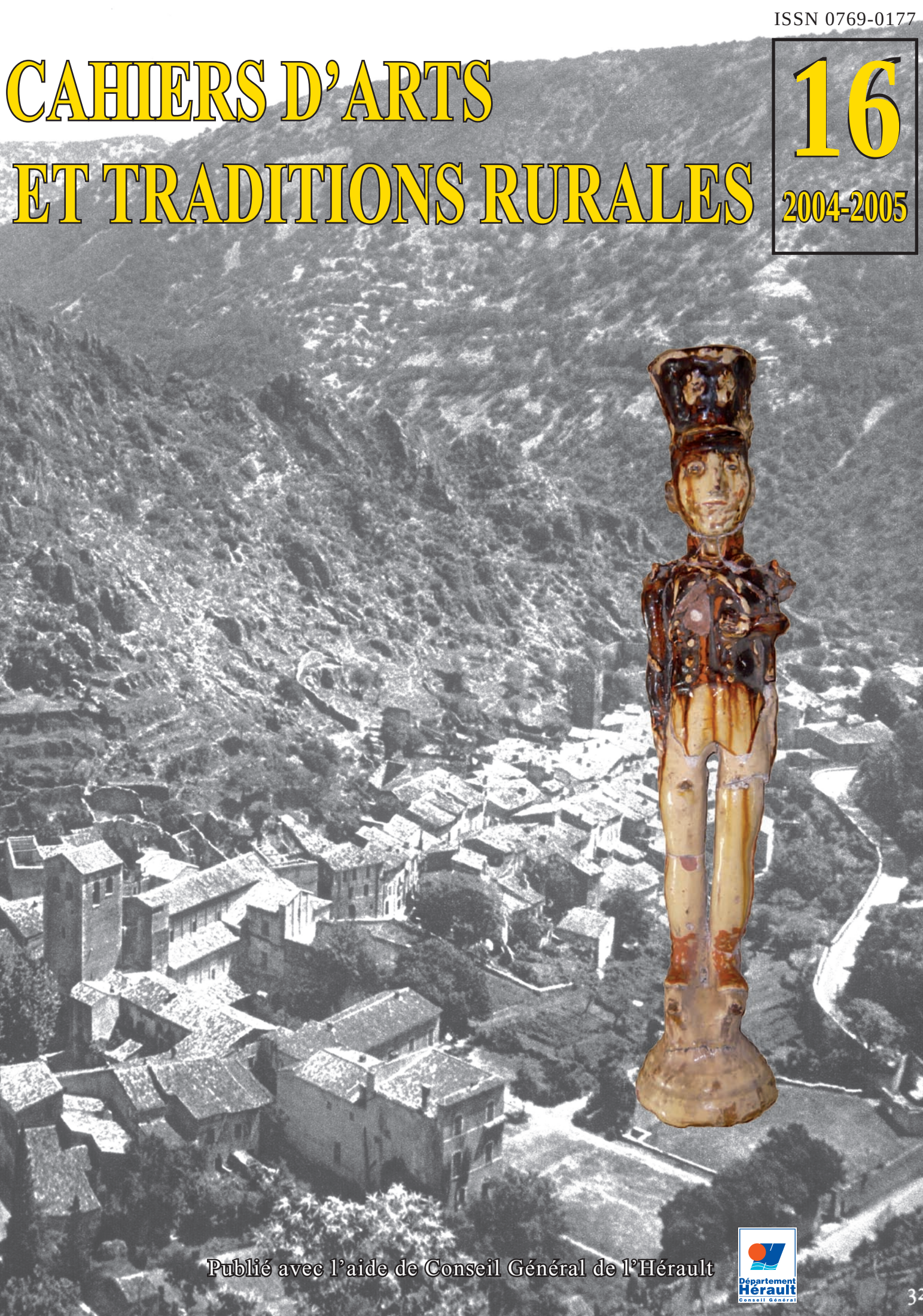
ISSN 0769-0177

CAHIERS D'ARTS ET TRADITIONS RURALES

16
2004-2005



Publié avec l'aide de Conseil Général de l'Hérault

Département Hérault
Conseil Général

LES RAISINS DE VENDEMIAN ET SA REGION (HERAULT)*

par **Augustine COUDERT (1893-1944), Institutrice**

Commune de Vendémian (Superficie : 1689 ha)

Dans les redevances que Vendemian devait à Jean François Xavier chevalier vicomte d'Alzon baron du Pouget ne figurent pas les raisins mais seulement le vin.

Voici ce que mon père écrivait dans une monographie agricole de Vendémian : "...En 1826 époque où fut établi le cadastre actuel la commune avait 286 ha de terres labourables et 453 en vigne ..... la culture de la vigne prend de l'extension ... les prix rémunérateurs du vin amènent une abondance excessive et avec l'abondance les folles dépenses ... En juin 1873 une grêle emporte toute la récolte; en juillet 1874 nouvelle grêle - 3 000 000 anéantis.

Le phylloxera surgit et la triste misère s'abat sur Vendémian ... On revient à la culture des céréales et des fourrages ... **Quelques-uns, malgré le phylloxera, plantent des vignes françaises, récoltent du chasselas**, et l'expédient.

Vendémian

En 1900 : Terres cultivées 775 ha ; vignes 526 ha ; chasselas servant - olivet 75 ha.

En 1932 : Je n'ai pas encore reçu les renseignements ; jeudi pluie diluvienne et hier mairie fermée.

En 1900, une vigne de chasselas de 1700 pieds a fourni 150 quintaux de raisins, lorsque la vente est mauvaise on le convertit en vin blanc sec titrant 10° environ.

Le servant fait un vin blanc de 14-16°.

La récolte des raisins de table payée tout de suite, quelquefois en partie à l'avance, permet d'attendre tranquillement la vente du vin.

A la vente en bloc il est convenu que l'on paye moitié le jour où le marché est conclu, autre moitié le jour où l'on entre dans la vigne. On compte 58 f de frais par 100kg/[1]

---

* [Nous devons au regretté Professeur Paul Marres (1893-1974) ce petit dossier sur les raisins de Vendémian qu'il avait bien voulu nous céder et que nous faisons connaître aujourd'hui. Augustine était la fille de Pierre Coudert et de Noémie Rosalie Mallet. Elle suivit la même carrière que son père et fut directrice de l'Ecole Rolland à Montpellier].

1 Ces lignes sur 1900 sont accompagnées, en marge, d'une annotation : "Monographie de papa".

	Chasselas	Servants
1902	19	
1903	20	40 F- prix fort de la saison
1904 (année de crise)	13 - 15 - 16 - 17	12 - 14
1905	20	27
1906	16 - 18 - 19	27 - 30

Un expéditeur à cette date de 1906 déclare préférer donner 2 f de plus des chasselas de Vendémian qu'aller s'approvisionner dans les environs : la qualité est supérieure.

1. COMMERCE

Je ne saurais vous dire si la culture de la vigne pour la production des raisins de table est antérieure au phylloxera. Un article sur le servant de Vendémian a paru dans un numéro du **Petit Méridional** de juillet que je ne retrouve pas.

Elle n'a pris l'extension actuelle que depuis ces **25 dernières années après les grandes méventes de 1902** etc.

Une grande partie des terrains défrichés ou replantés depuis 1900 ont été constitués en blancs d'abord chasselas et depuis dix ans servant, celui-ci atteignant toujours un prix supérieur (sauf ces 2 dernières années).

Il y a trente ans Vendémian a connu un seul expéditeur Gibellino établi à Montpellier.

De nombreux propriétaires expédiaient directement à Paris mais certaines années les frais n'étaient même pas couverts par la vente, le propriétaire devait encore à son vendeur qui se plaignait toujours d'un arrivage défectueux. Raisins mouillés télégraphiait-il et tous les aléas de ces marchés lointains.

C'est ce qui a découragé et amené chacun vers l'expéditeur de métier.

Il payait 10 - 12 - 15 fr les 100 kg.

En 1905 le chasselas s'est vendu 12 f et l'on trouvait que c'était beau.

Auparavant encore les raisins n'étaient portés que sur les marchés voisins (dans l'emballage plus que rudimentaire : le raisin était transporté dans les grosses comportes qu'on appelle à Vendémian les "aïrens") : Montpellier, Béziers, Sète et parfois Narbonne - par celui qui avait charrette et cheval. Le chargement préparé dans la journée, il partait à la nuit pour être sur la place à l'heure voulue et si les affaires marchaient il drainait la récolte de quelques voisins.

Quant aux servants et olivettes ils étaient soigneusement conservés par "liens" suspendus dans une salle ou le grenier et aux approches de la Noël nouveau voyage aux centres des collecteurs. 1 franc le lien était considéré comme **prix fort.**

Est-ce les hasards du commerce qui ont amené à Vendémian il y a quelque trente ans des commerçants de Moissac ? Un habitant de Vendémian, par le commerce de la volaille, a été, je crois, mis en relation avec un expéditeur de Moissac.

Ils ont donc acheté mais ils ont amené leur personnel féminin. Coiffées du foulard de la région agenaise ces emballeuses expertes ont vivement frappé l'attention des petits et des grands et ce sont elles qui ont appris aux vendémianaises ciselage et emballage **"soignés"**. (Sur une petite revue imprimée par un ancien prêtre de Vendémian il y a la photographie d'un de ces ateliers). Aussi pendant longtemps les emballeuses de Vendémian étaient recherchées des expéditeurs lorsque les villages voisins ont "fait le raisin". Plusieurs de ces villages Plaissan - Aumelas - Cabrials hameau d'Aumelas - et St Bauzille même portaient alors leur récolte à Vendémian - séjour attitré des expéditeurs.

L'emballage se faisait **alors** par petites **caissettes** rectangulaires de 3 - 5 - 10

kg avec fr par-dessous - papier blanc avec bord dentelle (genre caisse dattes) et les raisins étaient rangés queue en dedans de manière à former une couche très unie - pas de trous) - l'emballeuse (avec ses ciseaux toujours suspendus à la ceinture) coupait la grappe juste au volume voulu ou choisissait parmi celles qui lui étaient données, nettes de sec- gâté - par les trieuses.

Alors la "trie" se faisait à la vigne sous un olivier. Aujourd'hui, on ne "trie" plus, on cisèle et on se réserve de ne pas aller à la vigne ...

Le développement de la production et surtout le marché allemand a profondément modifié tout cela.

Pendant la période de mévente des vins, on a essayé l'expédition des oeillades (encore quoique rarement, réalisée certaines années à Vendémian).

Ainsi, quelques années durant l'expédition du noir, blanc, blanc et noir, s'est faite avec un emballage rudimentaire (simple papier entourant intérieur de cageots) vers la Suisse et l'Allemagne.

1905-1907 expéditeurs allemands :

1° Ramey Aggery, français associé à Moos allemand ; 2° puis Moos ; 3° Moos-Sauter 1910-14.

Télégrammes rédigés en allemand, ce qui amenait grande discussion entre expéditeurs et mon père.

Soit dit en passant. Ces expéditions dispersées donnaient importance à service télégraphique nouvellement installé. Jusqu'à 40 télégrammes (au départ) journaliers puis diminution très sensible vers 1910 avec 2 ou 3 expéditeurs ayant comme centre Paris). Le raisin arrivait en mauvais état certainement. Cela a toujours fait présumer qu'il ne servait pas du tout à la consommation de bouche mais à la fabrication de vin. C'étaient les années précédant la guerre, Monsieur Benezech. Vins à Gignac (marié à une vendémianaise) possédant important vignoble), par ses correspondants en Allemagne était l'un des plus gros tireurs de noir.

2. LOCALITES

	Vendémian	Chasselas et
	Le Pouget	Servants
	St Bauzille de la Sylve	
	Plaissan	Quelques servans qui
Chasselas	Aumelas - Cabrials	commencent à produire
	Pouzols	Primeurs mûris 8 jours
	Nebian	au moins avant St Bauzille
	Canet - (oeillades)	
	Gignac - centralise quelques isolés.	

3. QUALITES

Chasselas	pas d'autres dénominations d'espèces tout le blanc d'août est englobé dans ce nom malgré aspect différent du grain.
Servants	raisin d'octobre - peau plus ferme, plus riche en alcool - donnera vin blanc excellent (... gardé pour cela) Qualité de Vendémian particulièrement réputée la plus ancienne.
Olivettes	pour liquoristes conserves.

4. RENDEMENT

Il est compté 2 kilos par pied et 4000 pieds à l'hectare. Donc 8000 k. à l'hectare en moyenne par année ordinaire normale et culture normale :

Mais il faut distinguer cependant avec les TERRAINS :
- Un terrain maigre bien travaillé dans une année normale produit 1 kg mais de qualité supérieure en saveur et couleur (doré).
- Un terrain gras même condition donnera trois à quatre kilo mais de qualité inférieure et d'expédition plus fragile.

De là naît justement pour la vente quelques "embêtements". "Le joli doit faire partir le laid", le propriétaire ne lâche pas telle vigne sans telle autre dans une vente en bloc.

5. COMMENT SE FAIT LA CUEILLETTE

CAMPAGNE CHASSELAS
- Années ordinaires : 10 août - 10 septembre
- Années exceptionnelles hâtives : 1er août - 25 août
- Années exceptionnelles retard : 25 août et même premiers de septembre.

SERVANTS
- Fin septembre - années hâtives
- Octobre - année normale et premiers jours de novembre
  Cette année cueillette finira cette semaine.

Remarquons la hâte des premières expéditions qui amène sur les marchés des raisins verts et entraîne un effondrement des prix depuis deux ans la seconde semaine et un arrêt dans la cueillette.

Remarquons aussi que cette cueillette n'est plus une vendange. Elle doit se faire délicatement en évitant d'enlever la fleur du raisin en tombant le "pourri" qui risquerait de mouiller le sain dans la corbeille. On laisse sur la souche grappillon, raisins avortés, très malades et c'est là que se reconnaît l'ouvrière du terroir beaucoup plus experte que l'étrangère (espagnole ou autre).

6. LA CUEILLETTE A LIEU

1/ Par temps beau, sec toute la journée dans les belles journées d'août.
Départ : 6 heures matin
de 6 à 11 heures avec 1/2 déjeuner
de 1 à 5 heures avec 1/2 goûter.

Pour les servants : Journée commence à 7 heures
(pas de temps pour déjeuner et goûter) et finit à 4 -).

2/ Par temps pluvieux ou rosée
- Après le déjeuner - départ à 8 h
- Après midi seulement - et ciselage de cette cueillette dans la matinée du lendemain.

3/ Attendre toujours que le raisin soit sec mouillé du soir au lendemain peau bleuit dans les corbeilles, raisin reste mou - mauvais pour supporter transport.

4/ Gros propriétaires ont équipe hommes coupeurs (à la vigne) ; femmes trieuses (au magasin). Les autres ont une seule équipe qui trie le matin, coupe l'après-midi. Le raisin passera donc dans 3 mains si expéditeurs a emballeurs.

6. EXPEDITION

Autrefois
- triage complet à la vigne
- livrés à l'expéditeur dans grandes "banastes" de roseaux
- emballage par personnel spécialisé dans atelier de l'expéditeur qui contrôle.

Aujourd'hui et surtout après-guerre, pas d'emballage réel.
- raisins placés l'un à côté de l'autre par couches avec feuille de papier intercalaire après deux couches dans gros "billots" de 20 à 25 kg. et feuilles enveloppantes intérieurement.
- le propriétaire assure trie et emballage, il pèse même.

a) Le camion de l'expéditeur passe - charge et emporte directement à la gare
b) l'expéditeur ou fondé de pouvoirs qui a magasin reçoit, pèse, charge, ficelle ou cloue le couvercle et de temps en temps ouvre quelques corbeilles pour vérifier la marchandise.

En 1931, un expéditeur nouvellement venu a essayé d'un emballage assuré par son personnel. Difficultés ont surgi avec de nombreux clients habitués à voir toute marchandise acceptée.

En 1932, il est revenu, aucune de ses offres n'a été prise en considération, le propriétaire ne veut pas garder la moindre partie de sa récolte.

Les gros cageots de 20 à 25 k que nous avons vu en 1920-1925 ont vécu.
On revient à un emballage plus petit et plus soigné.
La moyenne est de **15 kg** brut avec le genre de cageots dit **Mussy.**

Au Pouget, cette année on a fait **10 k.** par caissette.
A St Bauzille Potu-Perpignan a fait des paniers de **5 k.**

En général, propriétaires expéditeurs font paniers "flins" plus ou moins fantaisie encadrés par 4 ou 6 tandis que le gros expéditeur qui jette sur le marché par wagon entier peut faire 15 sans trop de risque pour la marchandise.
Ce **matériel** est **fourni par l'expéditeur** qui le distribue aux propriétaires proportionnellement à l'importance de sa récolte et à l'activité du marché.
Evidemment il y a toujours les premiers et les débrouillards.
Certains jours point de livraison de matériel. (alors le propriétaire qui, pour activer, a coupé dans un matériel de fortune se voit contraint :
- de garder sa marchandise qui déchète
- de s'en défaire en baissant le prix
- de la mettre à la cuve.

La cueillette est généralement suspendue le vendredi soir ou le samedi pour les approvisionneurs de Paris - pas d'arrivage le dimanche.

La plupart de nos expéditeurs faisant les primeurs de Provence leur matériel vient d'Avignon.
Autrefois les caissettes 3 - 5 - 10 k. étaient portées de St André et Gignac. Est-ce de là que venait cette caisserie St Andréenne ?

7. SALAIRES

Depuis plusieurs années (1928, 1930, 1932) il est de 15 f main-d'oeuvre féminine. Cette année à Vendémian, certains propriétaires ont donné 15 f au magasin, 16 f à la vigne (en 1925, 12 f.)

La main-d'oeuvre masculine étant celle attachée normalement à l'exploitation reçoit son salaire habituel.

Les enfants employés à mettre papier dans corbeille, à enlever corbeille vide, etc. sont payés d'après le bon vouloir du patron et le zèle qu'ils ont déployé à rendre service. C'est généralement l'enfant fils ou fille de quelque ouvrier qui reçoit 50 f ou 100 f si la "campagne" a duré 8 ou 15 jours.

Autrefois il y avait deux prix : l'emballeuse recevait 0,25f puis 1 f. de plus que la trieuse. Mais c'était alors au prix de 1 f 25 et 1 f 50 la journée. (En 1902 les trieuses gagnent 2 f par jour, les bonnes emballeuses 4 et même 5 f.)

Lorsqu'il faut terminer un envoi la "trie" continue à la veillée. On fait une ou deux heures qui sont payées à raison de 2 f.

Les tous petits propriétaires font ainsi leur récolte et s'emploient chez autrui dans la journée.

8. TRANSPORT

Le transport actuellement se fait par camion vers les gares de Clermont, Gignac et Campagnan. Ce transport était autrefois une source de revenus pour propriétaires louant charrettes et chevaux.

Aujourd'hui la plupart des expéditeurs ont leurs camions.

Cependant Vendémian a deux camionneurs qui ne font pas exclusivement les raisins mais qui se sont adaptés à ce trafic-là.

L'un d'eux s'est pourvu d'un fort camion en 1931. Il a gagné 20 000 f. si disait-il 1932 avait tenu je payais ma machine.

9. EXPEDITEURS

Chaque expéditeur a son centre mais ses camions vont prendre livraison dans les villages voisins où il a pu acheter. Ainsi : Potu à St Bauzille, Terragut à Vendémian, Girard fait St Bauzille - Vendémian - Plaissan.

Certaines maisons de Paris ont leurs représentants attitrés : Perrette à Vendémian, Valat café du commerce pour Lamarq. à St Bauzille.

Ceux-ci s'approvisionnent depuis des années, sont connus des propriétaires et plusieurs ont fait même construire immeuble pour la saison.

Les autres louent un magasin - 1000 f - pour la saison.

(Autrefois prenait pension chez particulier nouvelle source de revenus - aujourd'hui avec auto s'arrête à Clermont - Montpellier).

10. VOLUME DES EXPEDITIONS

Le volume des expéditions est en moyenne 500 000 k. mais cette année n'atteint pas 400.000 k., ceci pour St Bauzille seulement (chiffres fournis par Mr Valat).

Superficie de St Bauzille prise sur la matrice cadastrale : totale 845 ha ; vignes 379 ha.

L'expédition se fait pour la majeure partie par la gare.

Directement sur les marchés de Béziers, Sète, Montpellier, Narbonne - par camion-.

11. MARCHÉS CONSOMMATEUR

Le plus gros c'est Paris : "Sur un rayon de 100 km. villes voisines viennent s'y approvisionner. Dès 3 heures du matin les camions partent du Carreau de Paris pour être sur les marchés de l'Oise - et à 7 heures -" d'après Mr Valat.

Expéditions en provinces directes aussi : Grenoble - Chartres - Rennes - Villes d'eau etc.

En 1924 - 25 - 26 - 27 - 28 le plus gros c'était l'Allemagne d'où les prix supérieurs toujours en hausse qui alléchaient tant petit propriétaire et excitait au greffage de blanc. (2500 pieds ont produit 10 000 f et 5000 pieds 30 000 f).

Les servants ont atteint en 1928 300 f les 100 k.

12. PRIX DE VENTE EN GROS AUX 100 KG

	Chasselas	Servants
1921	95	90
1922	90	-
1923	90	80
1924	50	100
1925	100	120
1926	-	-
1927	130	-
1928	200 - 220	300
1929	140	200
1930	190 - 150	160
1931	125 - 150	170
1932	140 - 160	120 - 160

- 22 décembre 1923 - olivettes 240 f les 100 k rendues à Montpellier.
- En 1923 (année de surabondance) - chasselas pris pour le vin à 45 f les 100 k.
- Une différence de 5 à 10 f aux 100 kilo et même 20 f. au cours de la saison est assez fréquente.
- Une baisse brusque du cours aussi après les premiers marchés (ainsi le 15 août cette année cours du chasselas 260 raisins verts propriétaire ne vend, espère 900 à maturité. Le 25 baisse. Cours 150).

13. PRIX

Les chasselas ont varié dans ces 5 dernières années : de 160 à 250 et les servants aussi (cette année ils ont eu un cours inférieur au chasselas).

Les chasselas qui, la première semaine, ont été coté 200 sont vite tombés à 160 triés 150 et les servants 130 - 120.

En 1931 une exposition de raisins de table a eu lieu à Lamalou-les-Bains.

Un essai aussi (1920) de marché aux raisins à Gignac - il n'a pu subsister.

Nos propriétaires ne se soucient pas d'y porter une marchandise périssable qu'ils ne sont pas certains d'y écouler.

Les expéditeurs préférant s'approvisionner sur le lieu d'origine pour régler leurs expéditions.

L'expéditeur fait ses achats lui-même accompagné d'un propriétaire du pays qui aura bien entendu sa commission ou telle maison de vente de Paris a son représentant attitré dans le pays.

La vente a lieu au poids. Par années de temps sain - beaucoup de vente à vue en bloc. Quelquefois aussi, condition formelle, le raisin est livré trié, parfois le raisin est coupé seulement. Différence alors de 10 à 20 f par 100 kg.

Le propriétaire qui n'a pas de main-d'oeuvre préfère vendre en bloc ou non trié. Une femme même habile passe difficilement 100 k par jour lorsque le raisin est sain - et quel souci d'avoir un atelier.

Nous avons vu, dans les mauvaises années de raisins trop avariés, ces raisins ou les déchets achetés pour le compte de négociant en vins de marque Noilly Prat par exemple.

Volume des expéditions des raisins de table dans ces dernières années

	Chasselas		Servants	
1921	(			
1922	)			
1923	(			
1924	) Voir registre aux Archives à Montpellier			
1925	(			
1926	)			
1927	(			
1928	250 wagons	1105 tonnes	213 wagons	920 tonnes
1929	271 wagons	1180 tonnes	3 wagons	9 tonnes
1930	202 wagons	799 tonnes	184 wagons	675 tonnes
1931	281 wagons	1285 tonnes	292 wagons	1054 tonnes
1932	210 wagons	811 tonnes	191 wagons	718 tonnes

(1931 est l'année la plus forte ; 1929, 9 tonnes de servants car la voie est coupée au Gassac le 5/10/29)

15. RAISIN ET VIN

St Bauzille a plus de vin que de raisin : 2/3 de rouge et 1/3 de blanc. Mais le revenu d'un hectare en blanc est supérieur à celui d'un hectare en raisin de vendange. Jusqu'à présent quoique le raisin de table produit par un pied soit inférieur en poids à celui fourni par un cépage de vendange.

Les gros propriétaires ont plus de vin pour s'éviter des soucis parce qu'ils ne sont pas à regarder à mille francs près. Les caves de Phalippou et Simonnet à St Bauzille de 2 000 hl par exemple ont peu de blanc. Mais le moyen et le petit propriétaire comptent beaucoup sur le blanc.

Le moyen a bien souvent autant de rouge que de blanc en superficie.

Le petit a plus souvent plus de blanc et peu de rouge, sa provision pour s'éviter local et vaisselle vinaire.

Bancel à Vendémian, propriété d'un cheval, récolte 100 hl de vin et, en année normale, 80 quintaux chasselas et 75 quintaux servants. Aux prix actuels il est facile de constater que **jusqu'à présent le blanc a été plus rémunérateur.**

Cette cueillette apporte un supplément de revenu chez l'ouvrier.

La femme - l'enfant est occupé pendant 3 mois en y ajoutant la vendange.

En 1930 une femme (Me Bonjean la voisine) a gagné 1800 f dans cette campagne.

Aussi **les ouvriers étrangers sont attirés et retenus par ces profits.**

Dès qu'ils ont quelques économies, ils achètent des mauvais coins dont ne veulent plus les autochtones et greffent du blanc.

Ils n'ont point à avoir du souci pour loger leur récolte, ils ont l'argent tout de suite, pas de risque comme pour le vin. Il y a donc tout avantage pour eux - Et c'est justement parce que la plus grande partie des producteurs de raisins de table n'est pas outillée pour le vin que toute la campagne entreprise pour ne vendre que du raisin marchand n'apportera aucune modification dans la manière de faire des

producteurs surtout des producteurs Vendémianais.

Si le professeur Chassan, je crois, qui est venu dans les premiers jours d'août faire une confére emandant pour le consommateur que du joli raisin avait pris conseil il pouvait poser. Car pour moi ce n'est pas aux producteurs qu'il devait s'adresser mais aux expéditeurs.

Celui-ci n'a qu'à revenir à l'ancienne méthode :

- recevoir la marchandise triée ou non,
- avoir ses emballeurs qui feront ordinaire, choix, surchoix
- s'aboucher avec propriétaire ou négociant qui le débarrassera des grains avariés pouvant encore être utilisés pour le vin.

D'ailleurs j'ajouterai qu'aux producteurs, il faudrait une leçon de sciences leur montrant que par les greffages, ils ont parfois abâtardi leur cépage. Mais ceci est une autre histoire.

ANNEXES

1. Saint Bauzille-de-la-Sylve

Nouvellement plantés 175 ha dont productrices de raisins de table : 116 et productrices de raisins de vendange : 314.

Rendement moyen en raisin de table : 80 quintaux : en raisin de vendange : 48 hl 5

Valeur moyenne en raisin de table : 175 ; de 1 hl : 100

Rendement agricole de 1932.

2. Le Pouget

350 ha cultivés pour la production de **chasselas** et **servants**

2 kg de raisins par pied.

80 quintaux à l'ha

2 800 000 kg expédiés ces dernières années.

Paris - Béziers - Montpellier - Le Havre - Lyon - Perpignan - Allemagne.

Gare : Gignac - Clermont - Campagnan.

3. Pouzols

1. Conditions dans lesquelles est née la culture de la vigne pour la production du raisin de table. Le sol de ces terrains couvert de genêts ne se prêtait qu'à la culture des pieds de raisins de table.
2. Qualités cultivées : Chasselas - Servant
3. Rendement moyen par pied (1 kg) et par ha (4.400 kg)
4. Quelques chiffres sur le volume des expéditions dans ces dernières années: de 290 000 à 320 000 kgs
5. Marchés consommateurs : Paris - Lyon - St Etienne - L'Allemagne.
6. Part de cette cueillette dans les revenus tirés de la vigne : le 1/4 du revenu total viticole.

4. Vendémian

- Qualités cultivées : Servants ordinaires et Servants - Olivettes et chasselas ordinaire.
- Rendement moyen par pied et par ha : 3 kg par pied et 12 000 kg à l'ha env.
- Poids des cageots ou des paniers : Mussy de 12 k. et paniers de 8 k.

- Salaire : 15 f
- Quantité approximative des expéditions : 700 000 k. de chasselas et 600000k. servants.
- Marchés consommateurs : Paris - Lyon - St Etienne. Dans les centres miniers et en Allemagne.

- Prix

Chasselas						Servants					
1921	95 f les 100 k		1927	150 f les 100 k		1921	95 f les 100 k		1927	200 f les 100 k	
1922	80 f	"	1928	260 f	"	1922	86 f	"	1928	212 f	"
1923	75 f	"	1929	140 f	"	1923	90 f	"	1929	150 f	"
1924	75 f	"	1930	185 f	"	1924	120 f	"	1930	260 f	"
1925	107 f	"	1931	140 f	"	1925	140 f	"	1931	180 f	"
1926	190 f	"	1932	140 f	"	1926	300 f	"	1932	140 f	"

- Une propriété de **10 ha** produit 35 000 k raisin blanc et 500 hl en vin rouge
- Une propriété de **5 ha** produit 20 000 k de raisin blanc et 200 hl en vin rouge
- Pour Vendémian, 2 grosses propriétés font chacune 60 000 k raisins blancs et 1 000 à 1 200 hl vin rouge.