

Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 8 (1900)
Heft: 1

Artikel: La levée de la dîme vignoble de Champagne
Autor: Mottaz, Eug.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-9871>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

religieuse ambition de l'historien qui cherche les vérités immanentes de la destinée humaine.

A. MILLIoud.

LA LEVÉE DE LA DÎME DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

Chacun sait qu'autrefois le vignoble était assujéti à la dîme. On sait aussi approximativement quel était le rendement de cette redevance pendant les années qui précédèrent immédiatement la révolution. En revanche, on connaît généralement beaucoup moins en quoi consistait le travail de la levée des dîmes, quels étaient les frais occasionnés par cette opération et dans quelle mesure le gouvernement en bénéficiait réellement.

Un exemple entre beaucoup sera peut-être de nature à montrer quelle était la complication de ce service et quel travail considérable devait nécessiter pour l'ensemble du pays la levée de cette redevance.

J'ai précisément sous les yeux le compte détaillé des frais occasionnés par la levée de la dîme du vignoble de Champagne et Fiez, près de Grandson et j'ai pensé qu'il serait de nature à intéresser quelques lecteurs de cette Revue.

LL. EE. possédaient à Champagne une cave et un pressoir. La personne chargée de prélever la dîme devait veiller au bon entretien de l'un et de l'autre et faire procéder aux petites réparations nécessaires. A l'époque de la levée des bans, les dîmeurs se rendaient dans le vignoble avec les cuves et les « seilles » nécessaires au mesurage. Ils prélevaient avec tout le soin voulu la part de LL. EE. qui était ensuite transportée au pressoir. Lorsque enfin le raisin avait été pressuré et le vin logé dans les tonneaux, le dîmeur

responsable présentait un compte détaillé au Châtelain et au receveur de LL. EE. dans le bailliage. Ce dernier disposait ensuite du produit de la dîme pour les besoins des fonctionnaires publics et de l'Etat.

Je vais maintenant mettre le compte du dîmeur de Champagne sous les yeux du lecteur. Je le ferai suivre de quelques explications qui sont nécessaires, à l'heure qu'il est, si l'on veut arriver à en comprendre toute la valeur.

Produit du moût de la cave que Leurs Excellences de Berne ont à Champagne pour cette année 1787.

« La première fuste qui est le numérot un contient quatre cents quarante-huit pots de Berne¹.

- » Le numérot deux contient 469 pots.
- » Le numérot trois contient 441 pots.
- » Le numérot quatre contient 495 pots.
- » Le numérot cinq contient 498 pots.
- » Le numérot six qui est le remplissage contient 126 pots.
- » Le petit tonnelet de rouge contient 88 pots. »

Le produit total de la cave de LL. EE. était donc cette année-là de 2565 pots de Berne.

Il faut indiquer maintenant quels étaient les frais occasionnés par la levée de ce bénéfice du gouvernement. Notre manuscrit va nous donner à ce sujet des indications nombreuses et précises. Les voici :

Frais payés par le sieur George Tharin pour l'usage du pressoir et de la cave.

» Septembre le ving-neuvième 1787. Pour remplacer une seillie qui ne pouvoit plus servir à messurer la vendange, j'ai fait acquies d'une seillie neuve que j'ai payez deux florins et trois sols.

» Octobre le 9^{me}, j'ai été portez la ditte seillie à Grandson pour la faire sellez ; pour ma peine, un florin² et trois sols.

¹ Le pot de Berne avait une contenance de 1670 cm³.

² Comme on le verra un peu plus loin on comptait le florin à quatre batz, monnaie de Berne. La valeur du florin a varié en conséquence dans la même mesure que celle du batz.

» J'ai payez à Monsieur le conseiller Biolay pour avoir sellez la seillie, un florin.

» J'ai achettez pour un demy bache de cloups, qui fait un sol et six deniers, pour la mesure des pots dans la seillie.

» Octobre le 19^{me}. Par obeissance à l'ordre du Seigneur Baillif, moy George, et Louis Tharin, nous avons portez trois seillies que l'on se sert pour mesurer la vendange à Grandson pour verrifiez les dittes seillies pour la justification des messurrages de vendange; j'ay payez à ceux qui avoient été commis à cette justification, deux florins.

» Pour Dépense que j'ay été obligez de faire avec le dit Louis Tharin en attendant les seillies pour les rapportez, à chacun quatre batz qui font deux florins.

» De plus, j'ay payez à Barthélemy Verraix qui a reliez et fournit des cercles et ozier pour deux tinnes, trois florins.

» J'ai payez pour chandelles et graisse pour le presseoir, un florin et neuf sols.

» J'ai encore payez au maître maréchal qui a fait égon pour mettre autour du presseoir, lequel égon avait été cassez; plus, il a encore reposez un égon à la porte de la cave, lequel était sorti de son emplacement; pour tout cela, six sols. »

Le total des déboursez de tous ces fraix se monte à treize florins et dix sols et six deniers.

» *Nottes des journées des Dîmeurs pour cette année 1787.*

» Octobre le 15^{me}. A moi George Tharin qui me suit aidez à mettre trempez le presseoir et les tinnes, une journée.

» Octobre le 17^{me}. J'ai été à Yverdon pour avertir Monsieur le Châtelain Barbe que les Bams pour vendange étaient fixez pour le Rouge, le 18^{me} du dit octobre, quand suite on continuerait à vendanger les Blancs; ayant reçu ces ordres pour dîmé; pour ma peine, une journée.

» Ayant commencez a Dîmé le 18^{me} Octobre et finit de Dîmé et pressurrez le 1^{me} de Novembre, ce qui fait quinze journées.

» Pour avoir reportez les clefs de la cave à Monsieur le Châtelain, à Yverdon, une journée.

» Ensuite, une journée pour aller rendre compte à Yverdon.

» *Notte des journées que Jean Favre a fait pour Dîmé cette année 1787.*

» Octobre le 15^{me}. Ledit c'est aidez à mettre trempez le presseoir et les tinnes, soit une journée.

« Octobre le 18^{me}. Le dit a commencez à Dîmé et finit de Dîmé et pressurez le 1^{me} de Novembre, ce qui fait quinze journées.

» Ensuite une journée pour aller rendre compte à Yverdon.

» Plus au dit Favre qui a Dîmé le 17 Octobre la vigne du Village de Bonvillard, une demi-journée. »

Un troisième dîmeur, Louis Tharin, avait une note montant à 17 journées.

« Octobre le 20^{me}. L'on a vendangez tout le vignoble tendant dès Bonvillard à Saint-Maurice et le parchest de Savary, ayant été obligez de mettre en œuvre un Dîmeur extraordinaire. Louis Guilloud a Dîmé ainsi une journée.

» Octobre le 22^e, ledit Guilloud a fait encore une demy-journée.

» Octobre le 25^e. N'ayant pas finit de vendangez ny à Bonvillard ny à Champagne, on a été obligez d'envoyer un Dîmeur aux vignes écartées de Fiez. Samuel Tharin a Dîmé une journée.

» Octobre le 26^e. Une demy-journée à François Tharin qui a Dîmé au vignoble de Fiez.

» Payez deux sols a Monsieur le lieutenant pour avoir assermentéz le Dîmeur.

» *Notte des charois faits pour amener le Dîme de la vendange au presseoir.*

» Octobre le 18^e. François Tharin a commencez de chariez ; il a fait ce dit jour un charois pour la vendange Rouge dès Bonvillard a Champagne.

» Du 20^e Octobre au 28^e du dit, le même a fait neuf charois pour la vendange.

» Il a fait deux charois pour menez les tinnes aux endroits où l'on lève la Dîme et pour les ramener au presseoir.

» *Notte des charois des vendanges de Fiez.*

» Octobre le 26^e, de cctte année 1787, le dit François Tharin étant venu au vignoble de Fiez pour chargez du dîme comme de coutume, la rivière de l'Arnon s'étant débordée tout à coup, il a été obligez de laisser là son chard et de dexzattellez ses bêtes pour les ramenez par le sentier ; il prie Monsieur le Châtelain de lui porter en compte un charoit pour ce voyage.

» Du 27^e au 30^e il a fait encore cinq charois pour le vignoble de Fiez.

» Le 19^e octobre, le dit a fait deux charois de fustes vuides dès Yverdon à Champagne.

» Le 31^e, un charoit pour mener le tonnelest de Rouge dès Champagne à Yverdon.

» En outre du dit une journée pour aller rendre compte à Yverdon.»

On voudrait sans doute maintenant connaître la somme d'argent que représente cette longue liste de travaux et de journées consacrés à recueillir la dîme du vignoble de Champagne. Notre manuscrit ne l'indique malheureusement pas, mais nous parviendrons cependant au but désiré en faisant quelques recherches dans un autre document relatif à la levée de la dîme du même village en 1788. Les prix n'ont évidemment pas subi de variation notable d'une année à l'autre. Ce qui était payé en 1788 pour une journée de dîmeur ou pour un charroi, l'était évidemment aussi l'année précédente.

Et maintenant, cherchons le total des frais.

La journée du dîmeur se payait à raison de 10 batz, soit 2 1/2 florins. Il y a eu 57 1/2 journées de travail en 1787 pour la levée de la dîme. Elles représentent une valeur de 144 florins environ.

Un charroi d'Yverdon à Champagne se payait 15 batz au minimum, celui de Fiez 12 batz et celui de Bonvillars ou du village même de Champagne 8 batz. Nous arrivons pour cet article à une somme de 53 florins.

Additionnons maintenant toutes les dépenses et nous arrivons à un total de 209 florins, soit 836 batz, ce qui représente, si nous ne faisons erreur, une valeur nominale d'environ 125 francs, ancienne monnaie.

Quelle était la valeur des 2565 pots de vin, mesure de Berne, que LL. EE. retiraient de la dîme de Champagne, Fiez, etc.? Il est beaucoup plus difficile de l'apprécier. Nous possédons, il est vrai, le prix moyen du char de vin à cette époque-là pour ce qui concerne le vignoble de Lavaux et Vevey, mais on n'ignore pas que cette estimation ne peut

s'appliquer à la récolte des environs de Grandson. Cependant, un autre document inédit que j'ai sous les yeux et qui concerne les revenus que percevait le bailli d'Yverdon sur la dîme de Champvent, peut être utile dans le cas dont il s'agit ici. En prenant pour base une période de dix ans, on estimait, vers 1780, à 45 francs la valeur moyenne d'un char de vin de cette dernière localité. Adoptons celle de 50 francs pour ce qui concerne Champagne et Fiez, d'autant plus que le chiffre cité plus haut pour Champvent était réputé plutôt inférieur à la réalité. La contenance d'un char de vin était de 400 pots de Berne. Nous voyons, en conséquence, que la dîme du vignoble de Champagne doit être estimée à une valeur de 320 francs environ. J'ajouterai que la récolte de 1787 fut probablement un peu inférieure à la moyenne, car l'année suivante la dîme de la même localité produisit 5365 litres ¹.

On sait que le produit de la dîme servait en premier lieu au traitement des fonctionnaires de l'Etat, pasteurs, instituteurs, etc. LL. EE. disposaient de la quantité qui restait après ce prélèvement et les vins de La Côte et du Nord du territoire vaudois actuel étaient expédiés depuis Yverdon dans la direction de la partie allemande du canton, par la voie des lacs du pied du Jura.

Eug. MOTTAZ.

UN ÉPISODE DE LA VIE COMMUNALE VAUDOISE AU SIÈCLE PASSÉ

LA POLICE DES CHEMIÉES A BURTIGNY

DE 1717 A 1727

Sur les plaintes faites du mauvais état de la cheminée de François Nicolas Monod et du danger qu'il y avait du feu, les dits conseillers y ayant déjà été ci-devant lui ordonné d'y remédier ou

¹ Il est vrai que les frais étaient aussi plus considérables. Les dîmeurs se firent payer, entre autres, deux batz chacun pour chaque pressurée qui avait lieu pendant la nuit.