



Patricia, trois jours à l'heure suisse



Du 29 juin au 1^{er} juillet **Payerne en Suisse, ainsi que Romainmôtier** (Canton de Vaud) ont été les terres d'accueil des **rencontres européennes 2023 des sites clunisiens**. Mme Patricia MONTEIL a fait le déplacement, à ses frais, pour représenter la commune et le comité local de Moirax à la candidature UNESCO.

Le 29 juin à Payerne, M. Rémy REBEYROTTE Président de la

Fédération Européenne des Sites Clunisiens a accueilli cent cinquante représentants de sites clunisiens, d'associations et de collectivités publiques de sept pays d'Europe. L'assise européenne du conseil d'administration a été renforcée et la politique conduite depuis six ans par le Président et les membres du bureau a été très majoritairement validée pour être poursuivie pour les années à venir.

Le 30 juin a été consacré à la candidature des sites clunisiens au dossier du patrimoine mondial de l'UNESCO, un projet culturel européen. Une rencontre avec le chef de projet M. Enrique SAIZ, qui a dressé le bilan de son travail réalisé au cours des douze derniers mois : constitution et installation notamment

des comités locaux et territoriaux dans l'ensemble de l'Europe. Rappelons que le comité local moiracais, dirigé par M. Philippe GALAN, ainsi que le comité territorial ont été les premiers visités par M. VOROS Directeur de la FESC.

Enfin **le 1^{er} juillet, Romainmôtier ouvrait son abbaye avec un très beau concert d'orgue par M. Michel JORDAN.** Après un verre de l'amitié, offert par la municipalité, un déjeuner à la maison des moines, a permis de découvrir une spécialité culinaire au fromage traditionnel. Mais Patricia MONTEIL, devait rapidement rejoindre le car afin de regagner Cluny, et prendre la route le lendemain. Après 670 km elle était heureuse d'arriver à bon port.

Deux banderoles clunisiennes flottent au vent

Faire connaître au grand public la candidature de Moirax nécessitait de la visibilité. C'est chose faite depuis le mois d'août !

Deux banderoles ont été fixées sur des mâts aux deux entrées du village. Elles ont été conçues par les élus participant à la can-



didature, Frédérique DURAND, Pascal MAHIEU, Patricia MONTEIL et Philippe GALAN et ont été imprimées par la société IMPRINTA à Agen.

Jérôme SCIÉ des services techniques et Daniel MURIEL ont assuré l'installation.

Randonnées clunisiennes lors des Journées Européennes du Patrimoine

Dans le cadre des JEP, Jean Paul CABIAC, Pascal MAHIEU et Christiane ROUSSILLE, membres du comité local clunisien avaient longuement préparé deux nouvelles randonnées « sur les pas de Cluny ». **L'objectif était de découvrir en marchant les petits trésors de notre commune et les liens qui unissaient l'abbaye, fondée en 1049, avec ses dépendances.** La randonnée du samedi faisait 12 km par vallons et coteaux et celle du dimanche 8. C'était l'occasion d'appréhender

l'importance stratégique du gué de Lécussan comme le faisait remarquer Henri TANDONNET, le guide de la première halte. Ensuite, Pierre DURAND le propriétaire des lieux, a fait découvrir les vestiges du **moulin à eau de la Jorle**. Sur les coteaux,



une nouvelle halte a permis de se replonger dans le passé viticole de la commune au travers du cadastre napoléonien de 1808.

La pause de midi du samedi fut belle au **Marquisat**, ancienne grange monastique, grâce à l'ouverture exceptionnelle des lieux par M. HELIOT. La randonnée fit étape à la **carrière de Trotte-Lapin** et s'est achevée devant les **moulins à vent de Moirax**, grâce aux commentaires éclairés de Jean-Paul CABIAC.



Un patrimoine vivant : la vigne à Moirax

Au cours des Journées du Patrimoine, les 16 et 17 septembre, les visiteurs ont pu découvrir un document d'archives de 12 pages datant de 1791. Il s'agit du **procès-verbal de l'inventaire des biens du monastère, fait par les commissaires de la Constituante, au lendemain de La Révolution**, en vue de la confiscation et de la mise en vente de ces biens.

L'analyse de ce document permet d'exploiter plusieurs pistes : le **plan** du monastère, les contenus **des trois caves** clairement dénombrées, la culture des **orangers** avec le local au fond du jardin pour distiller l'**eau de vie**, le linge, la vaisselle, etc... Nous nous intéressons aujourd'hui à **l'inventaire des trois caves**.

La première cave contenait 28 barriques et 4 fûts.

La seconde cave, 1 barrique, 2 double fûts, 2 demi-barriques.

Dans la troisième cave, il y avait 6 « pièces » et 8 fûts.

Ce qui fait un total de **51 barriques ou fûts**, cela paraît considérable, non seulement par rapport à la quantité de vin mais aussi par rapport à la taille des caves du monastère dont nous ignorons tout...

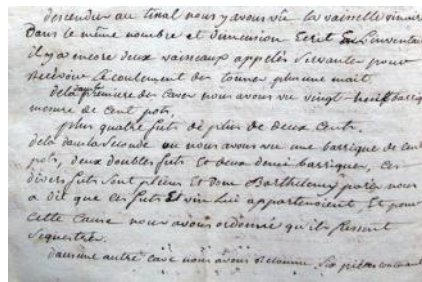
Le document indique également la quantité de vin contenu dans chaque barrique, elle est exprimée en pot, mesure de l'époque. On peut estimer que le pot vaut 2 litres. 28 barriques de 100 pots = 2800 pots.

4 fûts de 200 = 800 pots.

1 barrique de 100 pots = 100 pots.

2 double fûts et 2 demi barriques, contenance estimée à 300 pots, 6 récipients contenant 600 pots.

8 fûts de diverses capacités, entre 50 et 12 pots estimés à 250 pots.



Soit un total de 4850 pots, c'est-à-dire 9700 litres, donc presque 100 hectolitres.

Cette production représente le rendement moyen actuel de deux hectares. Mais il est difficile d'établir des comparaisons car les rendements actuels sont beaucoup plus élevés pour diverses raisons : méthodes de culture (engrais), de récolte et de presse du raisin.

On sait que ce sont les moines qui ont implanté la vigne sur la commune au XII^e siècle. Ils ont défriché les forêts, appris aux paysans à cultiver la vigne. Le cadastre de 1808 où les parcelles de vigne sont teintées en rose montre l'importance de cette culture.

Le vin était une boisson essentielle, fortifiante et reconstituante. D'ailleurs, Saint Benoît craignait que les moines n'en boivent trop. L'une des règles qu'il a établies pour la vie des Bénédictins, dans un chapitre

intitulé « comment boire », est celle-ci :

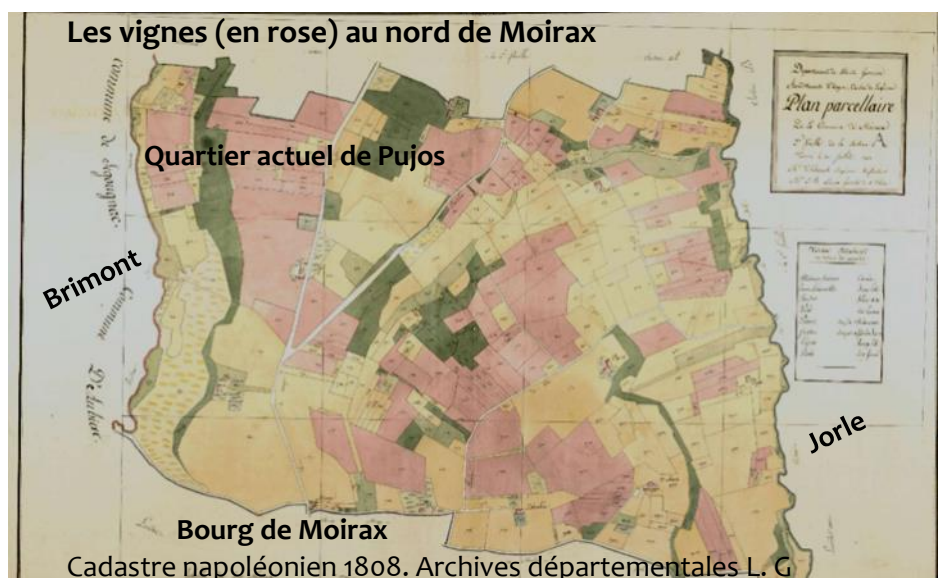
« En réalité le vin n'est pas une boisson pour les moines mais puisqu'on ne peut les en convaincre, essayons du moins de boire modérément, car le vin fait apostasier (trébucher) même le sage. »

Bientôt au XIV^e siècle, la production devint si importante qu'il fallut songer à exporter le vin. Les Anglais occupaient l'Armagnac et la Gascogne et ils aimaient notre vin. Alors on exporta les vins de Moirax et de Layrac par bateau sur la Garonne jusqu'à l'apparition du phylloxera en 1860.

Puis vint un premier décret en 1908 qui interdit que les vins de l'Agenais soient employés pour couper les vins de Bordeaux. Le déclin s'en suivit. Heureusement depuis 1984, les vins du Brulhois sont valorisés avec le label AO (appellation d'origine.)

Les moines sont donc à l'origine de cette prospérité mais saura-t-on un jour ce qu'il en est de ces caves dont l'existence est clairement attestée. Pour le savoir, il faudrait sonder le sol par géoradar et alors nous aurions peut-être de belles surprises !

Mariette SEMELIN



Cadastre napoléonien 1808. Archives départementales L. G