

«Du rouge» de préférence!

CONFÉRENCE ▶ Un jeune chercheur valaisan s'est penché sur l'approvisionnement en vin de l'hospice du Grand-Saint-Bernard à la fin du Moyen Age. Rencontre dans le cadre de «Valais en recherches».

CHARLY-G. ARBELLAY

Dans le cadre du cycle des conférences Valais en recherches, la Médiathèque Valais et les Archives cantonales avaient invité Arnaud Meilland (voir encadré) à présenter son «mémoire». Le Martignerain a réalisé une importante étude sur l'approvisionnement en vin de l'hospice du Grand-Saint-Bernard à la fin du Moyen Age dans une période comprise entre 1397 et 1530. Pour démarrer son étude, il s'est inspiré, à ses débuts, des travaux du chanoine Lucien Quaglia, puis a poursuivi ses propres recherches.

Une vie en autarcie

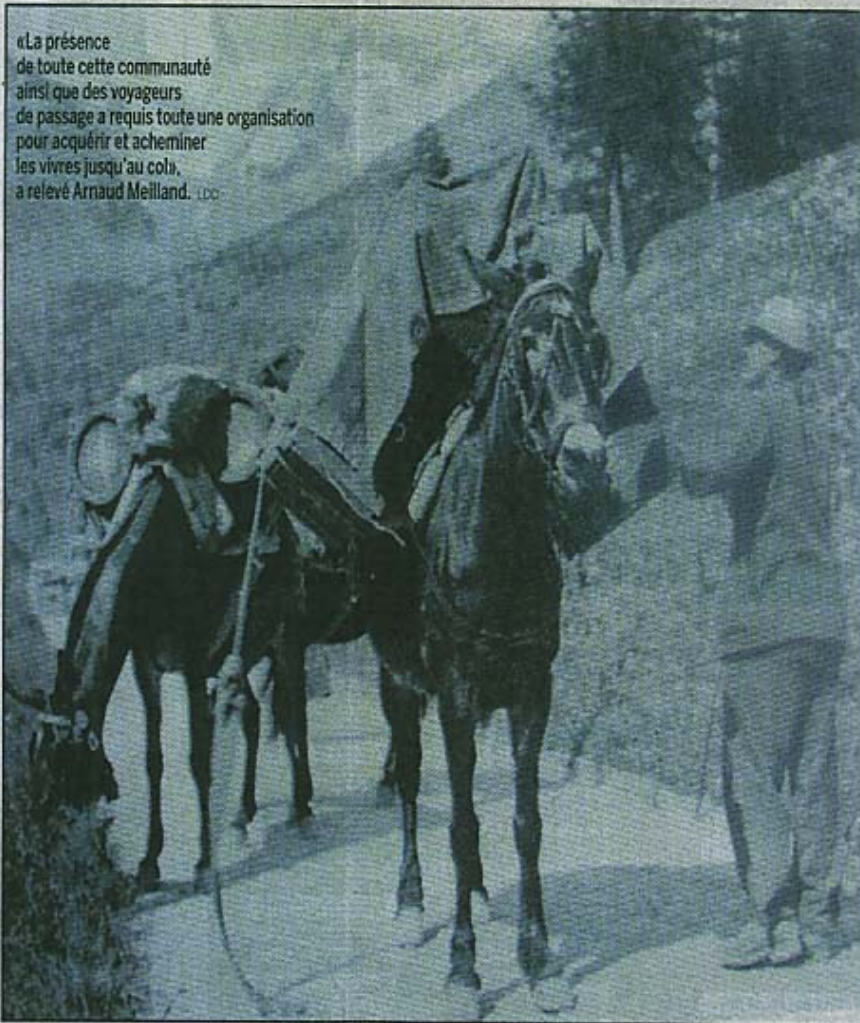
Depuis l'Antiquité, le col du Grand-Saint-Bernard a servi de passage pour franchir les Alpes. Il a constitué même un verrou entre l'Europe du Nord et du Sud. Au XIe siècle, saint Bernard, archidiacre d'Aoste, y a implanté un hospice pour assister les pèlerins et les voyageurs dans leur longue traversée.

À la fin du Moyen Age, l'établissement est occupé en permanence par une dizaine de chanoines et de novices, aidés par plusieurs serviteurs. «La présence de toute cette communauté ainsi que des voyageurs de passage a requis toute une organisation pour acquérir et acheminer les vivres jusqu'au col», a relevé Arnaud Meilland. Le jeune historien s'est penché principalement sur le ravitaillement en vin.

Une vigne à Aoste

L'approvisionnement a été organisé autour de quatre piliers: la production d'une vigne située à Bibian sur la colline d'Aoste, les achats auprès d'autres vigneronnes, les rentes et pensions et les quêtes. L'ensemble a été soutenu par un service indispensable, la sommellerie, qui a effectué les transports jusqu'au col. Arnaud Meilland a exposé ces différents moyens d'approvisionnement tout en cherchant à répondre aux questions suivantes: quel type de vin est consommé à l'hospice? D'où venait-il? Quel était le moyen d'approvisionnement le plus utilisé, la quantité, le coût, les transports...? On sait que le vin provient

«La présence de toute cette communauté ainsi que des voyageurs de passage a requis toute une organisation pour acquérir et acheminer les vivres jusqu'au col», a relevé Arnaud Meilland. (D)



POUR MIEUX CONNAÎTRE LE CANTON

La Médiathèque Valais et les Archives cantonales poursuivent leur mission d'intermédiaires entre les «producteurs» de savoir et les «consommateurs» potentiels à travers un cycle de conférences plus connu sous l'appellation «Valais en recherches».

La première de ces conférences a eu lieu jeudi (voir texte principal). La suivante est prévue le 30 novembre et verra Simon Schwéry présenter le thème du «Silence et combats autour des éminations nocives des usines d'aluminium de Chippis, 1908-1930». Le cycle se poursuivra l'an prochain dès le 25 janvier avec Gaëtan Dayer qui parlera du «Réaménagement des relations Eglises-État dans le canton du Valais (1958-1994): un demi-siècle de délibération parlementaires».

Suivra, le 1^{er} mars, une présentation de l'histoire de la compagnie de chemin de fer Martigny-Châtelaire entre 1890 et 1920 par Yan Pacin. Le 5 avril enfin, Muriel Borgetti-Thaler évoquera «Le Rhône et ses rivaux à la fin du Moyen Age, entre Sion et Martigny».

Ces conférences ont lieu à 18h30 dans le hall de la Médiathèque Valais, rue des Vergers 9 à Sion. Plus de renseignements au 027 606 45 96. CHS/c



«L'acheminement des vivres se faisait à dos de mulets surtout...»

ARNAUD MEILLAND

ASSISTANT EN HISTOIRE MÉDIÉVALE À L'UNIVERSITÉ DE LAUSANNE

payé entre huit florins et dix gros le muid. «Il m'a été difficile de convertir un «muid» en litre car la contenance changeait selon les régions», a relevé Arnaud Meilland.

Le transport avait lieu de la mi-septembre à la fin octobre, voire au début novembre.

«Il est arrivé d'ailleurs que les sommeliers devaient faire usage de la pelle pour déblayer les routes couvertes de neige. L'acheminement se faisait à dos de mulets, de mules ou de chevaux. Le vin était contenu dans des outres (utris ou bot, boc) en peaux de bovins le plus souvent.»

Deux mois pour ravitailler

En définitive, les comptes de cellériers du Grand-Saint-Bernard regorgent de détails pour l'étude de la vigne et du vin. «Bien sûr, leur nature comptable impose des limites, mais elle permet également d'étudier en détail une organisation mise en place pour obtenir du vin en quantité. Cette infrastructure vitivinicole de l'hospice est tournée sur la vallée d'Aoste, lien entre la plaine et la montagne pendant presque deux mois. Toute cette structure a un prix élevé qui, par conséquent, montre l'importance du vin dans ce milieu aux XV^e et XVI^e siècles.»

Il partage son mémoire avec le public

Arnaud Meilland habite Martigny. Il est originaire de Liddes et a suivi le collège de Saint-Maurice, filière latin-anglais de 1995 à 2000. Il vient de terminer (session d'octobre) une licence en lettres à l'Université de Lausanne. Il a choisi pour la branche secondaire le français médiéval et l'histoire ancienne et pour la branche principale l'histoire.

Sous la direction de Pierre Dubuis, il a réalisé son mémoire de licence en histoire médiévale sur l'acheminement des vivres à l'hospice du Grand-Saint-Bernard à la fin du Moyen Age.

«L'approvisionnement en vin de l'hospice du Grand-Saint-Bernard à la fin du Moyen Age, le témoignage des comptes de cellérier (1397-1557)».

Actuellement, Arnaud Meilland est assistant diplômé à l'Université de Lausanne en histoire médiévale.

Il a également un autre mandat d'une année comme chercheur sur le projet de l'histoire de la vigne et du vin en Valais. Il se destine soit à la recherche, soit à l'enseignement, soit les

EN CHIFFRE

- ▶ 5 à 17 ouvriers pour les travaux de la vigne
- ▶ 60 à 310 jours de travail
- ▶ 1397 la date du pressoir d'Aoste
- ▶ 2 à 3 irrigations de la vignede Bibian
- ▶ 8 à 48 muids produits par la vigne de Bibian
- ▶ 312 vendeurs de vin entre 1500 et 1530
- ▶ 50 à 70% achat de vin par année

naît principalement du Val d'Aoste, plus proche que Martigny.

Difficile de convertir un «muid» en litre

On pense que les chanoines offraient le gîte, la nourriture ainsi que le vin aux pèlerins et voyageurs. La consommation se composait de 72% de vin rouge, 17% de vin blanc et 11% de muscat.

La quantité était étalonnée en «muids», en «setiers» et en «émines». Par exemple, le vin rouge était