



750/ANS DE VIGNE

À

TULLY

Les vignes des Tissottes

LA VIGNE DANS LA PRÉHISTOIRE

La vigne, à l'état sauvage, est un produit de consommation apprécié depuis longtemps : des pépins de raisin ont été découverts sur le site niçois de Terra Amata, daté de 400 000 ans. Toutefois, elle ne sera cultivée que beaucoup plus tard, au Néolithique, en Asie mineure ; un complexe de vinification, découvert en Arménie, a été daté de 4100 ans avant notre ère. Des jarres en céramique, contenant de l'acide tartrique, datées de 5400 - 5000 av. J.-C., contenant le premier vin connu, sans que l'on puisse être assuré qu'il soit tiré d'une vigne domestiquée, ont été découvertes en Iran.

Dans nos régions la vigne sauvage est attestée très tôt. Les pépins de raisin trouvés dans les cités lacustres et sur un site de plein air en Valais, témoignent que le raisin faisait l'objet d'une consommation en 600 avant notre ère.

Avec l'installation de la colonie grecque de Phocée, au VII^e siècle avant notre ère, la vinification est pratiquée en Provence. Un commerce de vin intense, dans des amphores, est pratiqué entre la Gaule, Rome, la Grèce et Carthage.

TERROIR VITICOLE

L'Organisation internationale de la vigne et du vin définit le **terroir viticole** comme « un espace sur lequel se développe **un savoir collectif des intersections entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vinicoles appliquées**, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux productions originales de cet espace.

Celles-ci touchent des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du pays et de la biodiversité »

L'orientation S.O/S.E. est un gage de qualité du vin à condition que les racines atteignent la couche humide.

Les gelées de printemps peuvent perturber le développement du raisin. Le pour-tour du lac Léman est donc propice à la culture de la vigne, car il élève la température de 1 à 2 C°.

La vigne de Tully

est située sur les terrasses de Tho-non, alluvions composées de graviers, de galets calcaires et cristallins et de sables apportés par la Dranse dans la cuvette lémanique lors du retrait du glacier du Rhône.

Ce conglomérat produit un sol drainé de façon naturelle, favorable à la culture de la vigne.



Dessous les Crêts

1. L'ÉPOQUE ROMAINE

Les Romains colonisent le Sud-Est de la Gaule en 121 avant notre ère. Quelques décennies plus tard, de nombreux domaines sont fondés au Nord de la Gaule Transalpine : ils comportent sans doute des carrés de vigne. 113 implantations gallo-romaines sont décomptées dans le Bas-Chablais (83 en deçà de la Dranse).

Pline l'Ancien (30-79 de notre ère), dans son « Histoire Naturelle » parle de la vigne, du vin et des cépages alors connus dont la « vitis allobrogica » (vigne allo-broge), adaptée au climat local ; selon Celse, elle est commercialisée à Rome, en l'an 39 de notre ère.

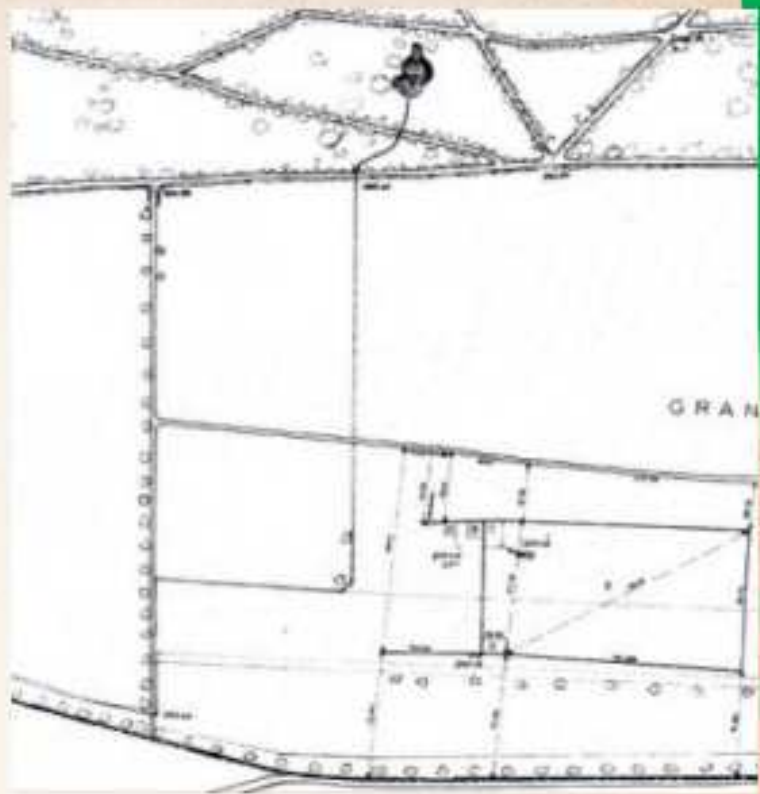
Des pépins de raisin datés de la fin du II^e siècle de notre ère ont été découverts à Annecy-le Vieux ; mais il n'a pas été possible de déterminer si cette vigne était sauvage ou cultivée, et encore moins si l'on en faisait du vin.

Une villa romaine existait à TULLY. Aucun vestige, ni aucun document ne prouve que la vigne y était cultivée.

750 ANS DE VIGNE À TULLY

Comme c'est le cas très souvent, c'est sur le territoire de cette villa romaine que se situe plus tard le hameau de TULLY, et que la paroisse est créée au XIII^e siècle.

Les «villas» romaines sont des grandes exploitations agricoles, établies sur des terroirs adaptés à des activités agricoles complémentaires qui apportent des revenus importants. Le propriétaire fait exploiter le domaine par son personnel, esclaves et hommes libres.



Plan de la « villa » gallo-romaine de Ripaille, découverte en 1903 (fondations 200 x 80 mètres) Fonds Jean-Claude Périllat (1970)

2. LE ROYAUME BURGONDE

En 443, l'empire romain concède aux Burgondes, afin de protéger la péninsule italique, un territoire englobant le plateau suisse et une partie de la Savoie. Les Burgondes reçoivent immédiatement un tiers des terres dans les grands domaines, puis, dans un second temps, reçoivent ou s'approprient un second tiers des terres avec un tiers des esclaves.

La loi GOMBETTE (502), promulguée par le roi Gondebaud, est destinée à faciliter les relations entre les Burgondes, **minorité dirigeante**, et les Gallo-Romains, **majorité sujette**, afin d'aboutir à la symbiose des deux populations. Deux articles concernent la vigne dont l'article 31 qui réglemente et punit la plantation de vigne dans une terre commune.

Après la défaite des Burgondes face aux Francs en 534, nous n'avons aucun document sur la période du Haut-Moyen-Âge jusque vers l'an 1000.

3. AU MOYEN-ÂGE : PRIEURÉS ET SEIGNEURS

Vers le XI^e siècle, les principaux vignobles existaient déjà. Humbert aux Blanches Mains offre un vignoble aux moines de Cluny « pour les reconforter et mettre en liesse ».

Les seigneurs féodaux font parfois travailler leurs terres au moyen de contrats par des fermiers (albergataires), tenus à des servitudes et à des redevances (sou-vent, en nature : quantités de vin).

Au XIII^e siècle, la population augmente, la campagne se parsème d'agglomérations, nées de défrichements forestiers.

La seigneurie est l'armature essentielle de la vie agraire.

Les terres à vigne sont possédées par les seigneurs, les évêques et les abbayes, qui produisent et commercialisent le vin.



Château d'Yvoire

En novembre 1266, un échange est conclu entre le prieur des Bénédictins de Thonon et le comte de Savoie : il concerne « une vigne au-dessus de Thonon, lieudit à la Bezière... » et « la chapelle des Sillings, près du Pont de la Dranse ».

En 1268, le Comte Philippe « permet aux cabaretiers de vendre du vin toute l'année, sauf le mois d'août, en payant l'octane du vin... ». En 1298, le comte interdit de vendre du vin à Evian, si ce n'est des vignes locales, et ce, pendant tout le temps que les bourgeois et habitants auront du vin à vendre.

En 1324, le comte Edouard concède aux cabaretiers de Thonon la permission de vendre du vin en gros pendant le mois d'août. Ceux qui habitent hors des murs de la ville, tels les habitants de TULLY, ne bénéficient pas de ce privilège.



Tour de Marignan, abbaye de Filley

Les moines développent l'exploitation agricole, grâce à la présence des frères convers, laïcs tenus au seul vœu d'obéissance, ouvriers agricoles compétents, cheville ouvrière économique des abbayes.

Par les liens avec les autres maisons de leur ordre, ils commercialisent au-delà des frontières.

Il existe des vignobles au village du Pont, sur la route de Moruel, avant son anéantissement en 1401 ou 1405.

750 ANS DE VIGNE À TULLY

4. RIPAILLE : DUCS ET PRIEURÉ

14 juin 1413 : La paroisse de **TULLY** est rattachée au prieuré de Ripaille, et non plus à celui de Thonon, et lui apporte ses terres. Ripaille capte la source de la Fontaine couverte.

Au mois de février 1417, le Pape prend le prieuré de Ripaille sous sa protection et confirme ses privilèges.

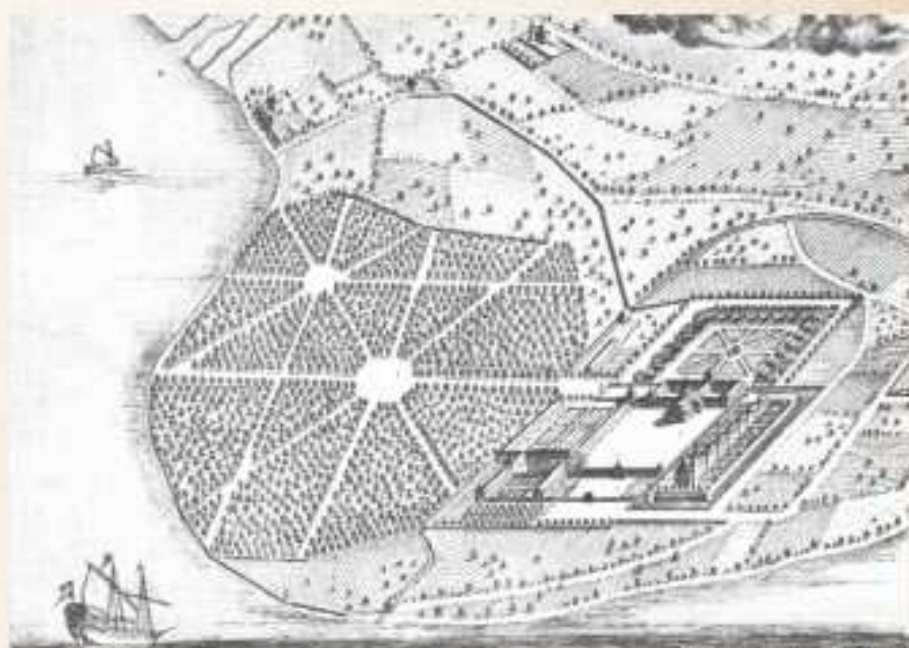
Le prieuré, grâce à la protection des princes et à la ferveur populaire, possède, en moins d'un siècle, des terres disséminées dans tout l'ancien Chablais, notamment à TULLY.

1410 : Amédée VIII fonde le prieuré de Ripaille.

Il concède aux religieux quantité de prés, vignes et bois à Evian, Féternes, TULLY.

Le village, avec beaucoup d'autres, lui apporte des servis annuels en fruits, vins, blés ou argent.

L'exploitation de la vigne par des viticulteurs sous forme de fermage, puis le glissement vers un statut de propriétaire, entraînant une fragmentation des terres, continuent à se développer.. Dès 1426, des propriétaires paient une redevance annuelle au prieuré pour des vignes à Tully, notamment au Clos d'Armoy, au Quarre (actuel chemin des Drebinés).



Le prieuré de Ripaille (en 1682)

Les « reconnaissances féodales » passées en faveur du prieuré de Ripaille occupent quinze énormes « terriers », aujourd'hui disparus. Le tenancier reconnaît devant notaire tenir en servitude du seigneur les parcelles dont il est possesseur à titre précaire, et lui devoir des cens ou servis annuels. La reconnaissance comporte l'identification de la parcelle par sa nature (terre, pré, bois, vigne, grange, habitation).

Le 6 novembre 1433, Amédée VIII, avant de se retirer du pouvoir, fait don à Humbert de Savoie, comte de Romont, de terres sises à TULLY, près de l'église, qui, compte tenu des droits de moulins, fours et pressoirs, avaient des revenus considérables.

1440 : Le village obtient le droit de commercialisation du vin (plant savoyard)

1479 : Le prieuré passe sous le régime de la « commende » : les revenus en sont touchés par un haut personnage qui en est l'abbé non résident, à charge pour lui d'entretenir moines et bâtiments.

5. L'OCCUPATION BERNOISE ET LA RÉFORME

En 1539, Berne dresse un inventaire des biens et bénéfices de chaque église, qui sont bientôt cédés aux ministres protestants de la province.

Parmi les biens immeubles de la cure de Thonon et de ses chapelles, on compte 12 pièces de vigne à Tulliez (TULLY), lesquelles jouxtent 22 autres pièces de vigne. Parmi les biens immeubles de la cure de Tulliez, on compte 2 pièces de vignes et d'autres biens, jouxtant 6 autres pièces de vigne.

Les comptes du gouverneur de Ripaille en 1539 font apparaître que les Bernois ont immédiatement exploité la vigne. On y découvre notamment : «une serrure neuve à la porte des vignes à TULLY, des huttings et crosses autour de la maison de Ripaille et dans les fossés ; des cepes de servagnin... »

Huttings et crosses

Dans les parcelles les moins bien exposées, on fait pousser, sans la tailler, la vigne en rangées espacées sur des châtaigniers préalablement écorcés (huttings) ou des rames en châtaigniers morts (crosses), qui ont pour but d'éloigner les raisins du sol, pour mieux les protéger des gelées de printemps et les rendre moins sensibles aux maladies et aux insectes. Entre les cepes, on peut cultiver des céréales, et parfois des légumes. Le vin de huttings (servagnin) est de qualité inférieure.

Le vin est placé dans la grande cave de l'hôpital du prieuré, 15 tonneaux de vin blanc, 10 tonneaux de servagnin rouge, 22 de vin rouge ordinaire. »

30 octobre 1564 : traité de Lausanne : les Bernois se retirent du Chablais, restitué au duc de Savoie. Les anciens biens ecclésiastiques vendus sont laissés à leurs nouveaux propriétaires. Ceux qui n'ont pas été aliénés passent à l'ordre des Saints-Maurice-et-Lazare.

750 ANS DE VIGNE À TULLY

Le 14 octobre 1569, les revenus de la cure de Tully sont inféodés à ceux de la ville de Thonon par le duc Emmanuel Philibert.



Emmanuel Philibert)

Au XVI^e siècle, la pratique de l'albergement se généralise. Les «contrats de vigneronnage» fixent les modalités par lesquelles le preneur cultive une vigne dont il partage la récolte avec le bailleur. **Ce système permet à des paysans d'acheter des terres**, et les met en compétition avec les notaires et les bourgeois à l'occasion d'acquisitions de grandes fermes seigneuriales.

Ils forment une sorte de classe moyenne. Parallèlement, des petits paysans possèdent une chaumière et quelques parcelles de vignes en huttings, mais non dans les vignes basses.

1589 : Les vignes de TULLY sont le lieu d'un combat meurtrier entre les troupes de Charles-Emmanuel et les troupes genevoises et françaises.

Le 15 février 1591, les troupes de Genève occupent THONON et le château de Ripaille, renversent deux tours et menacent de brûler la ville. Le seigneur d'Avully, protestant, offre quelques chars de vin et 300 écus d'or pour conjurer cette menace.

Registre des délibérations du Conseil de Ville de Thonon

« 7 octobre 1593 : Le Conseil de ville s'interroge sur la mise en fermage des fermes des blés et vins du prieuré de TULLY et de la confrérie ou de les confier au receveur de la ville. Les fermiers du prieuré offrent de se retirer et de laisser à la ville « la récolte de la présente prise ».

« Avril 1597 : la ville fixe le prix du vin : le blanc et le servagnin : 1 florin le quarteron, le rouge 6 sols le quarteron »

21 août 1596 et 30 août 1597 : des missillers (garde-vignes) de TULLY, élus, prêtent serment.

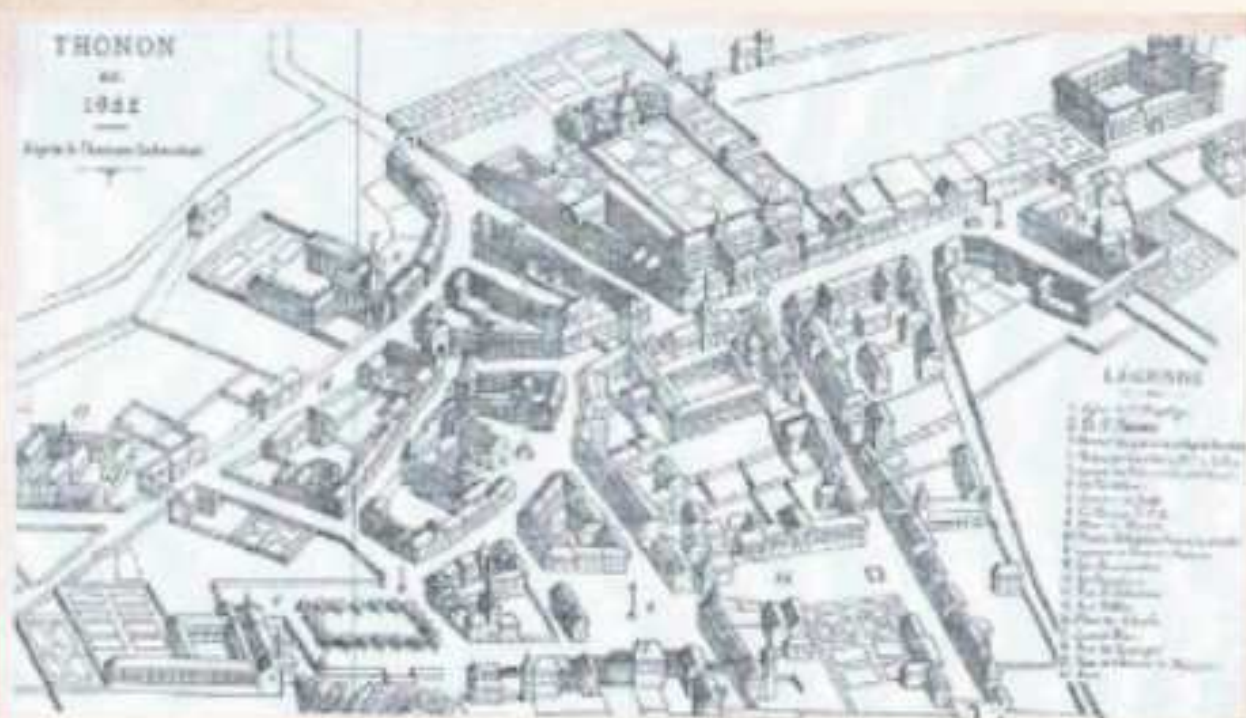
6. FRANÇOIS DE SALES ET LA SAINTE MAISON

« Dès l'automne 1598, sur la motion du Prévôt François de SALES, le Duc de Savoie dota Thonon d'un Mont de piété. Celui-ci, nécessité par les suites de la guerre, était érigé à l'aide d'un impôt de deux florins à percevoir sur chaque pièce de deux setiers de vin vendu ». On choisit l'activité viticole pour être le support du financement de la « protection sociale » : elle devait donc être d'un bon rapport.

Le Conseil de l'ordre des Saints-Maurice-et-Lazare cède ses biens en albergement à l'archevêque de Vienne.

La comptabilité de la Sainte Maison s'exprime en unités de compte de l'activité viticole : revenus pour 1608 : 25 chars de vin.

1638 : Des vignes de TULLY sont vendues pour la construction de l'église et du monastère des ursulines.



Les monastères à Thonon en 1682

1649, 1686, 1713 : des documents attestent que des vignes à TULLY appartiennent aux religieuses ursulines.

Le 9 décembre 1676, « En vue de reprendre la réalisation des projets liés à la Sainte Maison, le Sénat de Savoie ordonne l'amodiation (l'exploitation contre redevance) de tous les revenus : ...des biens de la cure de Tully ». Ils financeront notamment la construction de la « Maison des Arts », dernière étape du projet de la Sainte Maison.

750 ANS DE VIGNE À TULLY

7. LES TEMPS MODERNES JUSQU'AU RATTACHEMENT

«La vigne faisait partie de la conception agricole du paysan, mais aussi de celle du bourgeois qui entendait disposer pour sa consommation familiale de fruits et de vin »

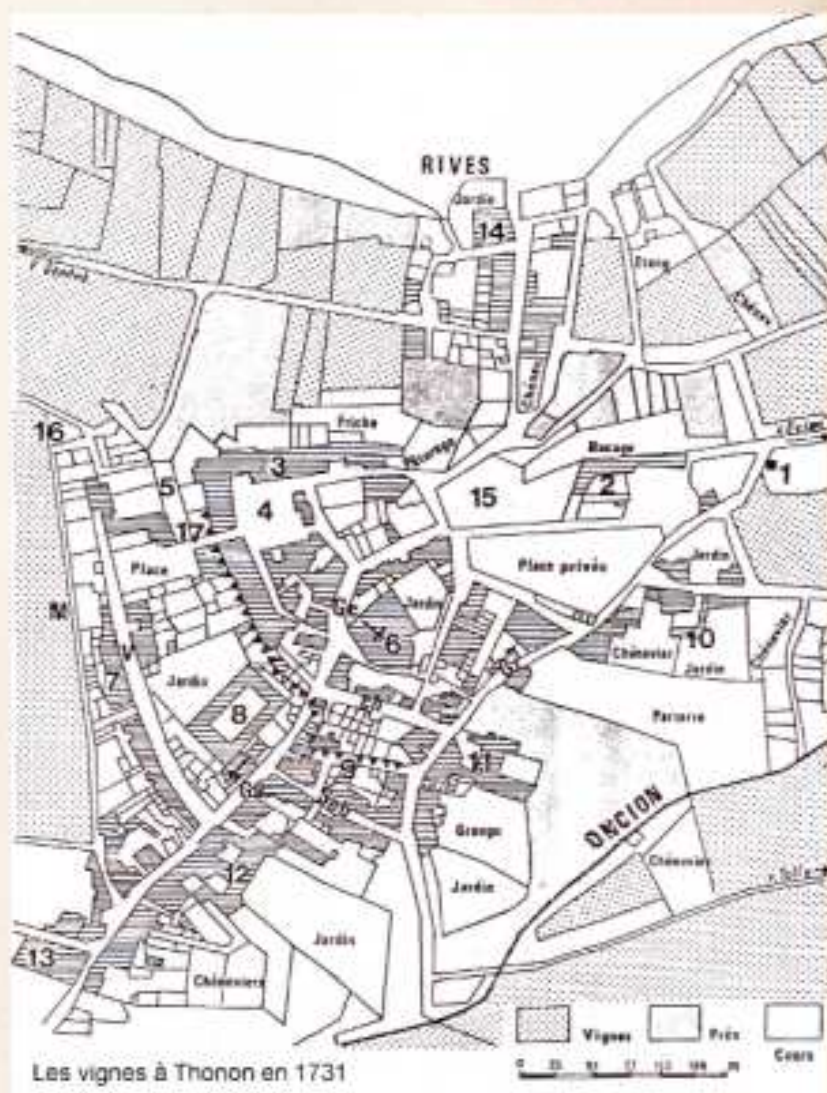
Jean-Claude PERILLAT

Au XVIII^e siècle, la ville de Thonon se ceinture d'un **océan de vignes**.

Des ex-ploitations **privées** remplacent de plus en plus les seigneurs et les monastères.

La partie des vignes occupant tous les espaces favorables, tels que coteaux, buttes ensoleillées, est commercialisée.

Après du village, l'aspect de la vigne est plus fragmenté ; le vin est destiné d'abord à la consommation familiale. Dans ces zones, l'usage des huttings se généralise.



Les vignes à Thonon en 1731

5 septembre 1700 : deux garde-vignes sont nommés pour Concise et pour Tully, pour veiller nuit et jour à la conservation des fruits. L'un de ces derniers refuse de faire la charge et de prendre la hallebarde ; un autre en sera chargé à ses frais.

12 septembre 1700 : procession contre la sécheresse, en passant par l'église de Concise, et les chapelles de Thuyset et TULLY. Tous les bourgeois et habitants doivent s'y rendre, ainsi que les capucins et les prêtres de la Sainte Maison ; les boutiques doivent être tenues fermées.

7 novembre 1704 : **Interdiction de vendre du vin étranger** dans les hameaux de Thonon.

De 1728 à 1738, le duc fait établir un cadastre, la mappe sarde, pour permettre une juste répartition des charges publiques.



La mappe sarde de 1730

Pour TULLY, la plupart des secteurs, en dehors du village lui-même, sont recouverts totalement de vignes (91.3 % de la surface totale en vignes).

6 SECTEURS CENTRAUX

- Tully,
- Devant l'église
- Tissottes
- Drebenet
- La Forge
- Chatelard

230 parcelles
25,63 hectares.

CENTRE DU VILLAGE

1 ha 72,
24.6 % de la surface en vignes, le reste étant composé de prés, jardins, et habitations.

L'extrait de mappe ci-dessus ne couvre pas la totalité des terres du village actuel, notamment la surface de Dessous les Crêts (18 ha de vigne sur 19 ha de superficie)

Les noms de lieux-dits en usage à l'époque sont presque identiques à ceux d'aujourd'hui. Outre ceux cités, on trouve Clos d'Armo, Champagne, La Comba Quointia, le Clos Brûlé, le Clos Rouge... Il reste quelques propriétés religieuses, mais la presque totalité des parcelles appartiennent, à de simples paysans.

750 ANS DE VIGNE À TULLY

Sur THONON, à la même date, la répartition des terres à vigne est la suivante :

- 36 % de biens communaux
- 25 % de paysans
- 18 % de nobles
- 11 % de bourgeois
- 10 % de clercs

1738 : « édit de péréquation » : autorisation de défricher les communaux pour planter de la vigne dans les plus mauvais sols.

En 1762, édit d'affranchissement des serfs. Le paysan devient lié au bourgeois ou au noble, par métayage ou fermage. Il possède en propre, de toutes petites parcelles, insuffisantes pour vivre.

Après la Révolution, les biens du clergé sont achetés par les paysans qui sont déjà propriétaires.

8. APRÈS LE RATTACHEMENT

Au milieu du XIXe siècle, la rentabilité des grandes exploitations devient difficile. Le départ des paysans vers les villes fait augmenter le prix de la main-d'œuvre. L'élevage devient plus sûr, du fait du recueil du lait à la fruitière.

Progressivement, dès 1850, les propriétés des nobles et des bourgeois se morcellent, par ventes parcelaires, au profit des paysans, fermiers ou manœuvres. **La terre tend à aller à ceux qui l'exploitent.** Un fermage avantageux pour le preneur y contribue. Cette évolution favorise le maintien de la culture de la vigne.



Équipe de vignerons

Les vignes en huttings disparaissent progressivement entre 1840 et 1860, au profit des vignes basses et du treillage. À TULLY, il reste des crosses jusqu'en 1940.

À la fin du XIXe siècle, la vigne régresse à cause des maladies, de la concurrence des crus français et de la disparition des grandes propriétés.

9. XX^e SIÈCLE : REcul DE LA VIGNE EN SURFACES ET DÉVELOPPEMENT EN QUALITÉ

À partir de 1874, les vignes sont détruites par le phylloxéra. La découverte d'un cépage américain, greffé sur un porte-greffe permet de **reconstituer des vignes**, progressivement à partir de 1885, malgré les incertitudes et les fluctuations des prix.

Les propriétaires bourgeois, qui exploitaient, parfois depuis plusieurs générations, par fermage ou métayage, **abandonnent la viticulture** et vendent leur domaine. Il en est ainsi, notamment, d'Henri BORDEAUX (écrivain), VERBOUX, GENOUD (médecin), Jules MERCIER (avocat, maire de Thonon, député, sénateur), Jules POTTIER (épiciier en gros).

Dans les dernières années du XIXe et les premières du XXe, des cultivateurs de TULLY, qui, pour la plupart, exploitaient déjà la vigne, **achètent des vignes à ces propriétaires non exploitants**, parfois en saisissant l'opportunité de prix bas. Leurs familles exploiteront la vigne pendant près d'un siècle.

À cette époque, antérieure à la mécanisation, ils cultivent eux-mêmes le vignoble. Cela demande beaucoup de travail, pendant une grande partie de l'année. La main-d'œuvre est limitée après la guerre de 14 ; l'exploitation en famille permet une meilleure efficacité : les enfants et les jeunes, au moins jusqu'à leur mariage, fournissent une main-d'œuvre presque gratuite. En retour, **toute la famille vit de la vigne.**



La pressée

750 ANS DE VIGNE À TULLY

Des ouvriers agricoles saisonniers, de TULLY ou de villages environnants apportent le complément de travail indispensable.

La culture utilisant la traction par un cheval est introduite dans les premières années du XX^e siècle.

Certains pratiquent en même temps une activité **d'élevage**. La vente du lait apporte l'avantage d'un revenu fixe. D'autres y ajoutent la culture et la vente de plantons.

Ceux qui ont beaucoup de terres louent des vignes à d'autres personnes, qui effectuent le travail viticole, apportent le raisin au pressoir, et sont payées en bouteilles. Certains effectuent eux-mêmes la vinification. Avec le temps, beaucoup de familles possèdent un pressoir.

Ceux qui ont peu de terres travaillent en même temps **à l'usine**, notamment à ZIG-ZAG, Capitan... : Ce sont des « ruraux ouvriers ». Le vin est utilisé pour leur consommation personnelle ou comme revenu d'appoint.

On pratiquait souvent les échanges de services entre exploitations, sans comptabilité, jusqu'à la fin des années 60.

Cette coopération face à un travail exigeant, nécessaire à la survie des familles, rapproche les habitants et crée une tradition de solidarité familiale et villageoise.



Autour de la brinde

C'est une aventure collective, dont les habitants sont fiers. une des sources de l'intérêt des Tullierands, jusqu'à aujourd'hui, pour des activités qui les rassemblent.

Le vin était vendu aux cafetiers de Thonon, dont certains travaillaient le vin dans leur propre cave, et ailleurs, notamment à Genève.

La première guerre mondiale a des répercussions sur la vie agricole et viticole : le manque de main d'œuvre et son prix élevé entraînent l'abandon de certains coteaux et la transformation en prairies. Le développement de l'urbanisme et la construction de résidences secondaires accentuent cette tendance.

Au début du XXe siècle et jusqu'après la guerre de 14, il y avait un commerce important considéré comme un « contrat », avec Genève. Ensuite, l'argent suisse perd de sa valeur et cette commercialisation baisse. La vigne savoyarde doit trouver d'autres débouchés. Des coopératives viticoles sont créées. Elles assurent une garantie de vente et, ainsi, le maintien de la vigne dans le paysage.

10. UNE EXPLOITATION : LA VIGNE MARCHAT-FAVRE

La famille MARCHAT descend de Jean-François MARCHAT, né en 1620 à PERRIGNIER, dont le fils Petri MARCHAT naît à THONON en 1642, et le petit-fils, Stephanus MARCHAT, né en 1667, est signalé à son décès comme cultivateur. **André MARCHAT** achète, en 1905, 6 000 m² de vigne à la famille d'Henri BORDEAUX.

Jean-Louis FAVRE quitte Vailly en 1910, pour s'installer à Thonon. En 1917, il achète à TULLY, une propriété chemin des Drebinès (au toit marqué « »), avec du terrain, à un blessé de guerre qui part occuper un emploi réservé. Son fils, **Paul FAVRE**, se marie en 1926 avec Julie MARCHAT, fille d'André. Il construit le café à TULLY.



La brinde et la bosse

750 ANS DE VIGNE À TULLY

Paul FAVRE travaille lui-même la vigne, et embauche des « journaliers » ou « saisonniers » aux périodes qui le nécessitent. Des habitants de TULLY participent chaque année aux travaux.

Il dirige l'exploitation viticole de 1922 à 1965. Son beau-frère, Joseph MARCHAT reprend la vigne jusqu'en 1975. Puis, elle est exploitée par la famille DELALEX, de MARIN, jusqu'en 2011.

La vinification se fait au pressoir, puis le vin est stocké dans des fûts à la cave de la maison « 1931 », chemin des Drebinès.

Les labels (VDQS en 1949, AOC en 1973) permettent le maintien des vignobles, une meilleure qualité, et donc une meilleure commercialisation des vins. Le sur-plus est vendu comme « vins d'Allobrogie ».

La seconde guerre mondiale et le développement industriel accentuent encore le recul de la vigne.

LE TRAVAIL ANNUEL DE LA VIGNE

En hiver, le vigneron n'est pas inactif ; il taille, il laisse une branche (rameau ou baguette) et un « courson » à deux yeux pour le cas où le rameau serait gelé ou cassé.

Au printemps, la sève commence à couler, la vigne « pleure ». On passe le tracteur pour retourner la terre. Le labourage traditionnel se faisait au foussoir (« fasseu »).

En avril, c'est l'ébourgeonnage.

Fin avril, on sulfate : il faudra renouveler l'opération de 6 à 10 fois jusqu'au 15 août. Autrefois, on utilisait un « char à drogue », petit tonneau posé sur un char qu'il fallait tirer à la main, et on sulfatait avec une « boille » sur les épaules. Les enfants apportaient la drogue en utilisant un arrosoir.

En mai, ce sont les effeuilles, travail traditionnel des femmes : on laisse un rameau sur les deux, on supprime l'œil de secours. En mai, le raisin apparaît sous forme de petits grains, qui ne sont que des boutons.

Juin : les petits grains fleurissent pour donner ensuite de véritables grains.

Juin : Palissage : on passe les rameaux entre deux fils de fer, afin qu'ils ne re-tombent pas. On relève les bois, et on enherbe entre les pieds

En été (juillet-août), on coupe les bouts des rameaux.

Mi-juillet : les grappes devenues plus lourdes se retournent et pendent. Il faut alors faire les « vendanges en vert », ne laisser qu'une dizaine de grappes par souche, afin qu'elles se développent mieux.

1^{ère} quinzaine de septembre : les grappes mûrissent, on voit les pépins en transparence dans le grain.



Symbole de la vigne à Tully, le pressoir, construit en 1850 en granit de Combloux, acheté par Paul FAVRE EN 1926, à la maison VUAGNOUX, au Clos Rouge depuis 1991.

Fin septembre : les vendanges : 10 jours pour 7 hectares. Traditionnellement, les dames coupaient le raisin, et un homme portait la « brinde ».

Précisions de Claude DELALEX, et, pour la partie traditionnelle (en italique), de Simone FAVRE,

« Vigneron, tu peux pas le faire sans l'être »