

HISTOIRE DU VIGNOBLE PIERREFEUCAIN

Au II^{ème} siècle avant J.C, la Gaule passe progressivement sous la domination romaine. Cette conquête est cruciale puisqu'elle fixe les principaux contours de la géographie historique de la Provence médiévale et moderne. En effet, le proconsul Domitius étend la domination de Rome sur un vaste territoire représentant la moitié sud de la France actuelle : la Provincia qui donnera plus tard le nom de Provence. Il crée ainsi un rempart aux invasions. Cette période calme permet le développement de la région et surtout de l'agriculture. De nombreux paysans vont s'installer sur leurs propres terres et vont planter des vignes. On retrouve ainsi des vestiges d'habitats ruraux avec pressoirs datant de cette époque aux quartiers de la Foux, de la Maure et de la Font d'Emponse à Cuers. Au lieu-dit Château Montaud à Pierrefeu, l'on peut également retrouver un habitat rural de l'époque romaine ainsi qu'au Jas de Cape où les vestiges encore présents

appartiennent à la pars fructuaria d'une ferme. Dans toute la plaine constituant notre terroir, l'on peut retrouver des vestiges romains comprenant des amphores et des dolium. L'agriculture est alors prospère.

Avec la chute de l'empire romain et les invasions barbares, les surfaces de vignes régressent car elles ne sont plus entretenues.

Plus l'état romain fléchit, plus les princes de l'Eglise, enrichis par les dons de riches fidèles, prennent le pouvoir politique.

Durant la période féodale, Pierrefeu est une co-seigneurie appartenant à l'Abbaye de Saint Victor à Marseille. Son cartulaire témoigne de transactions de parcelles de vignes.

Au milieu du XIV^{ème} siècle, certains seigneurs, voulant donner à leurs vassaux des marques de leur libéralité les délivrent de plusieurs servitudes et les tiennent quittes pour le paiement de la gabelle du vin.

Au XVII^{ème} siècle, notre terroir comprend alors de grandes villes, construites au milieu d'un vignoble prospère.

C'est après être rentré dans l'histoire grâce à Henri IV, roi de France et de Navarre qui ordonna au Duc de Sully de planter le premier mûrier de France au domaine de l'Aumérade, que ce dernier produit des vins servis à la cour. Ils provoquèrent alors les exclamations de tous les courtisans et en particulier du Duc de Sully qui lança un jour cette phrase célèbre ; « **Par le Roy j'en jure, oncques ne vit vin plus délectable** ».

En 1682, la seigneurie de Pierrefeu est érigée en marquisat en faveur de Pierre Dedons, conseiller au parlement.

Au XVIIIème siècle, le terroir est alors réputé pour sa fertilité ; les collines sont alors complantées en vignes, en oliviers et en arbres fruitiers. On y élabore un malvoisie (cépage donnant des vins liquoreux) et un muscat rouge, tous deux fort estimés.

Le début du XIXème siècle est marqué par la culture mixte de la vigne et de l'olivier. Pierrefeu compte 883 hectares de vignes-oliviers. Dans les statistiques agricoles de 1805, le vin de Pierrefeu est dit de « bonne qualité ».

L'exportation des vins est en pleine expansion. Un extrait du livre « Basse Provence Orientale » note : « Faute de ces vins dits de Bandol, le commerce faisait appel aux vins dits de la côte de Toulon, d'abord ceux de Pierrefeu et de Cuers qui faisaient prime, puis à défaut ceux de Solliès -La Farlède et d'Hyères. ». Ces vins à l'export sont dits « d'assez bonne qualité, capables de bien se conserver au cours des voyages » avec « un goût rappelant le Porto ».

En 1835 le dictionnaire historique et topographique de la Provence ancienne et moderne par E. GARCIN décrit Pierrefeu de la façon suivante : « Le terrain est fertile ; il produit de l'huile, du vin, des figes, ... »

En 1859, les héritiers et descendants des dernières familles seigneuriales intentent un procès contre la population de la commune de Pierrefeu. En effet, ils se présentent être « reconnus propriétaires exclusifs des terres, labours, vignes et oliviers, essences de sapins, chênes liège, chênes blancs, châtaigniers ... ». Les demandeurs se voient déboutés et condamnés aux dépens par décision du Tribunal civil de Toulon.

A peine sorti de la crise due à l'oïdium apparaît le phylloxéra en 1870. Celui-ci porte un important préjudice à la production et fait considérablement baisser les surfaces de vignes.

En 1897 paraît la monographie agricole de Pierrefeu, rédigée par M HONORE. Pierrefeu y est noté comme étant « un village producteur de vin de table, excellent, supérieur, prévoyant les avantages que le pays en retirera, car la viticulture n'intéresse pas seulement l'agriculteur, le commerçant, l'industriel ou l'ouvrier. »

Le vignoble est alors encore parfaitement reconstitué à Pierrefeu : seulement 692 ha avant de retrouver des superficies équivalentes à celles de 1848.

Au début du XXème siècle, les oliviers recouvrent presque toute la plaine. Les vignes sont conduites entre les arbres.

La chronique du dimanche 20 octobre 1901 note que « Le territoire de Pierrefeu est, en effet, d'une étonnante fertilité, il produit de l'huile, du vin, des figues, des fruits de toutes espèces, des fourrages à cette population (...). La vigne reconstituée partout donne des rendements appréciés et le marché aux raisins qui a lieu le mercredi de chaque semaine, du 25 août au 31 octobre, donne de nombreuses et importantes transactions ». (Extrait du registre de délibérations du Conseil Municipal de la Commune de Pierrefeu : séance du 30 août 1891)

En 1902, Pierrefeu est la commune de notre terroir qui comprend la superficie la plus importante plantée en vigne et dont la valeur est la plus élevée.

En 1912 et 1913, Pierrefeu est la commune de notre terroir qui regroupe la superficie en vigne la plus importante, pour des volumes les plus grands (1092 ha, 23 237 hl en 1912 ; 1091 ha, 31 078 hl en 1913) (Extrait du Bulletin de la société d'agriculture de Brignoles, Récolte des vins du Var)

Dans les années 20, avec l'augmentation des plantations de vignes, la capacité des cuves existantes est rapidement devenue trop petite. La réception et le stockage du raisin deviennent difficiles.

Il se crée alors en 1921 la cave coopérative de Pierrefeu qui regroupe alors 321 ha pour une capacité de logement de 6 000 hl.

En 1925, le vin de Pierrefeu est connu jusque dans les restaurants de la capitale où il est présent sur les cartes.

De 1930 à 1939, les surfaces de vignes ne cessent d'augmenter pour atteindre 1 397 ha à Pierrefeu (Extrait du relevé de déclaration de récoltes en 1936 et surface totale en vignoble de la commune, archives communales de Pierrefeu)

La guerre qui suit va porter préjudice à la culture des vignes. Les surfaces de vignes vont ainsi légèrement diminuer mais ce sont surtout les volumes de vin qui vont chuter. En 1939 à Pierrefeu : 65 239 hl pour 1 397 ha alors qu'en 1944 : 35 750 hl pour 1 370 ha.

La culture de la vigne va ensuite prendre progressivement le pas sur les autres cultures. Le gel de 1956 étant le point déclencheur de l'arrachage des oliviers pour les remplacer par des vignes. C'est également l'époque où l'on abandonne des terrains de choix et on annexe des parcelles susceptibles de fournir de grandes quantités de qualité médiocre. Cependant, Pierrefeu reste peu sensible à ce mouvement du fait de ses aptitudes de terroir et de son souci de qualité. Ce sont les premiers vins du Var à faire des VDQS (Vin de Qualité Supérieure).

C'est principalement sur le terroir de Pierrefeu que se trouvent le plus vaste domaine cru classé Côtes de Provence : Domaine de l'Aumérade. On y trouve également les plus grands domaines du secteur : Château Montaud et Château la Gironde.

(Extrait de « Données Historiques Secteur de Pierrefeu-du-Var », Association des Vignerons de Cuers Pierrefeu Puget-Ville)