui les cédera à Mr Louis CLEMENT de Lyon le 13 novembre 1903.

Enfin, c'est à ce dernier que Pierre et Jeanine GUILLOT rachèteront, en 1952, le clos des Vignes du Maynes resté, depuis, propriété familiale.





CRUZILLE de vigne en vin

CARACTERISTIQUES DES RECOLTES de 1821 à 1872

(Le vignoble de S et L, Pierre Goujon)

ABONDANCE ET BONNE QUALITE

1833.1834...1837...1840...1846.1847.1848...1858...1863.1864.1865...1868.1869.1870

ABONDANCE ET QUALITE MOYENNE

1849...1859...1862...1871

ABONDANCE ET MEDIOCRITE

1823...1826.1827.1828...1850...1860...1866.1867

FAIBLE QUANTITE ET BONNE QUALITE

1821.1822...1825...1829.1830.1831.1832...1836...1838...1841.1842...1844...1846...1857...1861

FAIBLE QUANTITE ET QUALITE MOYENNE

1835...1855...1872

FAIBLE QUANTITE ET QUALITE MEDIOCRE

1824...1839...1843...1845...1851.1852.1853.1854



Quelques infos sur la vigne

Maturation du raisin :

En Mâconnais, pour que la végétation de la vigne puisse s'accomplir, une température moyenne de 9° au moins est nécessaire. D'autre part, on estime que la vigne de la région mâconnaise réclame, pour arriver à maturation, une somme totale de 1225° au dessus de 9°.

Si l'on prend pour base les chiffres des températures moyennes obtenues à Mâcon, on trouve une somme de 1226°, si l'on considère que la période de végétation commence vers le 1^{er} Avril et se termine à l'époque des vendanges, vers le 20 septembre.



DATES DE DEBUT DES VENDANGES de 1740 à 1919

août

16	1822 (comme en 1555 lit-on)
25	1893

septembre

1	1818.1869. 1870. 1911
2	1803.1807.1865
6	1842
7	1863
8	1858.1859.1867.1868.1906.1908
9	1844.1857.1904
10	1868.1901
12	1834.1861.1907
13	1892.1915.1917
15	1840.1864.1866.1894.1895.1905
16	1762.1841.1849.1852
17	1897.1912
18	1833.1900
19	1877.1897.1899
20	1812.1839. 1909
22	1919
24	1761.1833.1854.1862.1896.1918
26	1836. 1855. 1898. 1914
27	1755.1902.1913. 1919
30	1758.1760.1838. 1850. 1903



Octobre

1	1750.1753.1759.1832.1837.1916
2	1748. 1843
3	1746. 1749.1757. 1842.1860
4	1745.1752.1846
6	1747.1847
7	1831
8	1743.1744.1754
12	1843
14	1751.1763
16	1756
25	1764



novembre

Toussaint	1805
-----------	------

Sources :
 1/1742 à 1765 André Jeannet "Calamités climatiques"
 2/1803 à 1919 SAASR 1933: "La vigne et le vin"
 3/ Quelques dates: Meulien "Histoire de Tournus"



CRUZILLE de vigne en vin

GRAPPILLAGE DANS LES ARCHIVES COMMUNALES DE CRUZILLE

Au travers des différents registres donnant les comptes-rendus des conseils municipaux au XIX^e et au début du XX^e on va pouvoir constater que d'un siècle à l'autre un certain nombre de similitudes et la permanence de débats relatifs à la viticulture.

18/10/1830 : Vigne du presbytère

Le curé desservant la commune de Cruzilles expose que la petite vigne attenante au jardin et faisant partie du presbytère est de bien peu de valeur, qu'il désirerait l'arracher pour la mettre en nature de jardin .

LES EVENEMENTS CLIMATIQUES et LEURS CONSEQUENCES

30/7/1835 : Hier 29, à 5h1/2 du soir il est tombé une grande quantité de grêle et de pluie sur une partie du territoire notamment au hameau de Sagy qui a entraîné toute la récolte des vignes et une grande partie des terres ce qui met les habitants dans une grande détresse .

27/07/1870 : L'année 1870 prend place parmi les années très sèches, on la compare à 1681 . L'eau de la fontaine a manqué. Les habitants de Collonges étaient inquiets pour pouvoir avoir l'eau nécessaire, les travaux des vignes et toutes espèces de travaux étant suspendus à cause de la sécheresse .

30/07/1900 : Du 20 au 27 juillet 1900 il y a eu une chaleur excessive, le thermomètre a marqué 35 à 38,5° à l'ombre, tout souffrait de cette température extrême, la vigne même, située dans les sols peu profonds n'y aurait pas résisté sans la légère pluie du 27 juillet suivie de celle du 29 suivant, qui, quoi que n'ayant pas mouillé beaucoup, a rafraîchi la température et donné un peu de végétation à toutes les plantes fatiguées par la trop grande chaleur précitée . Le Maire, BARRAUD .

31 /08/1906 : Considérant qu'il n'a pas plu depuis le 22 mai 1906, que le réservoir de Collonges situé sur la place publique du hameau ainsi que la fontaine contiguë au four et au jardin de CORNU-RAMEAU Emile, se ressentent du manque de pluie et ne donnent plus guère d'eau, qu'il y a lieu de prendre des mesures pour assurer de l'eau au bétail et à tous les ménages . Arrêtons :

A 1° : Il est expressément défendu de prendre de l'eau pour arroser à la fontaine et à l'abreuvoir où il est à craindre que l'eau vienne à manquer par suite d'une chaleur persistante .

A 2° : Il est absolument ordonné d'en user modérément pour le service des ménages, pour le lavage du linge et pour le bétail .

A 3° : Le garde-champêtre est chargé d'assurer l'exécution du présent arrêté en verbalisant ...

15-09-1907 : Le conseil dresse une liste de 22 cultivateurs nécessiteux non assurés, victimes de la sécheresse de 1906 . Le conseil estime à 3400 F le montant des pertes subies .

08/04/1930 : Secours grêle aux vignerons

Entendu les doléances de cultivateurs vignerons de la commune de Cruzille concernant les dégâts causés par la grêle aux récoltes , non seulement pour l'année 1920 mais pour



plusieurs années au vignoble . Attendu que seuls les indigents ont été portés sur la liste à désigner précédemment, conformément aux instructions ministérielles , vu le profond "dénouement" dans lequel sont plongés une grande partie des cultivateurs de la commune, le conseil demande, et insiste pour qu'une liste supplémentaire de cultivateurs à secourir soit dressée

PROTECTION CONTRE LA GRELE

05/07/1939 : Subvention grêle : Le conseil vote une subvention de 330 F à la fédération des associations agricoles et viticoles de l'arrondissement de Mâcon pour la défense contre la grêle .

15/06/1941 : subvention de 350 F pour lutte contre la grêle

21/03/1942 : Le conseil vote une contribution totale de 765 F pour la défense contre la grêle. Répartition :

60 hectares de vigne à 9 F= 540 F , 75 hectares de terres labourables à 3 F=225 F

25/09/1945 : Le conseil considérant que chaque année la commune vote un crédit de 1000F pour sa participation à la lutte contre la grêle émet le vœu que des postes de lance-fusées paragrêles soient installés sur les hauteurs avoisinantes aux lieux fixés par les services compétents . Aucun poste n'existe dans la commune qui est insuffisamment protégée . Ainsi, chaque année la commune subit un désastre .

CULTURE ET TRAITEMENTS DANS LES VIGNES

ECHAUDAGE

12/12/1909 : BARRAUD Maire :

le lavoir abreuvoir de Sagy est d'accès très difficile . C'est à l'époque de l'échaudage des vignes que cet inconvénient se fait sentir, en effet au moment où a lieu cette opération qui nécessite le transport de grandes quantités d'eau dans les vignes, les vigneronns qui viennent chercher avec des voitures l'eau qui leur est nécessaire ne peuvent que très difficilement s'approvisionner en ce lieu qui est cependant à la portée de tous les habitants du hameau et cela faute d'espace .

Pour remédier à cet inconvénient Mr le Maire propose au Conseil d'acheter, au prix de 150 F, un petit pré aboutissant sur le chemin bordant le lavoir .

Cette acquisition faite et ce pré devenant communal, les habitants auraient toute latitude de circuler en face du lavoir avec leurs voitures et y faire facilement leurs provisions d'eau .

Le Conseil, après examen de la proposition, considérant qu'il est d'intérêt public de faciliter l'accès au lavoir abreuvoir de Sagy décide à l'unanimité qu'il y a lieu de faire l'achat qui lui est proposé .

20/02/1910 : Par acte la commune a acquis une parcelle de pré, pour 150 F, aboutissant sur le lavoir et appartenant à Mme CHEVENET PAYEBIEN Françoise, veuve...(c'était la grand-mère d'Emile COMBIER)

ARRACHAGE

19/01/1936 : Commission communale de surveillance de l'arrachage des vignes



CRUZILLE de vigne en vin

Le conseil désigne 3 répartiteurs : Ms Renard Guilloux, Poncet Léon, Létourneau Francis, membres du conseil municipal pour constituer la commission communale chargée de surveiller l'arrachage des vignes conformément au décret de loi du 30 juillet 1935 .

LES VENDANGES .

LE GRAPPILLAGE

01/09/1839 : Nous Claude Canot, Maire, arrêtons

Article 1° : Il est fait défense à toute personne de s'introduire dans les vignes avant l'entier enlèvement des récoltes ...

A 2° : Il est défendu à tout propriétaire de chiens de les laisser divaguer ou chasser dans les vignes et autres récoltes non encore enlevées sous peine d'être poursuivi

A 3° : Le présent arrêté sera publié par tambour

27/09/1851 : Il est fait défense à toute personne de s'introduire dans les vignes d'autrui pour grappiller avant la récolte

12/09/1852 : Il est interdit à tous les chasseurs de s'introduire dans les fonds, notamment dans les vignes sous peine d'être poursuivis . Le garde dressera PV .

ASSURANCES CONTRE LA GRÊLE

LA VINICOLE LYONNAISE

Fondée par un groupe de viticulteurs de la région lyonnaise, pour l'assurance spéciale des **Vignes** ; elle a été mise à la portée de tous les propriétaires et vigneron par des tarifs modérés résultant de son organisation économique et de la réduction de ses frais d'administration. — Les cotisations sont payables après la récolte ; les sinistres sont réglés avec équité et dans le plus bref délai. — Demande agents cantonaux.

Pour tous renseignements, s'adresser au Siège social, rue du Garat, 9, à LYON.

DATES DES VACANCES SCOLAIRES

5/08/1874 : Le Maire et les conseillers constatent que les vacances de écoles sont fixées du mardi 1-09 au 18-10 et ils font observer que les travaux de la culture ne seront pas terminés, notamment les vendanges et demandent à l'inspecteur d'académie de vouloir bien autoriser l'instituteur et l'institutrice (Mr et Mme CHARVET) à donner leurs vacances le 15 septembre et fixer leur rentrée au 1° novembre attendu qu'à cette époque les vendanges seront terminées.

Mention REFUSÉ en marge

29/05/1927 : Vu la rareté de la main d'œuvre qui sévit chaque année à l'époque des



vendanges , vu la difficulté pour les parents d'envoyer leurs enfants à l'école pendant cette période considérant que les enfants rendent de grands services, les uns pour les vendanges les autres pour garder le bétail

Considérant que l'école n'est pas fréquentée à la rentrée d'octobre, le conseil demande que la sortie des classes ait lieu le samedi 6 août 1927 et la rentrée le 9 octobre 1927 .

RÉCOLTES : DECLARATION, PESAGE, VENTE ...

01/05/1842 : La commune a besoin dans sa position d'un bureau de distribution de congés, acquits à caution et passavants ainsi que d'un bureau de débit de tabac, les marchands de vins, nombreux dans la commune se trouvent souvent dans la nécessité de faire 2 fois le voyage pour aller au bureau de Lugny chercher une expédition et pour le reporter . Le Maire prie le Préfet de transmettre la présente délibération à Mr le directeur des contributions directes avec un bon avis pour qu'il donne une suite convenable .

21/11/1909 : Considérant que les vins vendus sont généralement pesés au lieu d'être mesurés, que cette pratique nécessite l'emploi d'une bascule, que la plupart des vigneronns n'ayant pas les moyens nécessaires pour acheter une bascule qui ne leur servirait qu'une ou deux fois l'an, sont obligés d'en emprunter une lorsqu'il s'agit de faire leurs livraisons de vin, que ces instruments sont peu nombreux dans la commune et que leurs propriétaires ne tiennent pas à les prêter, que pour ces raisons, les viticulteurs sont souvent très embarrassés lorsqu'il s'agit de peser leurs récoltes . Afin de remédier à cet inconvénient, le conseil décide qu'une bascule sur chariot sera achetée par la commune de Cruzille pour être mise à la disposition de tous les habitants qui en auront besoin . Il décide, en outre qu'une taxe de 0F50 sera perçue pour chaque prêt de la dite bascule, la somme ainsi produite devant être employée à l'entretien et aux réparations de cet instrument .Le Maire est chargé de l'achat de cet instrument .

12/12/1909 : Vu la délibération concernant l'achat d'une bascule publique, le conseil décide que la bascule publique sera logée dans une petite pièce attenante au lavoir du hameau de Collonges . Un crédit de 200F sera prélevé pour payer la dite bascule .

Mr CHAPUIS Louis receveur ruraliste à Cruzille remplira les fonctions de peseur .

17/11/1912 : Un droit de 0F50 sera exigé pour prêt de bascule aux particuliers qui le demanderont.

Sur cette somme de 0F50 , 10 centimes seront laissés comme indemnité au peseur Mr GUILLEMAUD, garde-champêtre .

13/08/1939 : Après avoir examiné les comptes de l'exercice 1938, le conseil décide l'achat d'un appareil de pesage du degré alcoolique des vins .

LA GUERRE, LA DETRESSE

27/11/1870 : La commune est taxée à 2270 F pour dépense de mobilisation, dépense onéreuse en raison des pertes imposées à la propriété par la disette de fourrage et la mévente des vins.

30/04/1911 : Le Maire informe que Mme JACOB Antonine, veuve LALARME a refusé le



CRUZILLE de vigne en vin

secours qui lui était alloué .Il propose d'attribuer ce secours à Mr BEGON, vigneron qui a subi des pertes de récolte en 1910 et qui n'a pas été porté sur les listes...Il lui verse ...28 F .

DISTILLATION

03/10/1915 : Mr PERRIN, distillateur à Lugny demande l'autorisation de distiller sur les places publiques de Cruzille ...

05/09/1916 : Le Maire considérant que la commune de Cruzille comprend deux hameaux distants l'un de l'autre de 1 km environ demande qu'un atelier public de distillation soit établi dans chacun des deux hameaux pour les distillations des marcs de 1916, à savoir :

- à COLLONGES :Place de la serve
- un atelier à SAGY, Place du lavoir, à l'ouest du jardin MARCELAT .

SIGNALISATION DU VIGNOBLE

28/02/1937 : Panneaux CRUS DU MÂCONNAIS

Le conseil décide de participer à la dépense de la pose de deux panneaux vitracier pour la signalisation des crus du Mâconnais.

06/02/1938 : Vu la délibération du 28 février 1937 la dépense occasionnée par la pose de deux panneaux vitracier pour signalisation des crus du Mâconnais . L'association agricole et viticole de l'arrondissement de Mâcon fixe la dépense de la commune à 67 F.



Distillation place de la serve à Cruzille (face à la maison Ponthus) en 1915 ou 1916



VENDANGES DE MON ENFANCE ...

Pas du tout née sous un pied de vigne, mais née un 20 septembre (1916), le 1^{er} jour des vendanges chez mes parents.

Mon père est donc aller avertir tous les vendangeurs du pays de ne pas venir, mais de venir le lendemain. Donc ce lendemain, une belle sœur de ma maman est venue s'occuper de la maman, de la cuisine.

Comme on tuait le cochon juste avant les vendanges, il y avait de quoi manger et si l'on changeait de maison, il y avait toujours boudin aux pommes et le fromage fort aux repas.

Mes parents parlaient souvent d'une vilaine maladie de la vigne, due à un ver qui rongait les pieds. Cela se soignait avec de l'eau très chaude versée sur le pied de vigne après l'avoir dégagé de la terre. Longtemps l'appareil à chauffer l'eau est resté près de la citerne.

Vers mes treize ans, il était de bon ton d'aider à la vigne, laquelle avait 1ha30 de surface, c'était la plus grande. J'étais embauchée pour « chotteler » avant de tailler, vers février, début mars : cela consistait à ôter la terre des pieds, pour que la taille soit facilitée.

Il me revient que l'année de mon baptême, j'avais 7 ans, les vers avaient fait tant de mal que les raisins étaient tous secs, mon frère jetait des coups de pied dans les ceps et tout tombait, puisque les grains étaient secs.

C'est l'année où il n'y avait plus de monnaie à la maison, la boulangère était au courant, et faisait crédit presque une année. Pour manger, il y avait des haricots secs, des carottes, des pommes de terre, les lapins, les poules et les œufs et les fromages de chèvre, ce n'était donc pas la famine, mais la vie en autarcie.

J'ai encore, dans les années d'abondance, la vision des cuves presque pleines, que mon père et mon frère allaient fouler, pieds nus, pantalons remontés au-dessus des genoux, en forçant les raisins, en les pilant fortement, en transpirant beaucoup. Puis, après quelques jours, ils portaient pour aller pressurer chez un voisin qui était outillé d'un pressoir : il fallait voir les hommes poussant la barre avec des hants et aussi voir le vin couler que tout le monde goûtait, surtout si c'était du blanc, lequel ne passait pas dans la cuve.

Puis, petit à petit, tout a changé, les chevaux ont été remplacés par des tracteurs, il y a eu la cave coopérative où je me souviens avoir vu mon père porter sa modeste vendange, encore avec Simone notre ânesse. Puis Simone a disparu, mon père a donné les vignes, en a vendu, puis a disparu à son tour, puisque c'est la loi de la nature...

Mais c'est si vieux tout ça.....

Jeanne GIRARD





CRUZILLE de vigne en vin

LE VIGNOBLE D'AUJOURD'HUI

L'EVOLUTION de la LEGISLATION VITI-VINICOLE

Chacun sait que le rendement des A.O.C. est soumis à des règles strictes établies par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine)

1- Avant 1974

Le rendement d'une appellation était un rendement maximum avec la possibilité de classer le surplus en appellation de moindre notoriété, puis le reste en vin de consommation courante, c'était le principe de la "cascade". Par exemple pour une vigne de Pouilly-Fuissé produisant 85 hl/ha, l'exploitant pouvait déclarer :

- 55 hl en Pouilly-Fuissé (55 hl étant le maximum autorisé)
- 15 hl en Mâcon Villages ($55 + 15 = 70$ hl rendement maximum autorisé en Mâcon Villages)
- 15 hl, le reste, en consommation courante

2- Après 1974

Le principe de la cascade est supprimé. Apparaissent les notions de PLC (Plafond Limite de Classement) et DPLC (Dépassement du Plafond de Limite du Classement).

Quatre niveaux sont déterminés :

- 1- Le rendement de base : Il est fixé .
- 2- Le rendement annuel qui est révisable chaque année pour corriger les caprices de la nature
- 3- Le PLC qui est également révisable chaque année dans la limite de 20% en plus du rendement annuel
- 4- Le DPLC qui détermine les quantités excédantes qui ne peuvent être commercialisées qu'en jus de fruit, vinaigre ou alcool

Par exemple, en 1982, année exceptionnelle, pour les Mâcons Villages , on avait les limites suivantes :

-Rendement de base = 60 hl et rendement annuel = 80 hl

Donc le rendement maximum autorisé est : $80 \text{ hl} + 20 \% \text{ PLC} = 96 \text{ hl}$

3- A partir de 1989

Dans les zones d'AOC il est interdit de produire des jus de fruit avec le DPLC , seuls le vinaigre et l'alcool sont possibles.

4- A partir de 1991

Les DPLC ne peuvent produire que de l'alcool .

5- A partir de 1992

Le rendement annuel ne peut plus être supérieur au rendement de base. Par exemple si le rendement de base = 60 hl et le rendement annuel = 60 hl

- Le rendement maximum est = $60 \text{ hl} + 20 \% \text{ PLC} = 72 \text{ hl}$

6- A partir de 1993

Le volume commercialisable ne peut être supérieur à 98 % du volume autorisé en AOC, donc pour un rendement de 72 hl; par exemple, le volume commercialisable est égal à $72 \times 98 = 70,56 \text{ hl}$

7-Actuellement

Il est question d'accorder le PLC uniquement sur visite des vignes pour prouver que celles-ci sont en mesure de produire les volumes ultérieurement revendiqués en A.O.C.

COMMUNE

CRUZILLE de vigne en vin



DE

MARTAILLY · LES · BRANCION

ZONES AOC de CRUZILLE

COMMUNE

COMMUNE

DE

BISSY · LA · MAÇONNAISE

COMMUNE



CRUZILLE de vigne en vin

NOTRE VIGNOBLE CRUZILLOIS

Le terroir cruzillois présente sur le plan géologique une grande diversité, son sous-sol étant composé de différentes sortes de calcaires et de marnes. Son sol peut être argileux, argilo-limoneux, limono-argileux et limono-argilo-calcaire.

Son climat, en fonction des situations des surfaces, lui permet de présenter des zones de précocités différentes : précoces, moyennement précoces et tardives.

Trois cépages y sont présents : en raisin rouge le gamay et le pinot noir, en raisin blanc le chardonnay (il n'y a pas d'aligoté à Cruzille) . Différentes tailles peuvent être observées dans les vignes : pour les blancs taille en arcure simple, ou taille en Guyot simple avec baguette à plat , ou taille en arcure double (pour les vieilles vignes, plutôt) et pour les rouges taille en Guyot simple ou taille en cordon de Royat .

Le nombre de pieds plantés à l'hectare pour l'appellation doit être au moins égal à 7000 pieds par hectare.

En zone d'appellation les 5 critères nécessaires au classement des récoltes en appellation sont le respect des cépages autorisés, de la densité de plantation, du type de taille utilisée, du degré minimum au jour de récolte et du rendement autorisé .

Actuellement ce vignoble couvre 140 hectares.



Sur cette totalité de 140 hectares environ 121 hectares sont rattachés à la production en cave coopérative et une surface proche de 19 ha est cultivée par trois vignerons indépendants qui vinifient leurs récoltes dans leurs caves particulières.

C'est seulement la moitié des sols classés qui sont plantés de vignes puisque la superficie viticole de Cruzille pourrait s'accroître de 150 ha , il semble donc qu'on ait été plus près de ce maximum théorique, au XIX ° siècle puisqu'il y a eu plus de 210 ha de vigne.

CRUZILLE de vigne en vin



Les appellations "Mâcon Cruzille" existent pour les vins rouges issus du Gamay et les vins blancs issus du Chardonnay.

Actuellement à Cruzille on peut estimer que :

-40 à 45 personnes vivent de leur travail dans les vignes (propriétaires, co-exploitants, personnel viticole ...)

-Une vingtaine d'enfants ou adolescents ont des parents travaillant dans les vignes

-15 à 20 personnes sont retraitées de la vigne

Ceci représente donc un total voisin de 70 personnes dépendant ou ayant dépendu de l'activité viticole soit près de 25% de la population actuelle du village .

La première machine à vendanger est apparue dans les vignes de Cruzille en 1984, ensuite d'année en année les vendanges à la main ont été réduites.

Les surfaces de plantation en rendement actuellement sont réparties ainsi :

	MACON VILLAGE	BOURGOGNE PINOT NOIR	MACON ROUGE	SUFACE TOTALE
CRUZILLE	110 ha	19 ha	11 ha	140 ha





CRUZILLE de vigne en vin

LE VIN ISSU D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE A CRUZILLE

C'est en 1954 que Pierre GUILLOT se lança dans l'agriculture biologique et devint l'un des pionniers dans la viticulture française. Un an plus tard, en 1955 naissaient la première bouteille de Macon-Cruzille Blanc et celle de Rouge, en parfait accord avec la réglementation CEE 2092.91.

Celle-ci comporte un cahier des charges précis, régi par le Ministère de l'Agriculture.

Les principes de base sont la maîtrise des rendements, le travail du sol et des produits phytosanitaires précis.

Les grands vins sont issus de grands raisins qui permettent alors une intervention limitée en cave. C'est dans cette éthique que nous essayons de travailler ce beau métier.

Ce type d'agriculture est né dans les années 20, dans le Nord de la France, influencé par l'Allemagne et l'Autriche qui ont maintenant plus de 20% de leurs surfaces agricoles en bio.



Après guerre, la reconstitution du pays vit l'apparition des produits chimiques qui révolutionna l'agriculture et permit à l'homme de poser la pioche et de voir ses rendements augmenter. Ce fut un grand progrès dans le monde rural. Cependant, la concentration de ces produits était énorme et très polluante. C'est pourquoi, face à cette utilisation croissante et dangereuse pour l'écosystème, un petit groupe de chercheurs et d'agriculteurs ont essayé de mettre en place une agriculture durable et moins polluante.

L'histoire a fait son chemin, ce type de culture s'est développée et connaît aujourd'hui une croissance considérable.



L'Agriculture Biologique est garantie par le logo AB, qui appartient au Ministère de l'Agriculture et de la pêche, est décerné par la DGAL après l'accord d'un organisme certificateur qui vérifie le respect de la réglementation CEE et le cahier des charges propres à chaque filière dont les grandes lignes sont :

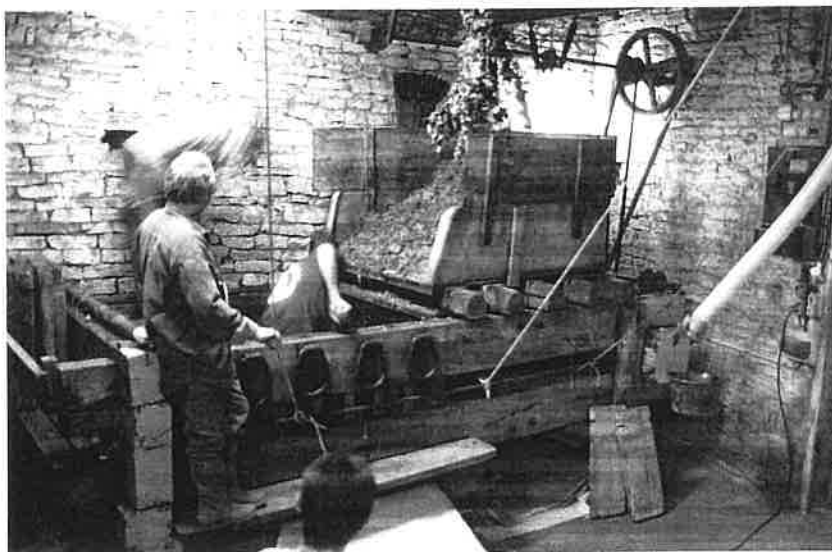
- Emploi d'engrais verts
- Lutte naturelle contre les parasites
- Utilisation limitée de fertilisants, de produits de traitement, de stockage et de conservation.

Pour donner quelques exemples, les produits dérivés de la pétrochimie, les farines animales et les OGM sont interdits.

Le travail du vigneron se fait en majeure partie sur le terrain, depuis la taille jusqu'aux vendanges.

Notre objectif est un raisin sain et mûr, pour cela la maîtrise des rendements est indispensable et passe par :

- Une densité de plantation élevée : + de 9000 pieds/hectare, ce qui a pour but d'augmenter la concurrence entre les pieds et de concentrer les éléments sur chaque raisin.
- Une taille en Guyot simple avec une petite baguette et une taille en cordon Royat pour les rouges.
- Un ébourgeonnage rigoureux au mois de mai/juin avant le palissage.
- Un apport de fumure (compost) raisonné, commandé par une analyse de sol complète.



Cette agriculture base son raisonnement sur l'équilibre de l'écosystème dont la base première est le respect du sol.



CRUZILLE de vigne en vin

Le sol doit être habité de vie, il peut contenir jusqu'à 1 milliard d'organismes vivants par gramme. Chacun de ces multiples éléments agit directement ou indirectement sur nos vignes et sur l'originalité de leur production qui détermine nos AOC.

C'est donc en automne, époque favorable à la décomposition, que se feront nos premiers actes d'apport de fumier composté (vache, cheval...) ainsi que nos premiers labours pour le buttage.

Ce travail du sol permet aux racines principales de puiser les éléments dont la plante a besoin dans le sous-sol et d'éviter aux racines superficielles de capter directement l'eau des pluies d'automne, ce qui aurait pour inconvénient, d'aller gonfler les baies en eau, au risque de les faire éclater et voir s'y installer la pourriture grise. Le sol doit être travaillé sur les 15 premiers centimètres au plus pour l'aérer et entretenir une vie microbienne intense qui transformera alors herbes et feuilles de vigne à l'automne, en humus.

Au printemps, c'est le temps de la reconstitution et donc des travaux de débattage. C'est aussi la période pendant laquelle se feront d'autres apports de fumier composté si nécessaire.

Ensuite l'entretien se fait avec des fers inter ceps, des disques pour le milieu des rangs et des griffes à l'arrière de l'enjambeur pour décompacter le passage de roues, ce qui correspond à 3 ou 4 passages dans la saison.

Le travail du sol s'arrête à l'été pour garder un couvert végétal afin de limiter l'érosion.

La protection des végétaux s'inscrit également dans l'équilibre de l'écosystème.

De manière générale, la maladie est le signe d'un déséquilibre, l'agriculteur cherche d'avantage à répondre au déséquilibre qu'à traiter les conséquences.

Dans cette optique, nous n'employons ni acaricide, ni insecticide, pour préserver les prédateurs tels que coccinelles et typhlodromes qui mangent 9 à 10 fois leur poids de ravageurs par jour !

Les premiers traitements que reçoivent les jeunes pousses sont des pulvérisations de soufre fleur, quand les feuilles sont grosses comme une pièce de 5 F. Plus pour apporter l'élément « soufre » à la constitution de ce nouveau métabolisme que pour traiter l'oïdium. Sur le plan phytosanitaire, le cahier des charges interdit tous produits dérivés de la pétrochimie (qui nuisent à l'environnement n'étant pas biodégradables).

Ensuite aux premiers risques d'oïdium et de mildiou, nos deux seules maladies, nous utilisons du soufre mouillable et de la Bouillie Bordelaise, dosé à 20% de cuivre. Nous essayons de réduire au maximum le taux de cuivre à l'hectare et par an, pour ne pas dépasser les 3 à 5 kg.



Arrivé à la période des vendanges, le raisin est récolté à la main par un triage minutieux tant en maturité qu'en l'état sanitaire. La vinification de tous nos vins se fait selon la tradition bourguignonne dans des fûts de chêne, sans levurage. L'élevage sur lie pendant 1 an permet alors l'expression de nos terroirs et d'obtenir un vin naturellement riche et équilibré.

Il y a tant de choses à dire et à découvrir : c'est avec plaisir que nous vous accueillerons aux Domaines GUILLOT pour déguster nos vins, discuter ou visiter le Musée de l'Outillage.

Le village de « CRUSILIA » a la joie et l'honneur d'organiser la première
St Vincent cantonale du millénaire le 03 février 2001.

Que St Vincent soit avec nous !

Au fait, savez-vous qui a écrit cette belle citation ?

« Le Vin est le Professeur du Goût, le Libérateur de l'Esprit,
et l'Illuminateur de l'Intelligence » (PC)





CRUZILLE de vigne en vin

LA CAVE DE LUGNY

Elle regroupe aujourd'hui les chais de St Gengoux, Chardonnay et Lugny .

La cave coopérative de St Gengoux de Scissé fut créée en 1926, celle de Lugny en 1927 et celle de Chardonnay en 1928.

C'est en 1966 que se fit la fusion de la cave de Lugny avec celle de St Gengoux et en 1994 celle de Chardonnay avec celle de Lugny-St Gengoux.

Aujourd'hui 596 adhérents dont 250 exploitants livrent à la cave coopérative la production de 1400 ha de vignes situées sur 22 communes, les 5 principales étant par ordre d'importance Lugny, St Gengoux de Scissé, Péronne, Cruzille et Chardonnay.

La production annuelle est de 95 à 100 000 hectolitres (la capacité de logement étant de 200 000 hl) répartie ainsi :

-80 000 hl en A.O.C. Blancs (Mâcon village, Bourgogne blanc, Crémant de Bourgogne)

-15 000 hl en A.O.C. Rouges (Bourgogne rouge, Bourgogne Passe-tout-grain, Mâcon rouge)

Un tiers environ de cette production est vendu en direct soit à peu près 4 millions de bouteilles, le reste est vendu au négoce dont les principaux acheteurs sont les maisons Latour, Bouchard, Loras, et Duboeuf.

La moitié de la production est exportée , la Grande Bretagne et les Etats Unis étant les principaux destinataires.

Actuellement 45 personnes salariées sont employées à temps complet.

Le chiffre d'affaire varie entre 150 et 470 millions de Francs. C'est la première cave de Bourgogne et l'une des première sur le plan national pour la production de vin d'AOC.

Cruzille représente 10 % de l'activité avec 140 hectares en production

C'est en 1927, date de la création de la cave de Lugny que les premiers viticulteurs de Cruzille adhèrent au mouvement coopératif avec les familles Renard et Alabéatrix ; mais c'est seulement après la seconde guerre mondiale que les exploitations les plus importantes rejoindront la coopération (famille Chambard ...)

Ce sont aujourd'hui 10 exploitants habitant la commune qui livrent leur production à la cave.





Saint VINCENT

La Saint Vincent cantonale va se dérouler cette année à Cruzille le 3 Février

mais au fait savez-vous qui était Saint-Vincent?

Noble espagnol, né à Huesca en Aragon en 270, il devient prêtre à l'âge de 25 ans, diacre de l'archevêque Valère. L'empereur Dioclétien qui persécutait les chrétiens, fait arrêter Vincent et Valère et les fait torturer. Pendant des semaines Vincent subit d'affreux supplices sans abjurer sa foi, avant que son corps, jeté à la mer, soit recueilli par des chrétiens.

Le culte du martyr s'achevait, celui du saint commençait.

En 543 le roi Childebert, rentrant d'Espagne, faisait étape à Mâcon, où l'accueil s'avérait fort chaleureux. Pour remercier les habitants de la ville, le roi leur remettait alors une relique du martyr espagnol, et c'est ainsi que la cathédrale alors en construction serait devenue la cathédrale St Vincent.

Mais pourquoi Vincent serait-il devenu, parmi d'autres, le patron des vignerons ? Personne ne le sait vraiment. Peut-être par association entre son nom et le vin de la messe, qui représente le sang du christ. Peut-être encore parce que le jour de sa fête, le 22 janvier marque la reprise de la végétation.

Une anecdote voudrait encore que Vincent, le diacre, s'étant arrêté au milieu des vignes pour se reposer, son âne aurait brouté les tiges les plus longues de la vigne. Le vigneron tout d'abord furieux, aurait constaté l'année suivante que sa vigne était la plus belle que jamais. L'âne de notre Saint aurait donc inventé la taille!

Quelques proverbes, dont vous connaissez certains, montrent l'importance de St Vincent dans le milieu du vignoble, je vous en rappellerai quelques-uns:

Saint-Vincent, clair et beau,
Met du vin au tonneau.

A la Saint Vincent,
Le vin monte au sarment.

A la Saint Vincent,
L'hiver prend ou déprend





CRUZILLE de vigne en vin

LES SURFACES COMPAREES DES DIFFERENTS VIGNOBLES		
	SURFACES	POURCENTAGES
MONDE	11 Millions ha	
FRANCE	1,1 Millions ha	10% du vignoble mondial
BOURGOGNE	43 000 ha	4,3 % du vignoble français
SAÔNE et LOIRE	13 020 ha	30% du vignoble bourguignon
CRUZILLE	140 ha	1,1 % du vignoble de Saône-et Loire

DOSSIER IMAGINE ET CONÇU PAR
Marie-Hélène CHEVENET, Claire CORNILLON et François DEDIENNE

- Avec des textes de
- Jeanne GIRARD Souvenirs
 - Claire CORNILLON Historique, phylloxera, généralités
 - Julien GUILLOT Histoire des Vignes du Maynes
 - Michel BALDASSINI Législation viti-vinicole, cave
 - Carine GUILLOT et Julien GUILLOT Vin issu d'agriculture biologique
 - Edouard STEEVES St VINCENT

D'après des relevés d'archives effectués par Maurice POTIER

Avec des photographies gracieusement prêtées par les familles
Baldassini, Bolusset, Bonvillain, Charpy, Chevenet, Dedienné, Guillot, Guillot-Broux,
Noumri et Potier, et par l'école de Cruzille.

Ouvrages de références
Vins et Vignobles de France chez Larousse
Précis et pathologie viticole de P. Galet

*Merci à tous ceux qui ont contribué à cette petite création.
N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions, remarques ou suggestions!*

Les trois protagonistes