



La Saint-Vincent d'hier et d'aujourd'hui à Montagnieu



Dans nos villages du Bugey, la culture de la vigne est une tradition très ancienne.

A Montagnieu l'exposition Sud Est des côteaux, la qualité de la terre mêlée aux calcaires du Jurassique favorisent le développement du raisin.

Des fouilles effectuées à Briord par l'Abbé Grange en 1900 attestent de la culture de la vigne, grâce aux vestiges de ceps calcinés retrouvés dans les sépultures gallo-romaines. Egalement les archives de la chartreuse de Portes nous rapportent que Berlian de Montagnieu, Sylvain et Gérard de Briord partis en croisade avec Godefroy de Bouillon vers 1100, ramenèrent des plants de Syrah, Pinot et autres « Mondeuses » devenues Mondeuses de Tyr, Jérusalem ou Tunisie.

Au départ ce sont les moines qui se sont chargés de la culture de la vigne, puis après la transmission des plants et de l'art de la culture, chacun a pu avoir sa propre vigne à plus ou moins grande échelle.

A Montagnieu comme dans tous les villages de l'ancien canton de Lhuis on fête la Saint-Vincent, patron des vigneron le 22 janvier.

C'est à partir du 18ème siècle que les dévotions s'installèrent dans notre région, mais c'est au 19ème siècle à la fin du phylloxera que le culte s'étendit.

Né à Huesca en Espagne au 3ème siècle, Saint-Vincent fût diacre, archidiacre à Saragosse, chargé de l'administration des biens de l'église, spécialement ceux de la culture de la vigne.

Pourchassé pour sa foi, il est mort en martyr le 22 janvier 306. D'abord vénéré en Espagne, il le fut en France quand Childeric 1er fils de Clovis et de Clotilde ramena la tunique du saint martyr en Bourgogne.



Que ce fut un dimanche ou un jour de la semaine, le 22 janvier était « jour de fête à Montagnieu », les vigneron délaissaient leur labeur, « s'endimanchaient » et allaient à la messe pour prier leur saint patron, avant la fin de l'hiver et la reprise des travaux viticoles.

Le proverbe dit « A la Saint-Vincent, l'hiver perd une dent...(22 janvier) et à la Chandeleur reprend vigueur...(2 février) ».

Deux rites s'accomplissaient, l'un catholique avec l'Eglise, l'autre festif avec le banquet et le tour des caveaux.

Voici le déroulement de la Saint-Vincent à Montagnieu, car chaque village à sa propre tradition.

Après les fêtes de Noël et Jour de l'An, M. le Curé et les dames de la paroisse se réunissent afin de définir du bon déroulement de la cérémonie.

De leur côté, les vigneron du pays se rencontrent pour composer le repas, choisir le vin qui sera honoré et célébré à cette occasion et commander les brioches. Cette année, Franck Peillot, Théo Bonnard, Yves Biez et Benoît Dumont ont préparé la fête.



Claire Arot a mis toute son énergie à habiller la « Carcasse » d'une structure de ceps de vigne et de feuillage, décorée avec des mignonettes de vin, des tastvins, des rubans très colorés et des raisins.

La célébration a lieu vers 10 H. Après la bénédiction des fidèles, une procession se déroule dans l'église, temps fort de la cérémonie. Les vigneron se dirigent un à un vers l'autel, portant l'un la pompe à sulfater, l'autre les sécateurs présentés dans un panier, soit le « bigle » énorme pioche servant à « fossurer » (piocher) la vigne, puis les fagots de seigle pour attacher, les jeunes sarments arrivent, les brocs de vin blanc, la montée de brioches (empilées de la plus grande à la plus petite) et la « carcasse » resplendissante portée sur la tête d'un vigneron complète le tableau.

Toutes ces offrandes sont bénies par le prêtre symbolisant le pain et le vin de l'Eucharistie. On demande à Dieu protection afin d'éviter le gel, la grêle, les maladies et la sécheresse. Enfin pour que la récolte soit bonne !

Ceci est une tradition ancestrale, chargée de recueillement et d'émotion.

Le rituel terminé les vigneron partagent avec l'assemblée, le vin et la brioche coupée en petits morceaux présenté dans des benons. Une part est gardée pour M. le Curé, une part pour les malades n'ayant pu se déplacer et le croûton sera donné au restaurateur chargé du repas de l'année suivante.

A Montagnieu, autrefois cette fête ne concernait que les vigneron du village et le repas se faisait chez l'un deux (celui qui avait gagné le croûton l'année d'avant). Depuis quelques années, elle fut ouverte aux vigneron des villages voisins et aux « femmes... ».

Après l'office religieux tout ce petit monde se retrouve à l'apéritif, chez le restaurateur qui reçoit le croûton. Ensuite le banquet peut commencer. Il se termine souvent tard le soir, par une gratinée et la tournée des caveaux jusqu'au petit matin.

Moments de traditions, d'émotions, de partage, de rires, de chansons agrémentés le lendemain matin, de quelques mots de tête, de céphalées... ou autres troubles cognitifs.

Jacqueline Cormoz
Merci à Benoît Dumont de sa bienveillance « éclairée ».

