L'EXTENSION DE LA VITICULTURE AU BRABANT ORIENTAL

DUC GODEFROID LE BARBU

Nous trouvons le premier vignoble brabançon à Louvain. Peu après 1121, le duc Godfroid échangea avec l'hôpital de Louvain une parcelle de bois contre une parcelle de terre pour y étendre son vignoble. Ce vignoble était situé dans la Mechelsestraat, de l'autre côté du château. La question reste de savoir pourquoi le duc voulait planter un vignoble à côté de son château. Comme nous l'avons vu précédemment, la viticulture était devenue un symbole d'autorité depuis Charlemagne. Or, Godefroid avait été nommé duc de Basse-Lorraine par l'empereur en 1106. Il se pourrait donc bien que le nouveau duc, en tant que représentant plus direct de l'empereur, ait voulu renforcer son autorité en plantant son propre vignoble. Comme Charlemagne, le duc souhaitait probablement aussi planter un vignoble près de sa résidence. Fidèlement, lorsque Louvain a été échangée contre Bruxelles au 14e siècle, un vignoble y a également été planté, à Saint-Josse-Ten-Noode.

LES CHAPITRES DE LIÈGE

Au XIIe siècle, de nombreuses paroisses brabançonnes dépendaient d'un chapitre liégeois. Cette institution était alors, en échange des dîmes, chargée du soin des âmes de la paroisse. Cela signifie, entre autres, qu'il devait également s'occuper de l'entretien de l'église et des fournitures pour le culte. Comme il fallait aussi fournir du vin, il est donc tout à fait logique que ces chapitres aient également planté une vigne dans leur paroisse. Viticulture et soins paroissiaux allaient donc de pair.

LE CHAPITRE DE SAINT BARTHÉLEMY

Après sa fondation au début du XIe siècle, les évêques liégeois dotèrent le chapitre de Saint-Barthélemy de toutes sortes de biens et de droits dans le Brabant oriental. Avec ces dons, l'évêque de Liège voulait probablement améliorer le soin des âmes dans ces paroisses. Le chapitre entre notamment en possession des dîmes et des droits de patronage de Meldert (entre Beauvechain et Hoegaarden). L'institution susmentionnée a également acquis des droits et des possessions à Rotselaar (au nord de Louvain), Wezemaal (entre Louvain et Aarschot), Geetbets (entre Tirlemont et Hasselt) et Dormaal (entre Tirlemont et Saint-Trond).

USURPATION

Au cours du 12ème siècle, de nombreuses paroisses ont été totalement ou partiellement usurpées par les seigneurs locaux. Cela signifie que les nobles ont commencé à se considérer comme les propriétaires de la paroisse. Ainsi, la paroisse, avec éventuellement un vignoble, est tombée entre les mains de dirigeants locaux. Le lien entre la viticulture et les soins paroissiaux est caractéristique du fait que lorsque les paroisses sont retombées dans les mains des ecclésiastiques sous la pression de Rome au 13e siècle, cela s'est remarquablement souvent accompagné du don d'un vignoble par le seigneur à l'abbaye, qui a repris les soins paroissiaux.

LES VIGNOBLES DU CHAPITRE DE SAINT BARTHÉLEMY À ROTSELAAR

En 1266, le père Hendrik van Ganspoel a fait don d'un vignoble sur Rodeberg (Ter Heide) à l'abbaye de Wezemaal. Bien que le curé ait tenu ce vignoble en fermage du seigneur de Rotselaar, les fermageS étaient autrefois payables à l'église Saint-Barthélemy. Le fait que le vignoble ait été donné à l'abbaye de Wezemaal en 1266 n'est pas une coïncidence. En 1261, l'abbaye de Wezemaal avait reçu les grandes dîmes d'Arnold V de Rotselaar et devait donc également fournir les fournitures pour le service religieux.

LA NOBLESSE

Au début du XIIIe siècle, la viticulture n'était qu'une affaire d'église et de noblesse. En 1233, Arnold IV de Diest a donné à l'abbaye de Tongerlo la dîme novale (relative aux terres nouvellement défrichées et mises en culture) sous le fief de Diest. En échange, cependant, le clergé devait assurer le fonctionnement de la chapelle du château. C'est peut-être aussi pour cette raison que l'abbaye a été autorisée à disposer du "decimam de vinea nostra, et decimam quandam quam capellandus de castra habere consueverat". Le fait que ces dîmes soient mentionnées séparément et ne s'appliquent qu'à la délicieuse vigne peut indiquer que la viticulture à Diest n'était pratiquée que par le seigneur. À cette époque, les seigneurs de Wezemaal et ceux de Rotselaar possédaient également leurs propres vignobles. Vers la fin du XIIIe siècle, de plus en plus de vignobles sont passés aux mains des ecclésiastiques par le biais de donations ou de baux.
L'Ordre Teutonique possédait en 1275 un vignoble et une maison à Testelt à Bekkevoort, dépendant de la ferme féodale du seigneur de Kersbeek. Cette maison contenait vraisemblablement un pressoir à vin. Nous retrouvons la même famille lorsque Willem van Kersbeek fait don d'un vignoble à l'abbaye de Tongerlo en 1333. Il est frappant de constater que tous les pressoirs à vin, sans exception, appartenaient à la noblesse ou lui étaient offerts. Outre le pressoir de Testelt, donné en 1270 par Walter van Wezemaal à l'abbaye d'Averbode, et celui de Kersbeek, on trouve également le pressoir d'Aarschot, donné au prieuré de St Geertrui par la famille van Stade. Ainsi, de ce point de vue, l'influence de la noblesse sur la diffusion de la viticulture a été capitale. Après tout, sans les investissements financiers de la noblesse, il n'y avait pas de pressoir et donc pas de viticulture.

L'ABBAYE DE GRIMBERGEN

En 1251, l'abbaye de Grimbergen reçut du Père Guillaume de Louvain deux vignobles, dont l'un était situé près de la Siest, sur le Kalkhoven (la colline en contrebas de l'actuelle rue Ierse Predikherenstraat). Le don comprenait également une maison, une étable et deux vergers. En 1453, l'abbaye était encore en possession de cinq quartiers de vigne, situés sur le Kalkhoven. De plus, l'abbé de Villers devait payer une redevance "op de perse van Vileer die steet over Nuewbrugge ende opden huyse die dair toehoeren ... ". Dans la concession de 1251, il n'est pas du tout question d'un pressoir et d'une maison, mais plutôt d'une maison et d'un stede (bâtiment ?). On peut donc supposer que le stede n'a été transformé en presse qu'après 1251.

L'ABBAYE DE VILLERS

La plus importante et la plus ancienne abbaye cistercienne du Brabant était l'abbaye de Villers. En outre, l'abbaye était également l'un des premiers viticulteurs de Louvain. En effet, en 1250, Villers était déjà confirmé par Henri III comme propriétaire d'un vignoble à Louvain. Ce vignoble était situé non loin du château ducal sur Vileersberg, du nom de l'abbaye. Nous savons également que dans la seconde moitié du 13e siècle, l'abbaye est entrée en possession de la maison de l'abbaye de Grimbergen pour y installer le pressoir. Pourtant, le vignoble de Louvain ne devient vraiment important qu'à partir de 1315, lorsque l'abbaye de Villers vend ses vignobles rhénans.

LES ABBAYES CISTERCIENNES

Ce n'est pas un hasard si l'abbaye cistercienne de Villers a été l'une des premières à posséder un vignoble à Louvain. Après tout, les moines cisterciens voulaient limiter au maximum les contacts avec le monde extérieur. Chaque abbaye devait être une unité économique indépendante, capable de faire vivre ses membres de manière autonome. Par conséquent,

chaque abbaye cistercienne a planté un vignoble et l'a entretenu avec le plus grand soin. Par conséquent, les abbayes cisterciennes sont devenues de véritables centres viticoles. Il est donc logique que les abbayes cisterciennes du Brabant aient joué un rôle de premier plan dans la diffusion de la viticulture dans nos régions.

L'ABBAYE DE PARC-LES-DAMES À WEZEMAAL

Cette abbaye a vu le jour peu avant 1215, à l'initiative d'Arnold Ill de Rotselaar (1183-1217). Bien que située à l'extrême sud-est du fief de Rotselaar, cette abbaye appartenait à proprement parler à la paroisse de Wezemaal. D'après les sources, l'abbaye est entrée en contact avec le vin indigène en 1254. Cette année-là, Arnold II de Wezemaal a fait don d'une once de vin de son vignoble au Parc-les-dames afin de pouvoir célébrer la messe quotidiennement. La même année, Arnold V de Rotselaar a également offert à l'abbaye un vignoble nouvellement planté sur le Rodeberg. Au XIIIe siècle, cependant, les vignobles ne sont utilisés que pour fournir l'abbaye en vin de messe. La viticulture n'était pas encore très répandue. En effet, il faudra attendre la fin du XIVe siècle pour que les vignobles de l'abbaye s'étendent de manière substantielle

L'ABBAYE DE MAAGDENDAAL À OPLINTER

La porte de l'abbaye de Maagdendaal L'abbaye de Magdedaal est la première abbaye du Brabant oriental dont nous sommes certains qu'elle possédait des vignobles. Cependant, le premier vignoble de l'abbaye ne se trouvait pas dans les environs de l'abbaye mais à Jandrain, dans le Brabant wallon. Il est fort probable que ce vignoble ait été prêté par l'abbaye cistercienne de Villers pour donner à la jeune abbaye le temps de planter son propre vignoble. Après tout, planter un vignoble demande beaucoup d'investissements. Il était donc préférable de planter la vigne à l'intérieur des murs d'une ville. Et c'est ce qui se passa dans les murs de Diest : dans un acte du 21 octobre 1290 du chartrier de Tongerlo, nous lisons ce qui suit : " ... , sitam retro vecus castrum prope vineam claustri de Lynthere, ... ". Si cette option était peut-être la plus sûre, compte tenu de la distance de l'abbaye, elle n'était certainement pas la plus pratique. En 1314, l'abbaye avait donc déjà vendu son vignoble diestois. À cette époque, les sœurs avaient probablement déjà planté des vignobles dans les environs immédiats. Au XVIe siècle, l'abbaye possédait encore un vignoble sur la route Tienen-Oplinter, sur le territoire de Sint-Margriete Houtem. La route des vignes qui s'y trouve renvoie encore aujourd'hui aux vignobles de l'abbaye.

L'ABBAYE D'AVERBODE

L'abbaye d'Averbode a été fondée en 1134/1135 à l'initiative d'Arnold II, comte de Loon. Dans le Brabant oriental, l'abbaye remplaçait les paroisses de Testelt, Messelbroek, Wezemaal, Rummen et Rotselaar. Averbode possédait notamment de nombreux vignobles à Testelt, une ville voisine. En effet, en 1270, l'abbaye était entrée en possession des dîmes de vin et du pressoir de la paroisse susmentionnée par l'intermédiaire de son abbé, Walter van Wezemaal. Cependant, les propriétés viticoles de l'abbaye restent limitées au 13ème siècle. À l'aube du XIVe siècle, la situation a quelque peu changé, si bien que grâce aux bons soins de l'abbaye d'Averbode, le vignoble de Testelt a rapidement joui d'une telle renommée que de nombreuses familles nobles n'étaient que trop heureuses de prendre un vignoble de l'abbaye en cession. En outre, l'église Église Notre-Dame-au-Lac de Tirlemont (Onze-Lieve-Vrouw-ten-Poelkerk), l'église de Zichem, les chapelains de Waanrode et le seigneur de Bekkevoort possédaient également un vignoble à Testelt. Donc les moines de l'abbaye savaient apparemment où Abraham a obtenu la moutarde.
L'abbé Arnold de Tuldel (1368-1394) a émis toute une série de directives pour s'assurer que le vignoble de l'abbaye serait bien entretenu même après sa mort. Par exemple, ses successeurs

devaient veiller à ce que le vignoble soit bien travaillé en temps voulu et les ouvriers devaient être bien payés afin qu'ils ne se rendent pas au travail en retard. Lorsque les raisins étaient mûrs, ils devaient être bien gardés contre les voleurs, les animaux et autres oiseaux. Le vignoble devait également être protégé par un fossé et une clôture afin qu'aucun porc ou autre animal ne puisse y pénétrer.
Quelle était la taille du vignoble d'Averboden ? D'après un relevé du 21 décembre 1501, les plantations situées dans le voisinage immédiat de l'abbaye avaient une superficie de 1132 roede (36224 m2 ou 3 ha 62 ares et 24 m2). En outre, l'abbaye possédait également un vignoble près du refugium (Une maison de refuge, également appelée refugie ou refugium, était une maison de refuge pour les habitants des abbayes et des monastères pendant les périodes où, en raison de la guerre ou d'autres troubles, ils ne se sentaient pas en sécurité dans leur résidence principale souvent éloignée) de Tirlemont, ce qui lui permettait de s'approvisionner en vin même dans les périodes difficiles. Au début du XVIe siècle, la viticulture à Testelt est en déclin. Dès 1528, par exemple, l'abbaye fait arracher un vignoble. Une vingtaine d'années plus tard, en 1549, le bâtiment du pressoir est démoli.
Roede : ancienne mesure de surface variant de 8,8 à 33 m² selon la région. Ici 1 roede = 32 m²

L'ORDRE ALLEMAND DE BEKKEVOORT

Nous trouvons la première trace de cette institution pratiquant le vin en 1275, lorsque Hendrik Troostens de Testelt donne une maison avec un vignoble à la commanderie de Bekkevoort. La maison et le vignoble appartenaient à la cour féodale du seigneur de Kersbeek. En 1300, la maison semble être une maison de presse, un "domo torculari". La presse est encore mentionnée en 1363 comme : "apud Testelt inter pressorium de Beckenvort ex una perte et bona Gertrudis dicti van¬den Rode exaltera parte". En 1527, le vignoble et le pressoir étaient encore en possession de l'Ordre Teutonique. Pourtant, comme les presses d'Averbode et de Tongerlo, elle a probablement été démolie au début du XVIe siècle.

LE PRIEURÉ ST GEERTRUI À LOUVAIN

Comme les paroisses dont St Geertrui était responsable se trouvaient presque toutes à Aarschot, il est logique que nous trouvions les premiers vignobles du prieuré sur les rives de la rivière Demer.
Ainsi, les paroisses d'Aarschot, Rillaar, Tielt, Betekom, Weerde et Langdorp ont toutes été transférées à St Geertrui par la noblesse d'Aarschot au cours du 13ème siècle. Après que les nobles aient donné une paroisse au prieuré, ils ont voulu s'assurer que les gens avaient aussi du vin de messe. Le tout premier acte mentionnant des activités viticoles date du 26 mars 1286. Dans cet acte, "Walter dictus Hauwel de Stadis", avec le consentement de son épouse Sibilie, fait don d'une parcelle de terre en friche, située près du jardin des enfants de Quaetham, à côté du Schaluin à Aarschot. Toutefois, ce don était assorti de conditions. Par exemple, le prieuré devait y construire un pressoir à vin ("torcular laudable et sufficiant") dans l'année. Bien que le vignoble d'Aarschot ait pu se développer pleinement après la construction du pressoir, ce n'est qu'en 1317 que le premier vignoble a été donné au prieuré.
Bien qu'au début du 14e siècle, Saint Geertrui ait également reçu une vigne et demie dans le Groeve à Heverlee, les donations de vignes étaient plutôt rares au 14e siècle. Au cours des XVe et XVIe siècles, cependant, le prieuré acquiert un vignoble après l'autre, de sorte qu'en 1528, il obtient 93,5 ame de vin sur tous ses vignobles réunis : "Item tvoers goedshuys heeft tot en binnen Loven ende daer buyten en aldaer omtrint diversche wijngairden te weeten die Persse, Linden, Slachtberch, Wincxsele, Roesselberch, dont les vins sont lavés avec nous et nos familles afin de maintenir notre bonne maison et de la garder lavée cette année spéciale, comme l'indique le nettoyage des vignes et des presses qui y vont XCIIIZ amen". En outre, St Geertrui percevait également les dîmes de vin de Langdorp et Betekom. Dans ce dernier village, le prieuré de Louvain possédait également un pressoir à vin.

L’ABBAYE DU PARC

Cette abbaye n'est probablement entrée en contact avec la viticulture que dans la seconde moitié du 13e siècle. Par exemple, le plus ancien livre de comptes de l'abbaye rapporte qu'en 1294, quelque 20 amen de vin ont été récoltés : "Item expendit cellarius XX amas vini quas habuimus eo anno in vinea nostra". Deux ans plus tard, en 1296, pas moins de 30 amen de vin ont été apportés. Sur la base du livre de cartes de l'abbaye, nous savons que ce vignoble était situé entre l'actuelle Broekstraat, la Geldenaakse baan et la G. Gezellelaan.
Les livres d'accises de l'abbaye, datant de la fin du XIIIe siècle, donnent une idée de l'expansion de la viticulture à cette époque. En particulier dans les livres fermage relatifs à Louvain, nous trouvons des familles importantes comme les van Calsteren, Appelman, van Kortbeke et van Raetshoven avec un vignoble. En dehors de Louvain, nous trouvons un vignoble en 1293 uniquement dans la paroisse de St-Pieters-Rode. Plus tard, en 1444, l'abbaye possédait également les vignobles de Courtrai (Kortrijk-Dutsel). Le fait que l'abbaye était également responsable de la pastorale de cette paroisse est un argument de plus en faveur du lien entre la viticulture et la paroisse.
Aux 15e et 16e siècles, l'abbaye a réussi à étendre ses vignobles dans et autour de Louvain. Elle a acquis des vignobles tant sur le Verloren Kost, un terrain portant le nom d'une tour, que sur le Borchpoort (l'actuelle porte de Malines) et sur le Korbeek Galgenberg. En 1427, l'abbaye du Parc a également établi un vignoble sur le Zwaluwenberg.

L'ABBAYE DE KORTENBERG

L'abbaye de Kortenberg était une importante abbaye brabançonne. Pourtant, nous ne trouvons aucune mention dans les registres de l'abbaye du 13e siècle qui pourrait indiquer la présence de la viticulture. Au cours du XIVe siècle, l'abbaye s'est lancée dans la viticulture et possédait son propre vignoble sur la "colline des vignes", près de l'abbaye. En 1500, ce vignoble a donné jusqu'à 48,5 et en 1501 44 amen de vin. Le rendement, cependant, n'était pas destiné à son propre usage. En 1500, seule la moitié de la production totale était stockée ; le reste était vendu immédiatement. En outre, à cette époque, l'abbaye possédait également les dîmes de vin de la ville voisine d'Erps. (NDLT Kortenberg est situé entre Zaventem et Louvain)

L'ABBAYE D'AFFLIGEM

Une fois la viticulture connue, l'abbaye d'Affligem, l'une des plus grandes abbayes du Brabant, a également acquis des vignobles. Le 1er mai 1306, l'abbaye, par l'intermédiaire de Willem van Eleghem, maître de Coudeke, loue "de Mosberch" pour 100 ans et 1 jour à Jan Snoek van Leefdaal. Le locataire reçoit le grand "aise far aise the heath gheleghen es, gheheilleke den mosberg, uutg¬henomen twinnende lant, dies heeft Jan Snoec niet". Évidemment, il n'y a pas encore de plants de vigne dessus, car le locataire doit planter un demi-hectare de vigne sur le grand terrain loué dans les six ans et construire une maison.

L'ABBAYE DE TONGERLO

Comme l'abbaye d'Affligem, l'abbaye de Tongerlo est également entrée en possession de vignobles tardivement. En 1407, les Norbertins ont acheté un vignoble "opten Berg" à Testelt, en 1408 un vignoble "in die Hant" et en 1415 "neven sherenstrate". En outre, l'abbaye de Tongerlo possédait plusieurs vignobles et un pressoir à Testelt. Au début du XVIe siècle, cependant, le vignoble de Testelt avait déjà atteint son apogée. En 1533, l'abbaye vend donc cinquante rangs de vigne et quatre ans plus tard, elle y démolit son bâtiment de pressoir.

LE VIGNOBLE LOUVANISTE

LE VIGNOBLE DU DUC DE LOUVAIN

Le fameux vignoble de Louvain a été créé au 12e siècle sous l'impulsion du duc Godefroid le barbu. Pour protéger le vignoble du froid, le duc a fait planter sa vigne sur le versant sud, à côté de son château. Aujourd'hui encore, le nom de la rue de Louvain "s Hertogenwijngaard" rappelle l'ancien vignoble ducal. Néanmoins, le vignoble était assez grand. À l'époque de Jeanne de Brabant, lorsqu'il a atteint sa plus grande taille, il ne comptait pas moins de 15 dagmaal (environ 5 ha), de sorte qu'il couvrait presque toute la partie nord-ouest de la ville.

LA LOCATION DU VIGNOBLE DUCAL

Après plusieurs mauvaises récoltes en 1444, 1445, 1446, 1457 et 1458, la cour des comptes ducale de Bruxelles conseille au duc Philippe le Bon de louer ses vignobles. Il faudra attendre l'avènement de Charles le Téméraire pour que les vignobles soient enfin loués. Le 18 septembre 1467, le duc écrit que la cour ne séjourne plus beaucoup en Brabant et que les dépenses pour les vignobles de Louvain et de St-Joost-Ten-Node ne peuvent plus être justifiées. Toutefois, une exception a été faite pour le vignoble des malades. Ce vignoble n'a été loué qu'à la fin du XVIe siècle.

LE VIGNOBLE DES MALADES

À côté du vignoble des Ducs se trouvait le vignoble dit des Malades. Comme son nom l'indique, le vin de ce vignoble, appelé "vin miracle" ou "vin de suie des miracles", était distribué aux malades. Le fait que les malades aient précisément besoin de vin pour être guéris était lié aux croyances médicales de l'époque. Comme le sang, le vin miraculeux avait une couleur rouge. Ainsi, les personnes souffrant d'anémie ou ayant perdu beaucoup de sang devaient boire du vin rouge pour se rétablir. Donc le vin miraculeux était une forme médiévale de collecte de sang. À la fin du XVIe siècle, le vignoble des malades a été loué et dans les comptes de 1613, nous lisons pour la première fois que le vignoble des malades a été planté de cerisiers : "Dezen Ziecken wyngae¬rt alias van miraeckelen placht tot taste van syne majesteit saligher memorien gèvrocht te worden gèvrocht en den wijn daeraff commende aen aermen en andere menschen van bodeme gequelt synde gedistribueren, maarer nu meestedeel met criekenboornen beplanted wesend". Un siècle plus tard, les vignobles ducaux sont complètement délabrés.

LES PLUS ANCIENS VIGNOBLES EN FERMAGE OU EN LOCATION

Certains vignobles ont été donnés en fermage par le duc. Cela signifie que le duc cède les vignobles en échange d'une quantité annuelle de vin pour une durée indéterminée. À Louvain, les plus anciens vignobles cédés étaient situés sur le Kesselberg et en face du château ducal. Plus tard, au début du 14e siècle, les vignobles de la Kalkhovenstraat et de l'actuelle Ierse Predikherenstraat ont également été établis et cédés. Dans la seconde moitié du 14ème siècle, de plus en plus de vignobles ont été plantés sur le Roeselberg par le duc. Cependant, ceux-ci n'étaient plus ~~excisés~~ mais loués. Les vignobles n'ont donc été cédés que pour une certaine période de temps. En échange, le locataire devait payer chaque année un quart d'ame de vin pour chaque quart de vigne. La superficie totale de ce vignoble était de 43 dagmaal.

DÉLABREMENT DES VIGNOBLES DU ROESELBERG

Dès le début de la révolte contre la couronne espagnole, les premiers signes de dégradation sont perceptibles dans les comptes. En 1567, par exemple, nous lisons que : "Den voergenoemde rentmeester de welche over¬midts faute van betaelinghe van diversche

wijngaerden gelegen op den Roesselberch, voer ons heeren des Coninckx, chynsen heeft moeten vuytdaeghen diversche vanden zelven wijngaerden". À partir de 1562, d'ailleurs, le bail à vin pour une période de 15 ans était déjà remis à moitié. Dix ans plus tard, avec le déclenchement de la révolte, la situation s'est aggravée. En 1572, la période de rémission fut à nouveau prolongée de 15 ans, "vuyt redenen dat doorsaeke tyde deser rekeninghe noch needer es geweest dan oit tevoeren daerop de zelve quytscheldingen ende gratie es gefundeert geweest mits de troublen ende inlantsche oirlogen tzelvde jaer geweest waer doer de voerg wijngerden al zijn ledich ende desolaat gelegen ende soe van sijns der voers wijngaerden ende renten lutte! ofl nyet veele es" traduit par "à cause des raisons qu'au temps de la rébellion ce compte était encore plus nécessaire que jamais à exécuter sur lequel les mêmes rémissions et pardons furent accordés à cause des guerres et troubles intérieures en la même année dans laquelle les anciens vignobles étaient tous vides et désolés et dans laquelle les anciens vignobles et intérêts étaient en lutte ! …". Les guerres n'ont donc pas amélioré la situation, bien au contraire. La viticulture ne s'en remettra pas.

LA TABLE DU SAINT ESPRIT DE LEUVEN

La source la plus ancienne qui nous donne une image de la propagation de la viticulture à Louvain est le livre des fermages du Saint-Esprit en 1278 . On y trouve cinq vignobles, tous situés à proximité du château. Il est à noter que le mot "remigii" est mentionné après chaque fermage. Par cette mention, l'auteur a probablement voulu préciser que les fermage étaient payés le jour de la Saint Remigius, et non pas, comme il était d'usage à Noël. Le fait que cette coutume n'était pas en vigueur depuis si longtemps est prouvé par un acte daté de février 1270, dans lequel certains propriétaires de vignobles s'engageaient à ne pas payer l'impôt pour leurs vignobles à Noël mais à la Saint Remigius.

LE CHAPITRE DE SAINT PIERRE A LOUVAIN

L'église Saint-Pierre a été la toute première institution ecclésiastique de Louvain. Pourtant, ce n'est que dans les années 1350 que le chapitre a acheté des vignes sur les vignobles de Biest et de Kalkhoven (Un biest est un espace ouvert à la lisière ou dans un village, qui était la propriété commune des villageois). Le fait que le chapitre n'ait été que peu impliqué dans la viticulture s'explique par le fait que l'église Saint-Pierre, en tant qu'église principale, était également habilitée à percevoir les taxes sur le vin à Louvain. En effet, tout comme pour les autres revenus agricoles, l'église avait également droit à la dixième partie - des revenus du vin. Pour Louvain, seul un compte de la dîme du vin de l'année 1537 a été conservé. Cela montre que cette année-là, il n’y avait pas moins de 38 pressoirs dans la région de Louvain, alors qu'en 1411, il n'y avait que 23 pressoirs. On peut donc en conclure que la culture de la vigne à Louvain s'est encore considérablement développée au cours du 15e siècle.

LA TAXE MUNICIPALE SUR LA CONSOMMATION DE VIN DE PAYS

On peut supposer que les premiers droits d'accise ont été institués au milieu du XIIe siècle pour financer le premier mur de ceinture. Comme toutes les personnes et toutes les marchandises entrant ou sortant de la ville devaient passer par les chemins de fer de la ville, il est devenu plus facile de contrôler et de taxer le flux de marchandises. Bien qu'une taxe ait longtemps été prélevée sur la vente du vin du Rhin, le vin de terre n'a été taxé pour la première fois que dans les années 1360. Ainsi, en 1366, on devait payer 18 shillings pour chaque ame de vin de terre et 33 shillings pour chaque ame de vin du Rhin. En raison de la grande différence entre les accises sur les vins étrangers et celles sur les vins locaux, ces derniers étaient naturellement favorisés. Bien que les vins de pays liégeois et brabançons aient été taxés de la même manière au 15e siècle, l'accise sur le vin liégeois a été augmentée au début du 16e siècle. Cela était probablement dû à la concurrence croissante de Hoegaarden, qui appartenait à Liège.

L'EXONÉRATION ET L'ÉVASION DES DROITS D'ACCISES SUR LE VIN DE TERRE

Dans la ville médiévale, le clergé jouissait de toutes sortes de privilèges, dont l'exemption des droits d'accise. La fréquentation d'une taverne pouvant difficilement être considérée comme un acte édifiant, les chanoines du chapitre de Saint-Pierre avaient déjà obtenu une cave à vin gratuite au 14e siècle. Bien sûr, les laïcs étaient strictement interdits de visiter cet endroit. Ils n'étaient pas non plus autorisés à tenir un gelag (consommer ? prendre une consommation). Cependant, les chanoines n'ont pas toujours respecté les règles du jeu, de sorte que la cave hors taxes est rapidement devenue une épine dans le pied de la ville, entraînant de longs procès entre le clergé et la ville.

CONTRÔLE DES VIGNOBLES

Les réglementations nécessaires pour contrôler les vignobles imposables étaient tout aussi importantes que l'introduction des droits d'accises. Afin de faciliter la perception de l'impôt, la ville stipulait que les vignes lavées sur les collines entourant la ville ne pouvaient être pressées que dans la ville même : "Item dat nyemant binnen Loven geseten sijne wijne die hem wassen omtrent Lovene ane de voirsijde berge neegerinx perssen en sal dan binnen der vriheit en binnen de gherichte van Lovene". À l'époque du vin, la ville nommait des fonctionnaires qui, après avoir prêté serment, percevaient les droits d'accises dans les différents pressoirs

RÈGLEMENTS MUNICIPAUX EN MATIÈRE DE VITICULTURE

Les règlements municipaux témoignent non seulement de la présence de la viticulture dans la ville, mais aussi de la relation étroite qui existait entre la viticulture et les intérêts de la ville, ou plutôt les intérêts de quelques familias influentes. Par exemple, la ville a fixé des salaires maximums et, à certaines périodes, a même interdit temporairement la plantation de vignobles. De plus, les propriétaires de vignobles n'étaient pas protégés par un métier.

LA RÉVOLTE DE 1477

Après la révolte de Paul Loenkens en 1477, au cours de laquelle les gardiens du vin ont joué un rôle important, les gardiens du vin ont été autorisés à établir un métier. Au bout du compte, la majorité des propriétaires de vignobles - sous la pression de leurs employeurs ? - n'étaient toutefois pas favorables à un vaisseau. Il a été décidé que les propriétaires de vignobles qui le souhaitaient pourraient rejoindre l'association des fruitiers.

RÉGLEMENTATION DE LA PROTECTION DES VIGNES

Aux 15e et 16e siècles, la ville a émis de nombreuses ordonnances pour protéger les vignobles contre la négligence ou les porcs ou vaches errants. Bien sûr, les raisins, les piquets de vigne pourraient aussi être simplement volés. S'il était pris, le contrevenant devait payer une lourde amende et réparer les dommages causés. Parfois, il était également stipulé que le coupable devait effectuer un pèlerinage. La ville veillait également à ce que la qualité du vin soit maintenue et à ce que les raisins ne soient pas cueillis trop tôt.

LE COMMERCE DU VIN DE PAYS

La ville déterminait les lois et exerçait un contrôle strict sur toutes les opérations commerciales. Ce faisant, elle visait un triple objectif : le bien-être des négociants en vins en agissant contre les monopoles, le bien-être des consommateurs en agissant contre la fraude et les prix usuraires et, enfin et surtout, le bien-être des finances de la ville. L'importation et l'exportation de marchandises impliquent beaucoup de travail. Aucun chariot ou bateau transportant du vin ne passait les portes de la ville sans un "conde" (autorisation donnée par le burgmeester). Sur ce

document, le portier devait pouvoir lire le type de vin, la quantité, le propriétaire et - s'il n'était pas destiné à la pile de vin - le destinataire. Le stockage dans cette cave ne devait pas être aléatoire. En effet, le vin de pays - provenant des environs de Louvain - ne pouvait être stocké que dans une cave séparée :
"Item dat nyemant gheen lantwine van Berthem van Arschot of gheen andere buten lantwijne leggen noch kelderen en sal by Lovensche wij¬ne". Par ailleurs, il y avait davantage de réglementations sur la conservation séparée des vins et ce, principalement pour éviter les abus. Après tout, le vin de Louvain était moins taxé que les vins de pays de l'extérieur de la ville ou que le vin du Rhin et ne pouvait certainement pas être mélangé avec ce dernier. En outre, le vin de Louvain ne pouvait être vendu que par les viticulteurs eux-mêmes ou par des négociants en vin de Louvain, et non par des étrangers.

LA CONSOMMATION DE VIN DE PAYS DANS LES TAVERNES

Le vin pouvait bien sûr aussi être vendu dans une taverne en miniature, "au robinet". Au XIVe siècle, la vente de vin dans les tavernes était déjà soumise à une réglementation stricte. Par exemple, les heures d'ouverture d'une taverne étaient précisément définies. Le propriétaire de la taverne devait également faire savoir quel vin il vendait. Cela peut être fait par des drapeaux. Ainsi, dans un règlement de rôle du XIVe siècle, on peut lire : "Item wine of Sente Jans sal hebben ene witte banire". En 1420, il est dit que le tavernier "with licht dage ende teken uutsteken en dien wijn doen roepen". Cet appel du vin était fait par un "wijnsegger" ou "wijnroeper" ; qui devait annoncer du matin au soir aux passants et au commis de l'accise sur le vin quel vin son maître était en train de soutirer à ce moment-là. Cependant, le vin de pays n'était pas seulement vendu par les vignerons. Les aubergistes pouvaient également servir à leurs hôtes du vin qu'ils avaient extrait eux-mêmes, transformé ou non en galant.

LES TYPES DE VIN DE PAYS

Outre la distinction entre le vin blanc et le vin rouge de pays, le vin peut également être classé en fonction de sa région d'origine. En s'appuyant sur un témoignage tiré d'une compilation historique du notaire R. Wetz (+1721), le vin d'Aarschot était généralement appelé "Landolium" :
"Den wyn die hier wast in de stadt ende lande van Aarschot werd ge¬heeten Landolium". À son tour, le vin du vignoble Testelt était connu sous le nom de "Testeleer". En outre, ils ont également fait la distinction entre le "Patois" rouge et le "Bleckart" blanc. L'un des meilleurs vins de pays était sans aucun doute le blanc "Hougaer-der", qui a été vinifié en Hoegaarden. Ainsi, lorsque le tavernier du XVIe siècle a commandé une "Hoegaarden" blanche, l'aubergiste ne lui a pas servi de la bière, mais du vin.

LE VIN GALANT

Cependant, le vin de pays pouvait également être rafraîchi pour produire ce que l'on appelle le vin galant, une sorte de vin aux herbes. Pour fabriquer cette boisson, il fallait d'abord chauffer le vin. Ainsi, en 1415, l'intendant ducal de Louvain achète "huit wissen drouch houts om den galant in de perse mette bereydenen ende te zidenen". Puis on ajoute les épices : "Opten vairs dach aen iiij pont galants cruyts elc pont iij hgl ende van iz pont lekenssere (bois de réglisse) om den galant mette makene". Parfois, du blé non moulu était également ajouté. Ainsi, on peut lire dans un livre de cuisine du XVIe siècle : " Om ghesonden galant te maken. Neemt gheraspt calissyhout een half pondt cleyn ghesplit, ende een quartier tarvven onghemaelen, ende galantvvortelen cleyn ghesplit een half pont ende dat suldi dese dingen sieden in een hame (ame) goets nyeus voetmoest tot op eén half hame.”

L'EXPORTATION DE VIN DE PAYS

On trouve les premières traces de l'exportation de vin de pays en 1386 dans les comptes de péage de Termonde. Cela concernait principalement le vin de Hoegaardse et d'Aarschotse. Le grand absent, cependant, était le vin de Louvain. Cela ne veut pas dire que le vignoble de Louvain était moins important, mais cela signifie qu'au XIVe siècle, la viticulture de Louvain avait apparemment son propre marché. Cela contraste avec le vin Hoegaard, qui était principalement destiné à l'exportation et qui, certaines années, était même signalé au bureau de péage de Zélande. Irishekeroord. A partir des années 1560, nous ne trouvons plus de vin de terre dans les comptes de péage de 't Wiel - le péage qui était perçu, à 't Mechelsgat - et de Termonde

LES CONSOMMATEURS DU 15ÈME SIÈCLE

Le vin de pays n'était certainement pas destiné aux classes supérieures. La ville de Louvain, par exemple, ne servait jamais de vin de terre au duc ou à la duchesse, mais du vin du Rhin. Le vin indigène des techniciens n'était pas une boisson populaire. En effet, les ouvriers et même les vendangeurs étanchaient leur soif après le travail avec de la bière ou de l'hydromel. Bien sûr, cela ne veut pas dire que le vin de Louvain n'était pas bu par le commun des mortels. Ce vin n'était pas une boisson courante pour l'homme de la rue.

LA CONSOMMATION DE VIN AU 16E SIÈCLE

On sous-estime trop souvent la consommation de vin de pays au XVIe siècle. Bien que la qualité du vin du pays brabançon ait souvent fait l'objet d'amusements de la part d'Erasmus et de son ami Barlandus, le vin a continué à occuper une place importante. En outre, le vin de pays n'a pas été victime de la concurrence des vins étrangers. En effet, aux 15e et 16e siècles, la consommation de vin de pays était déterminée non pas par la demande mais par l'offre. Ainsi, après une riche récolte de vin, les gens buvaient beaucoup de vin, et le vin était exporté bien au-delà des frontières. Il ne faut donc pas s'étonner que le graphique du produit de l'accise sur le vin de terre de Louvain ressemble au graphique du produit de la vigne horticole.
UNE BAISSE DE LA CONSOMMATION
À partir de 1566, cependant, la production de vin de pays connaît des difficultés en raison des conditions de guerre. Par conséquent, seule l'offre de vin rhénan déterminait la consommation de vin, ce qui a eu pour effet de faire monter en flèche le prix du vin rhénan, tandis que la consommation de vin chutait. En outre, au milieu du XVIe siècle, en partie à cause de la croissance d'Anvers, le niveau général de prospérité du Brabant oriental s'est tellement dégradé que le pouvoir d'achat a également diminué. La population a donc délaissé les vins étrangers plus chers et a cherché de nouveaux moyens d'étancher sa soif.

NOUVELLES BOISSONS

Le déclin de la consommation de vin a été de plus en plus comblé par la consommation de cidre (boisson à base de pomme) et de brandy. Ainsi, dans les comptes de péage de Wiel du 1er avril 1565 à Pâques 1566, on trouve les charges suivantes : " Jan Raes van Loevene ... ". iii amen appel- dranck ... "Bastiaen Herman van Dermondt vuyts i half ame brande¬wijns", "Jan van Myel vuyts xxiiii amen appeldranck" : Les riches seigneurs, comme le comte d'Egmont, continuaient naturellement à ne jurer que par le vin du Rhin :
"Ghevaet Arrits van Ooedt opts xviii stucken Rensch wijn voor mijn heere graeve van Egmondt. ... ". En revanche, ses adversaires s'en tiennent au vin espagnol. Ainsi, le 7 décembre 1567, Jan Verham¬men, de Bruxelles, passe à 't Wiel avec " ... iiii pijpen Spaenschen wijns vrij Bruessels goet". Ce qui est d'ailleurs frappant, c'est que les chargeurs de Louvain qui exportaient du vin de terre se tournent maintenant vers le transport de l'eider : "Cornelis van Schaffel van Loven vuytwarts ...". xii amen- appeldrancx ... et "Marten Merbays...". . iii tonnes d'apple¬dranck ... ". Il semble donc qu'une

réorientation dans le secteur des boissons alcoolisées se produise vers 1565.

LA VITICULTURE COMME ÉLÉMENT DE L'ÉCONOMIE

Contrairement à ce que la plupart des auteurs laissent entendre, l'essor et le déclin de la viticulture n'ont pas été un mouvement fluide. On prétend généralement que la viticulture a atteint son apogée au XIVe siècle avant de décliner lentement par la suite. Cependant, la viticulture a connu plusieurs périodes d'essor et de déclin.

UN PREMIER PIC VERS 1350

Au début du XIVe siècle, la viticulture brabançonne prend nettement de l'ampleur, si bien que des institutions ecclésiastiques encore plus éloignées y acquièrent des vignobles. Nous trouvons également de nombreux accords ou litiges liés aux dîmes durant cette période. En effet, il n'était pas tout à fait clair si les dîmes devaient être payées sur le produit des vignobles. Par exemple, le duc Jean III a déclaré le 23 juin 1342 que les dîmes devaient également être payées en Zoutleeuw sur les vignobles nouvellement plantés. En outre, un certain nombre d'événements indiquent qu'à partir de ce moment-là, la viticulture était économiquement rentable "Nard". En 1341, par exemple, Lodewijk Berthout a vendu aux habitants de Keerbergen toutes les landes de la commune, à condition qu'ils plantent des vignes sur les collines.

STAGNATION AU MILIEU DU 14E SIÈCLE

Au milieu du XIVe siècle, la population atteint un nouveau sommet. En conséquence, la demande de céréales augmente à nouveau, et les vignobles, surtout dans les villages les moins fertiles, sont reconvertis en terres agricoles. Les toponymes de vignobles situés à proximité du centre des villages ou sur de bonnes terres arables restent les témoins silencieux de cette évolution. En 1355, par exemple, à Rotselaar, les champs de céréales se trouvaient sur les franges du 'Vignoble' de la Dijle. En outre, la guerre de succession de Brabant éclate en 1361 après la mort de Jean 111 (1355), suivie d'une violente vague de peste en 1367. - Pour l'instant, les Brabanders avaient donc d'autres soucis en tête que la viniculture.

UN DEUXIÈME PIC VERS 1425

Après la fin de la guerre civile en 1383, la vie économique a pu reprendre. Ce n'est qu'à partir de ce moment que la culture du vin a pu se développer pleinement, car à partir de 1386, nous trouvons régulièrement du vin de Hoegaardse et d'Aarschotse dans les comptes de péage de Dendermonde et de Rupelmonde. Dans les villages limoneux comme Kumtiçh, WilleQringen, Oorbeek, Hoegaarden et Outgaarden, la viticulture est désormais en plein essor. En 1393, l'abbesse de l'abbaye de Rotem à Kumtich, par exemple, a donné en gage 65 roods de terre à Godfried, à condition que le locataire en cultive 25 comme vignoble. Un contrat de la même année, entre l'abbaye et Jan Maese, est similaire ; pourtant les deux loyers sont perçus par l'abbaye en grain. Cela pourrait indiquer que l'abbaye ne possédait pas le grand vignoble cultivé .ais car elle avait besoin de vin. Wei la vigne était une garantie pour l'abbaye que le locataire serait toujours en mesure de payer son loyer.

STAGNATION AUTOUR DE 1420

À partir de 141O, la population augmente à nouveau régulièrement, de sorte que le prix des céréales atteint à nouveau un sommet vers 1420-1440. Ainsi, jusqu'en 1420, la viticulture continue de se développer. Pourtant, le succès de la viticulture ne peut pas durer. En 1423, le conseil municipal de Louvain a pris des mesures pour limiter les plantations de vignes. Le fait que Lodewijk Pynnock ait même fait couper un vignoble en 1428 prouve qu'il ne s'est pas arrêté

aux règlements. Pourtant, à long terme, l'augmentation du prix des céréales au cours de la période 1420-1440 a été bien plus importante que les règlements de la ville. Après tout, la hausse des prix des céréales a encouragé les agriculteurs à reconvertir leurs vignobles en champs.

CRISE DU SECTEUR VITIVINICOLE

Après 1440, cependant, le prix des céréales chute, pour remonter en 1465-1470. En outre, après plusieurs mauvaises récoltes, les gens se rendent compte que les vignobles n'ont pas toujours des rendements élevés. Les grandes institutions ecclésiastiques ont donc essayé de louer leurs vignobles. En 1459, par exemple, le Heilige Geesttafel de Louvain a loué tous ses vignobles à Louvain et dans ses environs. Une dizaine d'années plus tard, le duc trouve lui aussi qu'il n'est plus rentable de cultiver seul son vignoble. Ce vignoble est également donné en location.

LA VITICULTURE D'AARSCHOT EN DÉCLIN

Les guerres du Brabant (1488-1489) ont fait de très vilains ravages sur les rives du Demer, où il y avait autrefois beaucoup de vignobles. Aarschot a été pillé plusieurs fois et à Rot¬selaar, le château et l'église - sont partis en flammes. Les vignobles et les champs de foin ont été détruits et les champs et les prés sont restés incultes et sont devenus sauvages. En fait, en raison notamment de la fertilité moindre des terres, il faudra un certain temps à la région pour se remettre de ce choc. En 1528, les revenus du prieuré de Saint Geertrui souffrent encore des conséquences de la guerre : "De notre château à Aerschodt, qui a été détruit par la guerre et les broussailles, et le collatéral a été détruit par les propriétaires de telle manière qu'il est maintenant près d'être perdu. De plus, il y a eu quelques hivers rigoureux au début du 16ème siècle. Comme les vignes gèlent beaucoup plus vite dans les sols sablonneux, les vignobles d'Aarschot et de Tes¬telt ont été particulièrement touchés. Par conséquent, la viticulture y était à bout de souffle. La concurrence de Louvain devient également de plus en plus féroce. Il est en effet frappant de constater qu'en 1537 et 1549 respectivement, les abbayes de Tongerlo et d'Averbode ont été contraintes de démolir leurs presses à Testelt, tandis que Peter Was, l'abbé du prieuré St-Geertrui de Louvain, a investi dans la construction d'une nouvelle presse en 1551.

LA FLORAISON DU VIGNOBLE DE LEUVEN

Contrairement à la viticulture d'Aarschot, la viticulture de Louvain a atteint un nouveau sommet au début du XVIe siècle. Tout d'abord, grâce à ses capacités militaires et politiques, Louvain était sortie de la guerre avec beaucoup moins de dommages. De plus, à la fin du XVe siècle, elle est confrontée à une forte diminution de sa population. En conséquence, le prix des céréales est tombé au niveau le plus bas du 15e siècle, ce qui a encouragé les agriculteurs à produire des cultures plus spécialisées. Non seulement les agriculteurs, d'ailleurs, mais aussi la Table du Saint-Esprit de Louvain ont recommencé à exploiter activement certains vignobles délabrés. Le succès croissant de la viticulture est également illustré par le fait que Louvain a interdit toute plantation de vignes en 1494.

LA GLOIRE DE HOEGAARDEN

La seule région rurale encore capable de rivaliser avec Leu¬ven au XVIe siècle était Hoegaarden. Après tout, ce village, ais' appartenant au prince-évêché de Liège, n'avait pas subi de dommages directs lors de la révolte contre l'empereur en 1488. De plus, contrairement à Aarschot, Hoegaarden ne souffrait pas autant de la sécheresse des céréales, car ses champs étaient beaucoup plus fertiles. Pourtant, le village a dû faire valoir ses droits, avec succès d'ailleurs, face à des agents de péage de Malines et de Louvain trop zélés. Pour mieux défendre leurs droits, les vignerons et les brasseurs de Hoegaard se sont unis en 1560 dans "der Guld van de

Paenheeren ende Wijnsetters". Le fait que ces deux professions aient défendu ensemble leurs droits est très louable. Après tout, il s'agissait principalement des mêmes personnes. On pourrait même dire que le capital qu'ils ont tiré de la viticulture a été investi dans l'industrie de la bière. En fait, il est frappant de constater que les deux plus grandes régions viticoles du 15e siècle ont progressé pour devenir les plus grands centres de l'industrie de la bière au cours du 1er siècle.

DÉCLIN

Les guerres de religion de la seconde moitié du XVIe siècle ont été fatales à la viticulture brabançonne. Alors qu'après les guerres de 1361 et de 1489, nous pouvons clairement observer une nouvelle expansion de la population et de la productivité agricole, nous ne pouvons guère parler d'un renouveau après la guerre du 16e siècle. La force destructrice avec laquelle les guerres de religion ont frappé la vie économique explique probablement cela. De plus, aucune baisse des prix des céréales ne se produit après cette période, au contraire. Après 1570, seules Hoegaarden et Leuven se sont lancées dans la viticulture intensive. Néanmoins, au XVIIe siècle, sous la pression croissante de l'augmentation des salaires et sous l'influence des hivers rigoureux, ces vignobles ont également succombé.

CONCLUSIONS

Quoi de plus agréable que de rêver à une époque de tournois de chevaliers hauts en couleurs, de châteaux forts et de cathédrales richement décorées, lorsque le climat était encore plus chaud et que toutes les collines étaient plantées de vignobles odorants et que les gens, en manque d'eau salubre, se régalaient du vin délicieux qu'ils avaient eux-mêmes gagné ? En raison de son caractère exotique, la vigne fait en effet appel à l'imagination des contemporains. C'est probablement pour cette raison que la vigne est trop souvent reléguée au sombre Moyen Âge, où tout est permis. Pourtant, cette image a très peu en commun avec la réalité historique. Ainsi, malgré la rareté des sources, la diffusion et l'évolution ultérieure de la viticulture peuvent être assez bien reconstituées. En outre, sur la base de cette étude, il peut être clair que la viticulture faisait partie de la réalité économique.
Nous trouvons les premières traces de viticulture indigène en 830 à Gand, Huy et Liège, lors du renouveau économique sous les Carolingiens. Apparemment, la récession économique causée par la désintégration de l'empire carolingien a dû avoir un impact sur la viticulture, car les prochaines mentions de vignobles ne sont pas trouvées avant 939 à Gand et 1036 à Liège. En outre, de nombreuses abbayes acquièrent des vignobles le long du Rhin et de la Moselle au cours des IXe et Ier siècles. Ces vignobles ne seront plus vendus jusqu'à la fin du XIIIe siècle. Au XIIe siècle, un second renouveau de la viticulture s'observe dans les villes les plus avancées économiquement. Gand prend la tête de ce classement, mais est suivi de près par Liège.
Bien que le duc de Brabant ait également planté un vignoble à Louvain à cette époque, nous ne trouvons pas encore de vignobles dans le reste du Brabant oriental au 12e siècle. Cela change au 13ème siècle. En partie sous l'influence de l'église liégeoise et du mouvement cistercien, la viticulture s'est aussi progressivement fait connaître dans le Brabant. Néanmoins, jusqu'en 1270-1280, la viticulture n'était généralement pratiquée que dans le cadre du service religieux. Dans ce contexte, nous pouvons également mentionner qu'il existait un lien remarquable entre la viticulture et le soin des paroisses, à tel point même que la restitution des paroisses cédées s'accompagne presque toujours du don d'un vignoble. Cependant, en construisant des pressoirs, la noblesse s'est également investie dans la viticulture. Pourtant, ces presses étaient généralement immédiatement données aux abbayes. La noblesse a donc fourni les capitaux et les terres, tandis que les abbayes disposaient du savoir-faire nécessaire pour développer la viticulture. Grâce à cette coopération, la viticulture connaît un véritable essor à la fin du XIIIe siècle, notamment dans la région du Demer. Dans le dernier quart du 13e siècle, la viticulture dans les villes et à proximité des abbayes devient de plus en plus courante. Vers le milieu du

XIVe siècle, cependant, la pression démographique a augmenté, de sorte que les vignobles, qui étaient initialement situés au centre du village, ont été reconvertis en terres arables. Ce phénomène ne se produit pas, ou dans une moindre mesure, dans la fertile région limoneuse.
Cependant, la vague de peste et les troubles ont entraîné une nouvelle diminution de la pression démographique dans la période 1355-1383 et une baisse du prix des céréales. Il y a donc à nouveau de la place pour les cultures spécialisées. À partir de 1380, la viticulture, également dans la région limoneuse, prend de l'ampleur.
Pourtant, nous constatons que la viticulture s'est surtout développée le long des rivières et près des villes. Après tout, le vin avait besoin d'un exutoire. S'il n'en trouvait pas dans les environs immédiats, le vin était exporté par les rivières. Après tout, à partir de 1386, nous trouvons des traces de vin de Hoegaarden et d'Aarschot dans les comptes de péage de Dendermonde. En premier lieu, l'industrie vinicole de Louvain avait assez de son propre marché. Néanmoins, en raison notamment d'une hausse du prix du vin, la viticulture y a reçu une forte impulsion, de sorte que le vin de pays est également devenu intéressant d'un point de vue fiscal. Au fil du temps, la viticulture de Louvain a toujours été fortement contrôlée par les patriciens. Ceux-ci déterminaient, par le biais de diverses ordonnances municipales, non seulement les salaires des vignerons, mais aussi la taille du vignoble de Louvain.
À partir de 1430, l'augmentation de la population et la hausse du prix des céréales ont provoqué l'effet inverse. De nombreux vignobles sont ainsi reconvertis en terres arables. En outre, au milieu du XVe siècle, les grands propriétaires de vignobles sont confrontés à la baisse des rendements. Tech on peut difficilement parler d'un changement climatique ici, après tout, aucune perte totale de récolte ne se produit dans la première moitié du 15ème siècle. Cela se produit pourtant en 1458. Les gens se sont alors rendu compte que la viticulture comportait aussi des risques importants. Une seule forte gelée tardive pourrait détruire toute la récolte. Pour se prémunir contre ces risques, on constate que les vignobles sont de plus en plus souvent loués.
Vers 1477, l'industrie du vin est clairement en crise. Cependant Les progrès sont en vue. En effet, la révolte contre Maximilien (1489) et les troubles qui s'ensuivent, permettent de respirer à nouveau. En effet, la population atteint un nouveau seuil en 1492, tandis que le prix des céréales tombe à son plus bas niveau du 15e siècle. Les exportations de vins rhénans vers nos régions ont également été élargies au cours de cette période. La guerre s’accompagne de conséquences négatives. Par exemple, le vignoble Demer a fortement souffert des batailles, ce qui a renforcé la position des autres vignobles. De plus, en raison de la guerre, la différence entre la ville et la campagne se sera également accrue à cette époque, également en termes de viticulture. Les vignobles de Louvain et de Hoegaarden, en particulier, ont connu un essor considérable au début du 16e siècle. La région viticole du Demer n'a cependant pas pu se remettre de l'érosion et a dû se retirer. Il y avait également une concurrence croissante entre Hoegaarden et Louvain. À Louvain, vraisemblablement au XVIe siècle, les droits d'accises sur le vin Hoegaarden ont été augmentés.
Néanmoins, sous l'influence de l'augmentation du prix des céréales, de la croissance démographique et du déclin économique général du Brabant oriental, l'industrie des liqueurs connaît une reconversion autour des années 1560. L'accent est mis sur la production de brandy, de cidre et, bien sûr, de bière. La compétition entre Louvain et Hoegaarden change donc de terrain.
Dans la seconde moitié du XVIe siècle, les guerres de religion ont frappé la vie économique avec une force dévastatrice. Ceux-ci ont affecté non seulement la production de vin, mais aussi le pouvoir d'achat de la population, de sorte que non seulement la consommation de vin local, mais aussi celle de vins étrangers a chuté. Lorsque la paix est revenue, la viticulture doit panser ses plaies. - Cependant, à la fin du XVIe siècle, la pression des salaires s'est encore accrue, de sorte qu'elle pouvait à peine se maintenir. En outre, les vins de Louvain et de Hoegaarden ont dû faire face à la concurrence de types de vins étrangers bon marché.

L'incidence du petit âge glaciaire ne semble donc pas être la première cause de la disparition du vignoble brabançon au XVIIe siècle. Peut-être a-t-il porté le coup de grâce à une viticulture moribonde.

Traduction des textes de Tom Avermaete

AVERMAETE T. (2000) de verspreiding van de wijnteelt naar oost-brabant in de *Wingerd* 29e année 2000 nr 1 februari pp 5 à 15 (Kwartaalblad van de Hagelandse wijnbouwers)
AVERMAETE T. (2000) de leuvense wijngaard in *de Wingerd* 29e année 2000 nr 3 september pp 8 à 25 (Kwartaalblad van de Hagelandse wijnbouwers)