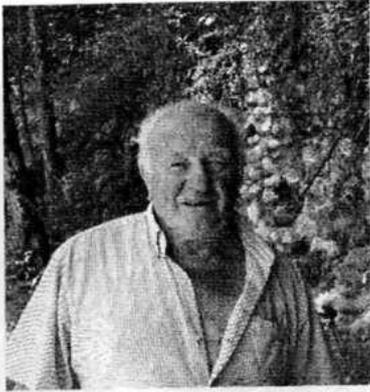


# LE VIN DE CHIRENS

## et la chapelle Sainte Apollonie

### ... retrouvée !



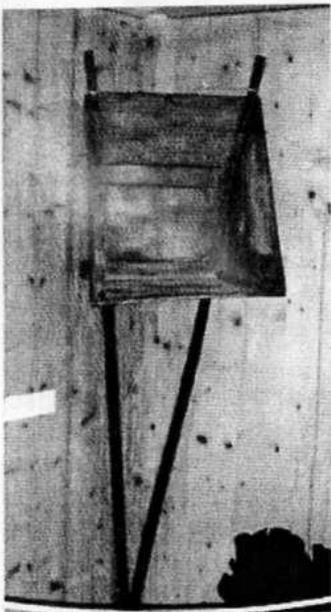
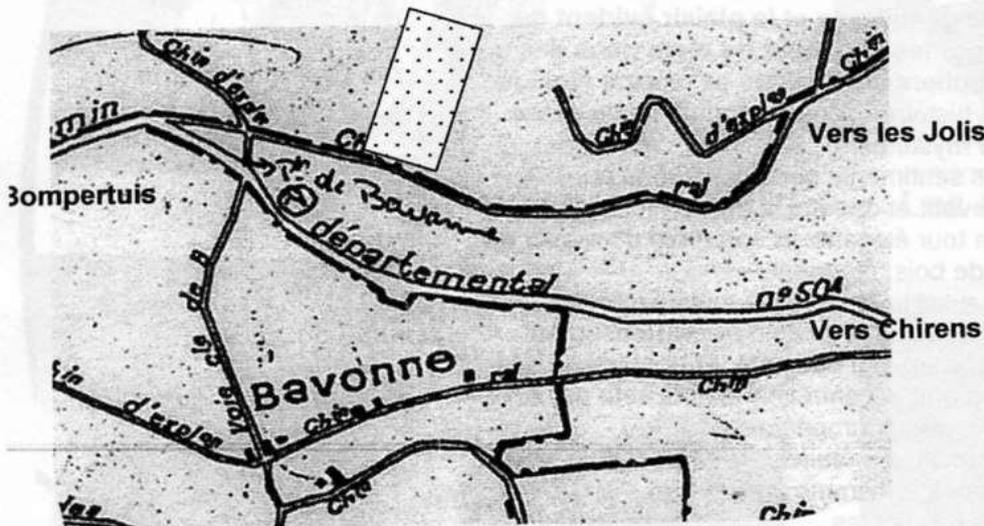
Noël Monin, notre ami, nous a gentiment proposé de venir voir sa propriété donnant sur le chemin de Bompertuis à quelques dizaines de mètres du pont de Bavonne et où, jadis, on cultivait la vigne. Il s'agit d'un terrain à flanc de coteau, à pente très raide et l'on imagine la difficulté du travail de ces braves gens qui devaient suer sang et eau pour obtenir du vin. La transformation de l'eau en vin, quoi.

Dans sa jeunesse Noël a participé à ces vendanges en famille et entre amis (car chacun aidait l'autre en ce temps là) et en garde de bons souvenirs. Les Chirenois obtenaient de ce travail une petite « piquette » assez agréable quand-même que l'on ne commercialisait pas. On produisait pour sa consommation annuelle perso. C'était déjà pas mal ...

Le terrain de Noël est représenté ci-contre sur le plan où l'on repère le pont de Bavonne et le chemin de Bompertuis qui relie Bavonne aux jolis et aux barreaux. Ce terrain est limité par d'anciennes murailles des deux côtés de son ascension vers le haut à partir du chemin.

La vigne couvrait 2500 m<sup>2</sup>, surface que l'on appelait un journal, soit la surface qu'un « journalier » pouvait labourer dans une journée. Elle fut exploitée jusqu'en 1953, à la main. Le travail était pénible qui consistait à nettoyer les sols, faire des attaches au fil de fer, tailler, piocher, vendanger.

On trouvait les vignes sur les coteaux plus ensoleillés, par exemple à Clermont ou au Baudiné. Elles étaient nombreuses dans le village.



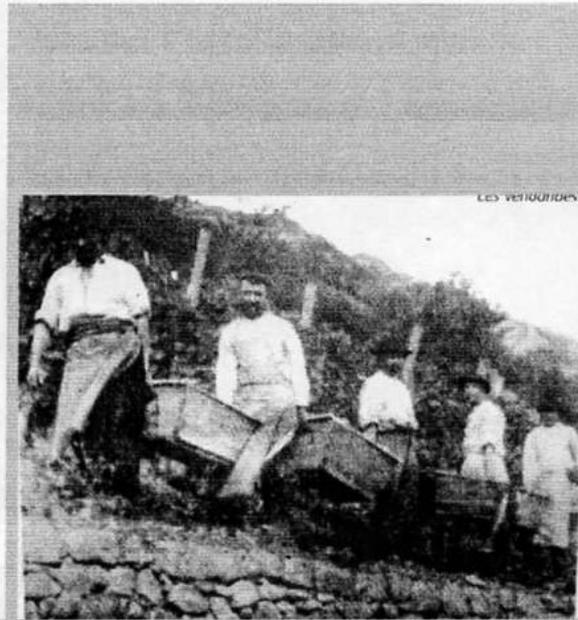
**A gauche** : Un oiseau. On mettait ce terrible engin sur ses épaules, pointe en avant pour descendre le raisin, puis on le remontait chargé de terre pour compenser le travail d'érosion des pluies. On remontait aussi des engrais et de l'outillage.

**Ci-dessous** un pulvérisateur de l'époque équipé d'un récipient et d'un soufflet.





*Vendanges sur les coteaux de Chirens  
On n'hésitait pas à venir aider la famille qui le rendait plus tard*



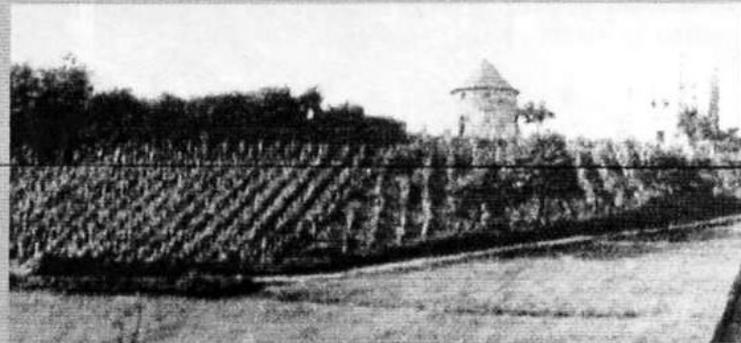
## Le vin dans le pays voironnais

Au **XIX<sup>ème</sup>** siècle et durant la première moitié du **XX<sup>ème</sup>** siècle, la **vigne populaire** connaît un essor sans précédent. En voironnais, **la vigne est dominante** dans l'étendue des cantons de Rives et de Voiron, notamment à la Buisse, Coublevie, Voreppe et Tolvon.

Après la crise du phylloxera apparaissent des cépages nouveaux comme le **clinton** ou le **Baco**. Ils côtoient les cépages traditionnels de la région : **le cassis, la sereine** et **le provereau** qui tous produisent du vin rouge. Seule **la clairette** donne du vin blanc. Le vin est souvent obtenu par mélange de cépages différents.

Jusqu'au début du **XX<sup>ème</sup>** siècle les coteaux de Saint Jean de Moirans fournissent une production abondante qui est écoulee dans la région voironnaise. De nombreux Voironnais en achètent chaque année un tonneau.

A partir de 1945, la politique nationale d'incitation, voire l'obligation d'arracher les vignes transforment complètement le paysage du pays voironnais. En **1970** les vignes ont pratiquement disparu de la région.



## Cultiver la vigne au Moyen Age

La culture de la vigne et l'élaboration du vin sont des thèmes largement évoqués au Moyen Age.

On les retrouve très souvent dans les calendriers peints ou sculptés et dans la littérature agronomique, ainsi que dans les cartulaires, les comptes de châtellenies, les livres de cuisine ...

Les comptes de la châtellenie de Tullins en **1434** détaillent les activités annuelles dans la vigne delphinoise :

A la fin de l'hiver et au printemps la vigne est piochée trois fois à la houe, le marc de raisin étant utilisé comme engrais, pratique encore courante dans le voironnais au **XIX<sup>ème</sup>** siècle.

On taille la vigne pour la régulariser et améliorer sa fructification. On replante les échelas, on rassemble les sarments et on lie la vigne.

En mai on taille les bourgeons inutiles

En été on effeuille la vigne

Avant la vendange en automne, les tonneliers doivent vérifier les cuves et les tonneaux et remplacer les douelles en châtaignier défectueuses.

Après la vendange, on enlève les échelas qui soutiennent la vigne et on les épointe.

## LA CHAPELLE Sainte APOLLONIE retrouvée

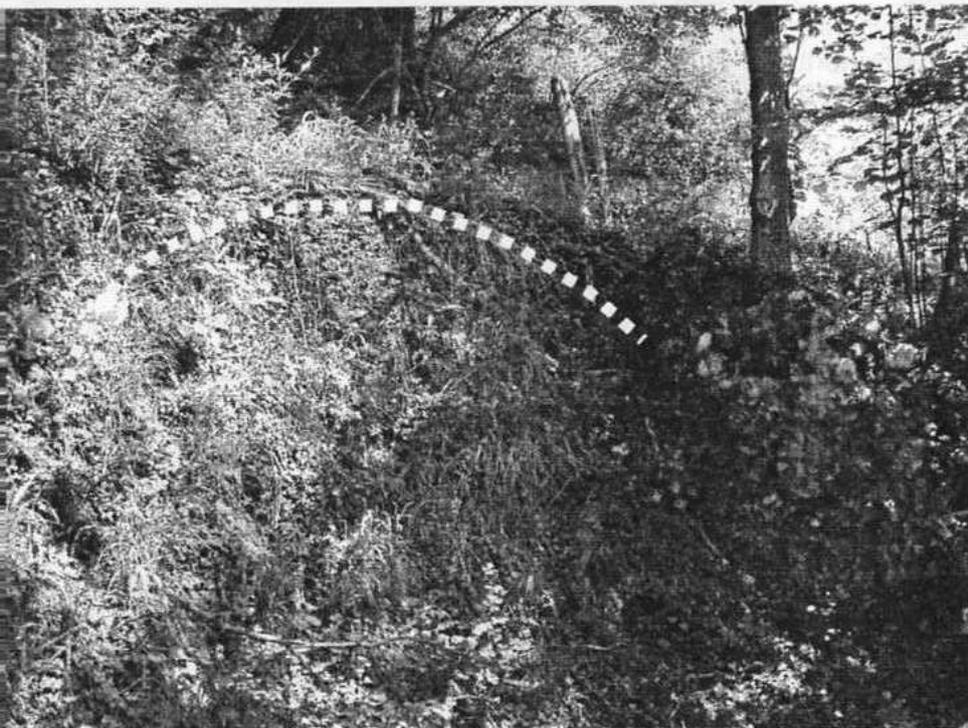


Cette ancienne carte des années 1770 fait figurer une chapelle Sainte Apollonie sur le site de Bompertuis.



A la base du terrain, le long du chemin de Bompertuis, on peut observer cette ruine et quelques murs de galets typiques de nos maisons patrimoniales (Ô combien délaissées ...).

La façade donnant sur le chemin laisse deviner une porte d'entrée et une observation plus curieuse montre une base de maison de deux pièces avec une porte intérieure latérale. J'en serais resté là quand mon regard fut attiré par le mur du fond, adossé à la colline; une étrange courbe, là au-dessus de nos têtes ...



Cette photo du mur du fond de la bâtisse est prise debout sur les murs restants. Elle fait apparaître une courbe dans la fabrication qui atteint environ 6 à 7 mètres par rapport au niveau du chemin. J'en parlai à Noël qui me confirma qu'ici était une voûte et que c'est d'ailleurs lui-même et son père qui l'on abattue car elle devenait très dangereuse. Il y avait donc là en hauteur une voûte qui coiffait la moitié de la bâtisse. J'avais dans la tête depuis fort longtemps cette vieille carte où figurait la chapelle Sainte Apollonie, que j'avais cherchée longtemps, mais plus loin, du côté de la ferme de la famille Gabert. Car ce vieux plan est un peu faux et Bompertuis indiqué assez loin du Bompertuis que l'on situe aujourd'hui. La chapelle fait en fait face à Bavonne. Quelques fouilles sous l'amoncellement de galets seraient intéressantes sans aucun doute.



Voici un petit dessin qui peut donner une idée de ce à quoi pouvait ressembler la chapelle Sainte Apollonie. Ce n'était pas très grand et pouvait accueillir quelques 20 ou 30 personnes sur une quarantaine de m<sup>2</sup>. Cette chapelle fut habitée me dit Noël par des gens qui fabriquaient des allumettes de contrebande, taillées dans des petites branches sciées en X et Y dans leur longueur et trempées dans du soufre. On détachait l'allumette de la petite branche en la cassant.

