



# Vignes et volcans, le serviant doré de Biot

## La vigne, un lien très ancien avec l'homme

La culture de la vigne est une pratique qui remonte à l'Antiquité. Cette plante qui aurait été importée d'Asie en des temps très lointains s'est particulièrement bien développée autour de la Méditerranée où les hommes ont sélectionné et propagé de nombreuses variétés en fonction de leurs qualités ou de leur destination. Il existe aujourd'hui plus de 5000 variétés de raisin.

La particularité de cette plante est qu'elle est peu gourmande en eau et peut supporter sécheresse et fortes températures sans dommage. Une plante idéale dans une région où les étés sont particulièrement chauds et secs.

Graviers et sables sont des facteurs importants de qualité car ils rendent le sol perméable sur une grande profondeur et facilitent la pénétration des racines : ce sont les conditions que l'on retrouve à Biot grâce à l'originalité de son sous sol.



## La bonne qualité du sol biotois

La bonne qualité agricole du sol biotois est directement liée à la nature volcanique de son sous sol. C'est ainsi que, à Biot, comme dans le dernier enclos de vignes aux Bachettes et, en face, notamment sur la colline des Vignasses, de très nombreux vignobles prospéraient encore jusqu'au milieu du XXe siècle.

Il est en effet connu que les matériaux volcaniques sont fertiles et particulièrement favorables à la vigne ; légers, siliceux grâce au caractère naturellement sableux de la roche volcanique locale (conglomérat andésitique), ils comportent de plus de très nombreux minéraux et oligo-éléments engraisants.

Provenant de cendres projetées depuis un volcan situé au large des côtes, ces matériaux se sont mis en place il y a près de 25 millions d'années à la faveur de phénomènes cataclysmiques qui ont secoué toute la région.

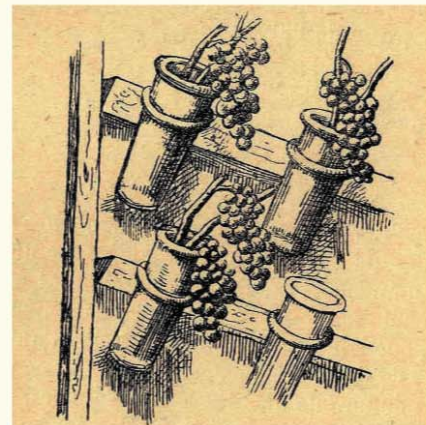
## Les cendres, véritables engrais naturels

Lorsqu'un volcan est en éruption, il crache des tonnes de substances minérales. Chaque chute de cendres recouvre le sol d'une énorme quantité de sels nutritifs : chaux, phosphore, potasse, alumine, fer, magnésie.

Par exemple, une pluie de cendres de moyenne importance, dépose par hectare quatre cents kilogrammes de chaux et quarante kilogrammes de potasse. C'est un véritable engrais qui provient des volcans. Ainsi, les vignes plantées sur les pentes de Biot ont donné un vin de qualité et surtout un fameux raisin, le serviant.

## Le serviant doré, une manne pour les Biotois

Cette variété de raisin exploitée à Biot et dans quelques communes aux alentours était l'objet d'une pratique originale et très perfectionnée permettant une longue conservation. Une fois récolté avec sa portion de sarment, ce raisin de table à poussée tardive était remisé plusieurs semaines dans des pièces à l'abri du soleil dans des petits vases contenant de l'eau et un morceau de charbon. Il pouvait ainsi durer sans pourrir jusqu'au printemps suivant. Cette variété très prisée était vendue jusqu'en Italie et parfois même exportée jusqu'à Paris. Elle fut à la base d'une importante ressource alimentaire et commerciale pour les villageois durant la première moitié du XXe siècle jusqu'à ce que la concurrence facilitée par les progrès du transport ne viennent l'anéantir.







# L'importance de la vigne à Biot

La vigne a joué à certaines époques (XVIIe – XVIIIe siècles, première moitié du XXe siècle) un rôle important dans l'économie biotoise. Elle a donné son nom au quartier des Vignasses.

## La vigne et les Templiers

La vigne est probablement cultivée dès avant le Moyen-âge. Nous connaissons quelques détails de la situation à Biot en 1338, apogée du pouvoir des Templiers. Cinq hectares de vigne (soit 125 fosserées, unité de mesure de l'époque) étaient en culture sur le territoire de Biot pour le seul compte de la maison des Templiers. Pour s'occuper de cette superficie de vigne, le commandeur des Templiers avait besoin d'employer 18 hommes pour les bêcher, 50 pour les biner, 4 pour porter les hottes et 21 femmes pour couper le raisin (un vigneron s'occupe seul d'environ dix hectares en 2005).

## L'apogée de la culture au XVIIe siècle

La guerre civile en Provence à la fin du XIVe siècle détruit Biot et fait disparaître l'agriculture, et donc la vigne. La vigne réapparaîtra en force grâce aux colons venus d'Italie en 1470 pour repeupler le village. La vigne se développe jusqu'à atteindre une centaine d'hectares à Biot au début du XVIIe siècle. Un audit très détaillé de la nature et de la valeur des terres à Biot en 1609 nous permet de savoir que la superficie totale du territoire de Biot était de 1417 hectares (la superficie actuelle totale de la Commune de Biot est de 1 545 hectares) qui se répartissent comme suit :



### En 1609

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Jardin _____              | 20 hectares   |
| Céréales et vergers _____ | 900 hectares  |
| Vignes _____              | 96 hectares   |
| Prés _____                | 14 hectares   |
| Landes et forêts _____    | 387 hectares  |
| Total _____               | 1417 hectares |

La valeur des 96 hectares de vigne est estimée en 1609 à 14 332 écus soit environ 9 000 euros de 2004. Ceci peut se comparer au prix d'un hectare de vigne de qualité correcte en France, qui se négocie entre 9 000 et 15 000 euros. Peut-on en déduire que la vigne valait 100 fois moins cher en 1609 que maintenant ?

Au début du XVIIe siècle, il est dit que le vin de Biot "ne peut se conserver longtemps car il craint la chaleur".

## La chute, le regain et la disparition finale de la culture de la vigne



Biot exporte du vin depuis le XVIe siècle, mais la conjugaison des méventes et du mildiou fait chuter la superficie à 20 hectares au milieu du XIXe siècle. Le début du XXe siècle verra une renaissance de la culture de la vigne qui occupe plus de cent hectares vers les années 1930, grâce notamment à un nouveau plant de vigne, le servant.

L'après guerre voit une chute régulière de la culture de la vigne, jusqu'à sa disparition totale en tant qu'activité économique.



La vigne communale, au cœur même du vieux village, est le symbole et le témoignage de l'histoire mouvementée de l'agriculture à Biot, reflet des coups du sort, des coups de chance, des vicissitudes de l'histoire et de la difficulté de nos ancêtres à survivre.





# La Vigne et l'Homme à Biot

## Le cycle végétatif de la vigne

### LES ÉTAPES DU CYCLE

Chaque année la vigne se développe au rythme des saisons. Elle suit un cycle végétatif qui se décompose en plusieurs étapes.

#### HIVER

De **novembre à février**, la vigne entre dans une période de sommeil, appelée aussi **repos hivernal**. La sève ne circule plus dans la plante.

Mi-novembre, à la chute des feuilles, on commence à tailler la vigne, afin de supprimer les sarments et de sélectionner les bourgeons qui donneront les pousses et les fruits de l'année suivante. Ici, Monsieur Giunipero finissait de tailler sa vigne avant Noël.



#### PRINTEMPS

En **mars/avril**, c'est le **débourrement** : les premières pousses apparaissent et les bourgeons commencent à se développer. C'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. La vigne se réveille ; la sève circule à nouveau dans la plante. Dès le début du mois de mai, on procède à l'ébourgeonnage des vignes. Cette opération consiste à supprimer les rameaux qui ne fourniront pas de raisin, de manière à ce qu'ils ne détournent pas la sève des rameaux fructifères. Cette opération se fait entièrement à la main et doit impérativement être terminée avant la **floraison** qui intervient **fin mai, début juin**.

#### ÉTÉ

En **juillet**, le feuillage continue à se développer et les fleurs vont donner des grains de raisins : c'est la **nouaison**. A cette période on pratique l'effeuillage. Cela consiste à supprimer les feuilles qui se situent à proximité des grappes. Cela permet d'aérer la grappe et d'éviter la concurrence nutritionnelle entre les feuilles et la grappe. Cette opération est naturellement manuelle. En **août** c'est la **véraison** ; les raisins verts grossissent et mûrissent : ils se colorent soit en rouge, soit en jaune, deviennent moins acides et s'enrichissent en sucres et en arôme.

#### AUTOMNE

En **septembre/octobre** c'est l'époque des **vendanges**. Nous récoltons ici les raisins manuellement. En fin de saison, les feuilles tombent et sont emportées par le vent.



## Les Cépages

**UN CÉPAGE** : n.m. Plant de vigne, considéré dans sa spécificité ; variété de vigne conduisant à un vin déterminé.

**LE CEP** : n.m. (lat.cippus, pieu). Pied de vigne

### CÉPAGES PRÉSENTS DANS LA VIGNE DES BACHETTES :

- Alicante
- Cardinal
- Chasselas
- Clairette
- Coudert noir
- Isabelle
- Jacquez
- Grenaghe
- Régeni
- Muscat-Hambourg
- Seine Villard
- Seibel

