



LE VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS, UNE FORT LONGUE HISTOIRE

Patrice Allanfranchini

L'ÉTAT D'ESPRIT

- « Chacun sait que les vignes sont l'unique bien desdits habitants [du Vignoble]. Si le débit des vins leur manque, tout leur manque, par ce secours ils se procurent des grains & les autres choses nécessaires à la vie ainsy tout ce qui va à empêcher entièrement ou seulement à diminuer ou a resserrer la consommation de leurs vins soit au dedan ou au dehors du pays ne peut que tourner à leur ruine totale »
- AEN ACH Série KK 6 Vins 2. Lettre adressée au roi de Prusse en 1710



VIGNES ATTESTÉES HISTORIQUEMENT

- 944: des vignes citées dans un acte d'échanges de bien du côté d'Areuse et de Colombier (Voir Morerod, Autour d'un millénaire. Les plus anciennes sources neuchâtelaises. RHN, 2011, 148^e année No 3-4)
- 998: prieuré de Bevaix.





Neuchâtel au XII^e siècle

Maquette historique aux Galeries de l'histoire

UN VIGNOBLE DISCONTINU

- Jusqu'au XVe siècle, le vignoble est entrecoupé de champs, de prés, de jardins.
- C'est la toponymie qui nous le démontre ainsi que la nature des terres décrite dans les livres de reconnaissances.
- Avec le XVIe, le vignoble est en expansion pour atteindre au XVIIe son étendue maximale: plus de 1400 hectares.





Neuchâtel au XVIe siècle



Neuchâtel au XVII^e siècle

Maquette historique aux Galeries de l'histoire





Neuchâtel au XVIII^e siècle

Maquette historique aux Galeries de l'histoire

NEUCHÂTEL ET SON VIGNOBLE

- 17^e siècle expansion maximale
 - 1400 hectares
- 19^e siècle
 - 1200 hectares
- 21 siècle
 - aujourd'hui moins de 600 hectares





Reconstitution de la première GARE de NEUCHÂTEL de 1858 d'après une gravure prise dans Le Messager boiteux de Neuchâtel 1911





La Gare Neuchâtel... disparue après avoir été construite en 1881.

LA GARE DE NEUCHÂTEL-CONSTRUITE en 1881-qui a remplacé celle de 1858; mais maintenant disparue 1937



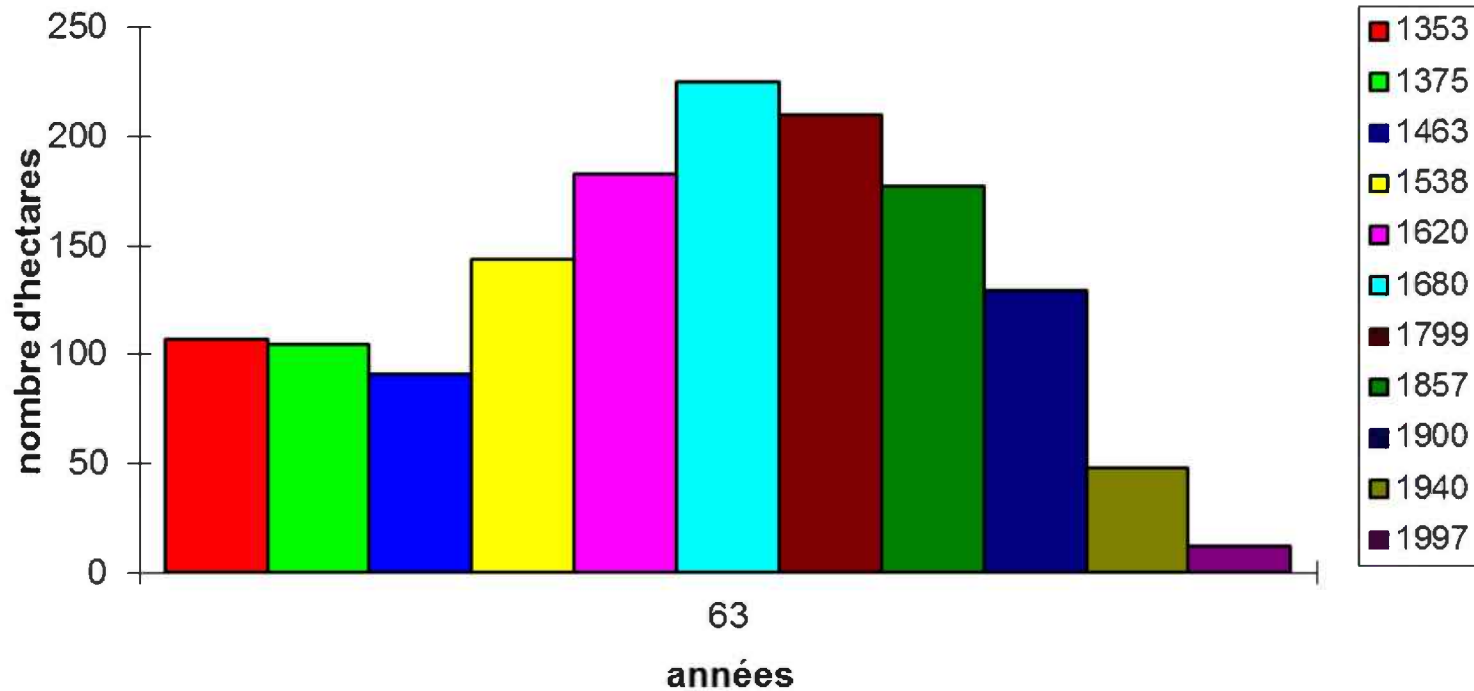
LE VIGNOBLE

- Jusqu'au début du XVI^e siècle, il montre encore une certaine discontinuité attestée par la toponymie et des textes.
- Le développement des cultures céréalières dans les vallées et les montagnes autorise que tous les coteaux propices à la vigne en soient plantés.
- La nature du sous-sol et l'attrait financier poussent les habitants du Pays à opter pour une telle culture.



LE CAS DE LA VILLE DE NEUCHÂTEL

Evolution de la surface viticole de la ville de Neuchâtel de 1330 à 1997





LES CAUSES DE CETTE CROISSANCE.

- On doit imputer l'extension du vignoble dans la première moitié du XVII^e siècle à divers facteurs:
- la demande croissante en vin des clients habituels tels les Soleurois, les Bernois, les cabaretiers de l'Evêché de Bâle auxquels il faut adjoindre des habitants des autres cantons combourgeois;
- la Guerre de Trente ans et la destruction des vignobles comtois ;
- le ravitaillement des belligérants sur la frontière;
- l'impossibilité d'importer des vins étrangers.



APRÈS LA GUERRE

- Volonté du Conseil d'Etat d'effectuer des arrachages.
- Limiter la production pour éviter une baisse des prix.
- Renouveler et conserver les interdictions de permettre l'entrée de vins étrangers.
- Conflits entre bourgeois de Neuchâtel et de Valangin.



DES MUTATIONS SOCIALES QUI INDUISENT UNE COMPAGNIE DES VIGNERONS

- Les bourgeois s'éloignent de la culture.
- Nécessité d'optimiser le travail à la vigne.
- Besoin de contrôler les travaux.
- Création confirmée par un acte donné à Versailles le 7 juillet 1687 par Henri de Bourbon, prince de Condé, prince de Neuchâtel.



RÈGLEMENT POUR LES VIGNERONS

- Tous les vigneronns qui cultivent les vignes de la Brévarderie, domiciliés, soit au dedans, soit en-dehors de la ville, seront obligés de se soumettre aux statuts & à la police de la compagnie, & de faire la promesse suivante:
 - 1°. Vous promettez de donner aux vignes que vous cultiverez toutes les saisons convenables, savoir:
 - De les tailler sans les trop charger, en observant de les charger davantage au bas des vignes qu'au haut.
 - D'attacher les treilles.



- D'essarmenter exactement, mettant dans les faisceaux de sarmens les seps morts & arrachés dans l'année précédente.
- De fossoyer du croc, ou hoyau, ayant soin de nettoyer le pied des seps & d'en ôter exactement la mousse & le chevelu, de bien les redresser & de planter des échaldas aux jeunes seps.
- De provigner sans mettre les seps trop près les uns des autres; de ne faire aucune fosse à quatre provins d'un seul sep; de donner à vos fosses une profondeur convenable suivant la nature du terrain, & de ne provigner aucun jeune sep sans une grande nécessité.
- D'échalasser en redressant les seps, & en employant aux provins les échaldas qui auront encore deux pieds & demi de longueur.



- De donner le second labour avec le bident ou fossoir à bec.
- D'ébourgeonner avec précaution.
- De relever en liant premièrement les bois courts & ensuite les longs, & en observant soigneusement de ne pas lier les grappes & les feuilles, & de ne pas trop serrer les ligatures.
- De donner le troisième & dernier labour.
- De tirer après les vendanges les échelas des vieux seps, & de les entasser sur des soutiens.



- D'être en toutes saisons avec vos ouvriers, & de n'en employer aucun qui ne soit entendu & propre aux divers ouvrages.
- De n'emporter des vignes, ne seps, ni échaldas, ni sarmens.
- De répandre, soit dans les fosses, soit sur la vigne, tel engrais qui vous sera fourni, sans exiger pour cela aucun salaire, à moins que cet engrais n'excédât demi-char par homme de vigne.



- De ne pas permettre aux femmes de coucher les seps dans les fosses, sans une permission des visiteurs.
- De ne commencer aucun labour ni saison de la vigne, que par la permission des visiteurs.
- De ne point aller à la vigne aussi longtemps que la banderolle sera exposée à la Croix-du-Marché.
- 2°. Vous ne permettrez pas qu'il soit fait aucun dommage aux vignes de vos maîtres; & si vous vous apperceviez qu'un voisin anticipât, tirât la terre sur sa vigne, prît des échaldas, ou causât quelque'autre préjudice que ce soit, vous en avertirez incessamment vos maîtres.
- 3°. Vous ne couperez ni n'arracherez aucun sep, à moins qu'il ne soit mort, & même alors vous attendrez pour cela l'année suivante; vous ne sortirez aucune poudre, ni greffe, ni ente, que par la permission expresse & par écrit du propriétaire de la vigne.



- 4°. Les fosses d'un seul provin vous sont défendues, & elles ne vous seront point payées. Si le nombre de celles à deux provins excède le quart du total des fosses, elles ne vous seront pas payées non plus. Celles à trois provins vous seront payées pour une. Celles de quatre, cinq & six provins seront payées pour deux fosses; celles de sept & huit provins, pour trois fosses; & celles de neuf & dix provins, pour quatre;



- bien entendu que vous ne leverez jamais quatre provins d'un seul bois; car, en tel cas, vous serez amendable de vingt batz pour chaque fosse. Vous ne ferez que trente à trente-cinq fosses par chaque homme de vigne, à moins que vous n'en ayez un ordre exprès de votre maître. Vous amasserez la terre aux deux côtés & au-dessus de la fosse, & jamais audessous. Enfin, vous ne coucherez aucun doublet ou logneux, à moins qu'il n'ait deux bois propres à former deux provins, ou qu'il ne puisse s'associer dans une même fosse avec un autre sep.



DOMAINES ET PROPRIÉTAIRES

- Le premier propriétaire de vignes est le prince lui-même.
- Au-delà des dîmes qui lui reviennent, excepté quelques-unes bien spécifiques qui appartiennent à des communautés ou à des particuliers, le prince est à la tête d'un domaine viticole de plus de 42 hectares dans la seconde moitié du XVII^e siècle.
- Ces vignes sont pour la plupart cultivées à la **franche moiteresse**. Selon un rapport adressé au roi de Prusse Frédéric 1^{er} par Jonas de Chambrier, ces vignes ont bon an mal an un rendement de 4%, ce qui est jugé comme bon pour des terres agricoles.



ÉTAT DU VIGNOBLE APPARTENANT AU PRINCE EN 1709 PAR JONAS DE CHAMBRIER

Lieu	Surfaces en ouvriers	Estimation en livres
Baronnie du Landeron	356	38.500
Châtellenie de Thielle	192	20.549
Neuchâtel	61	8.120
Mairie de la Côte	333	38.872
Mairie de Colombier	207	19.016
Châtellenie de Boudry	40	2.777
Total brut	1189	128.034



LES GRANDS PROPRIÉTAIRES

- Les Merveilleux
- Les Chambrier
- Les Montmollin
- Les familles patriciennes soleuroises et bernoises
 - Les domaines supérieurs à 100 ouvriers (3,52 hectares) restent relativement peu nombreux.
 - Etc.
- Propriétés fortement morcelées.
- Surface usuelle des parchets: 1 à 2 ouvriers de vignes de 352m².
- Rares sont les parchets d'un seul tenant supérieur à 20 ouvriers (7040 m²).



La famille de Montmollin

Les premiers Montmollin connus sont cités au milieu du 14^e siècle.

Ils portent le nom de leur communauté d'origine.

Peu à peu, ils entrent dans la magistrature neuchâteloise où ils se distinguent dès le XVII^e siècle. En 1657, Henri II d'Orléans Longueville confère des lettres de noblesse au Chancelier Georges de Montmollin.

La famille partage ses activités entre le commerce et la viticulture, la diplomatie, le service étranger et l'église.

La maison de la place des Halles 8 et celle de la rue des Moulins 21 témoignent de leur puissance.



LE CHANCELIER GEORGES DE MONTMOLLIN

- De 1652 à 1703, il fait passer la superficie de son domaine viticole de 1,32 hectare à 13,18 hectares.
- Grâce à ses livres de raison:
 - Sa cave.
 - Son négoce.
 - Ses contacts.
 - Ses ouvriers





Première page du livre de raison du
Chancelier de Montmollin où il met en
amodiation des vignes à un certain
Louis Froschet dit Grillon de Corcelles

Du 1. Janvier 1652.

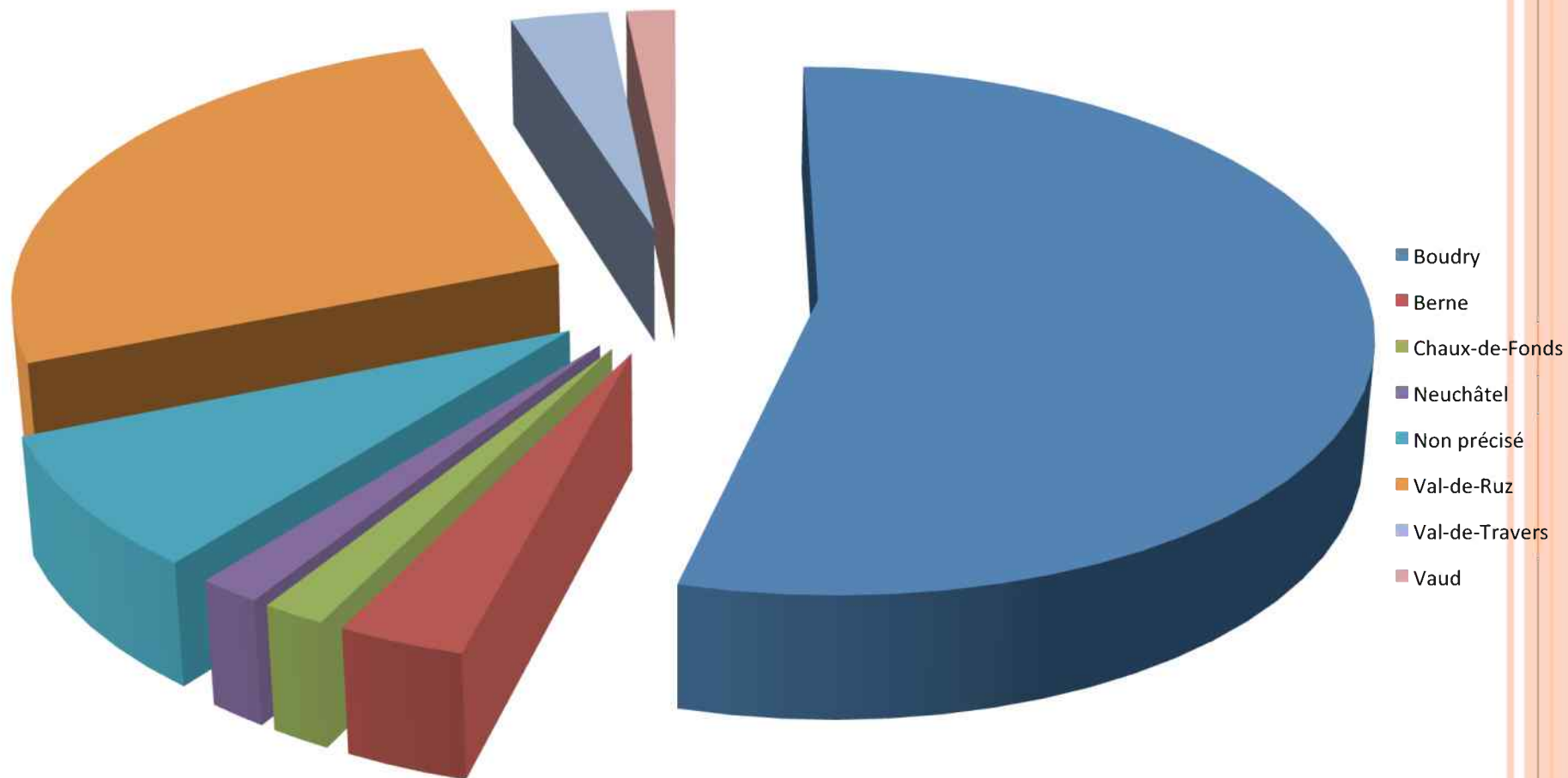
J'ay mis en amodiation et culture à Louis
Grillon de Corcelles assisté de David Grillon
son fils, savoir dix hommes de vigne,
quatre de bois de Peseux, et deux à la
piora, un et demy à chapounet demy
homme de bois chez la beau et enfin deux
hommes dessus le village de corcelles.
Les deux hommes dessus de corcelles il les
fera tout en argent, mais les autres
huit hommes il les fera moitié en argent et
moitié à la cinquiesme. Je luy payeray
de celles quil fait en argent six livres par
homme, et ie fourniray la moitié du
fumier et des pafela et ie payeray la
moitié des creux et des ceaux quil portera
à celle ou il tirera de la vandange, mais
ie payeray tout ce quil fera aux deux hommes
dessus corcelles. En outre ie luy ay
promis un creutzer par fosse, et de luy
avancer douze escus pendant la saison,
moyennant quoy il me laissera trier toute
la vandange et ie luy payeray le reste
après la vente, Les huit hommes quil fait
moitié à la cinquiesme je vandangeront
parmy et parmy.

LES VIGNERONS

- Leurs origines
- Leur travail
- Leurs contrats



Origine des vignerons du 17^e siècle qui ont travaillé pour le Chancelier Georges de Montmollin entre 1652 et 1703



CONTRAT DE VIGNOLAGE

- Mise en amodiation à Louis Grillon de Corcelles (Froschet) assisté de son fils David de 10 ouvriers de vignes dont 4 dessous Peseux, 2 au Prieuré, 1,5 à Chavornay. 1/5 Dessous chez le Beau et 2 Dessus Corcelles
- Les 2 hommes Dessus Corcelles, il les fera tout en argent mais les huit autres hommes, il les fera moitié en argent, moitié à la cinquième. Je luy paierai de celles qu'il fait en argent six livres par homme et je fournirai la moitié du fumier et des passels [échalas] et je paierai la moitié des creux et des céseaux qu'ils porteront à celles où il tirera la vendange; mais je paierai tout ce qu'il fera au 2 hommes Dessus Corcelles. En outre, je luy ay promis un creutzer par fosse et de luy avancer douze écus pendant la saison moyennant qu'il me laissera tirer toute la vendange et je luy paierai le reste après la Vente. Les huit hommes qu'il fait à la cinquième se vandangeront parmy et parmy.



Fournitures faites à Louis Froschet ou Grillon mon vigneron

3 février 1652	20 £ par le moyen de 2 esmines de bled à 17 batz l'esmine, de six esmines d'orgeat à 7 batz et demi l'esmine et un batz d'argent en présence de Henry Wuthier, mon granger de Crotet
mai 1652	J'ay répondu à sa décharge chez Hermann 7 livres
	20 £ audit Louis en argent comptant en présence de Louis Cornu
26 juin 1652	2 esmines de bled qui valent 8 £ par accord
28 août 1652	7 £ d'argent
23 sept. 1652	5 £
18 nov. 1652	J'ai répondu au Cousin David Chastelain 5£ et 3 gros à sa décharge
17 déc. 1652	16 £ 3 batz
	Ce qui fait en tout XXI £ demy
20 déc 1652	Je luy ay encore dellivré un sac de graine d'orgeat et 3 émines d'orge par accord 18£
5 févr 1653	12 émines d'orgeat et une de poisettes par accord 20£



Récapitulation en vue du compte de bouclement pour l'année.

Fol 19

14 février 1653

J'ay fait compte avec Louys Froschet mon vigneron, et après luy avoir tenu compte de 4 gerles moins quart de quart de vandange qu'il m'a laissé tirer sur sa part qui se montrent à	50 £,
Item pour la culture des vignes	32 £
Item pour les fosses	16 £
et pour les creux qu'il m'a fait à la vigne Dessus Corcelles	10 £
le tout se montant à la somme de	108 £

pour l'an passé, sur quoy ayant rabattu 26 £ et demi qu'il me doit pour luy avoir délivré jusqu'à présent, il me reste 18 £ et demi dont il me tiendra compte sur l'an présent. Partout les articles ci-devant sont rayés



Vignerons et tonnelier étrangers établis à Bevaix en 1790

Cheffre	Frédéric	Maître tonnelier	Wurtemberg
Contesse	David	vigneron	Rance, bailliage d'Yverdon
Oberson	Jean-Baptiste	vigneron	Grepy, bailliage d'Yverdon
Barraud	François	vigneron	Essertine, bailliage d'Yverdon
Thomaz	Jean-pierre	vigneron	Bercher, bailliage d'Yverdon
Vattel	Jean-Jacques	vigneron	Champion, bailliage de Cerlier
Bouvet	Nicolas	vigneron	Rue, canton de Fribourg
Perret	Jean-pierre	vigneron	Essertine, bailliage d'Yverdon
Frankhauser	Samuel	vigneron	Signaud, canton de Berne



A NEUCHÂTEL

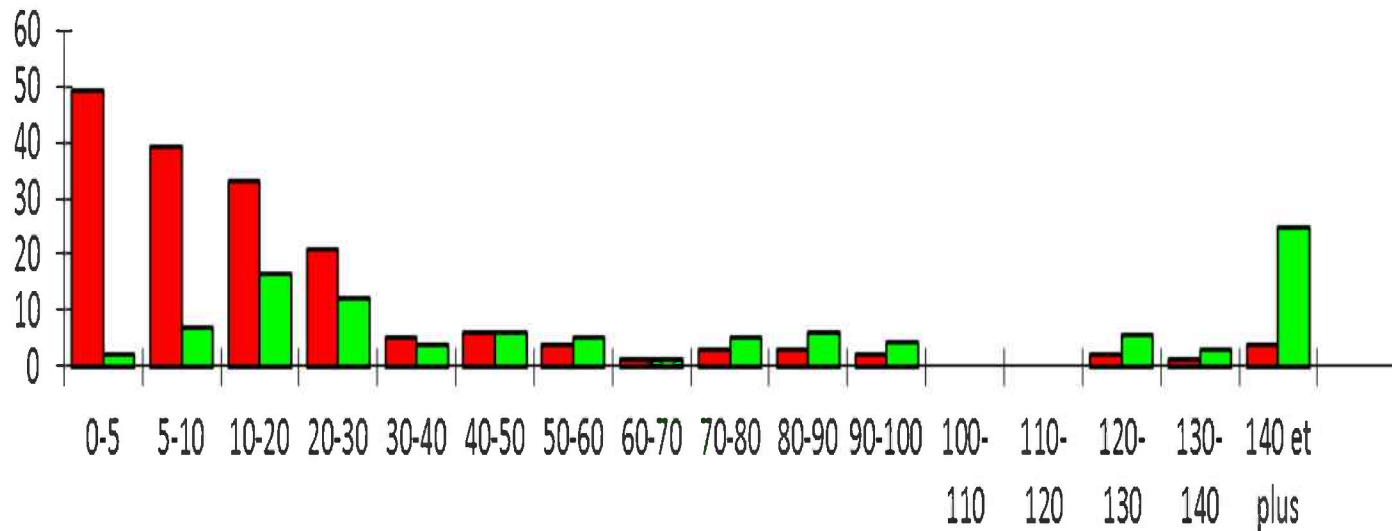
- En 1764, 117 personnes se disent vigneronns étrangers.
- Leur serment:
 - Vous jurez & promettez de ne couper, ni prendre aucun bois dans les lieux défendus, ny vos femmes, enfans, & domestiques, pour cet effet, vous êtes tenus de reporter à Messieurs les Quatre Ministraux tous mesusants que vous trouverez en allant & venant & en travaillant à vôtre ouvrage, de vous raporter les uns les autres, sous peine dans être repris.



LA RÉPARTITION DE LA PROPRIÉTÉ

Répartition de la propriété viticole à Cressier à la fin du XVIIIe siècle

Nombre de personnes et % de la superficie des vignes



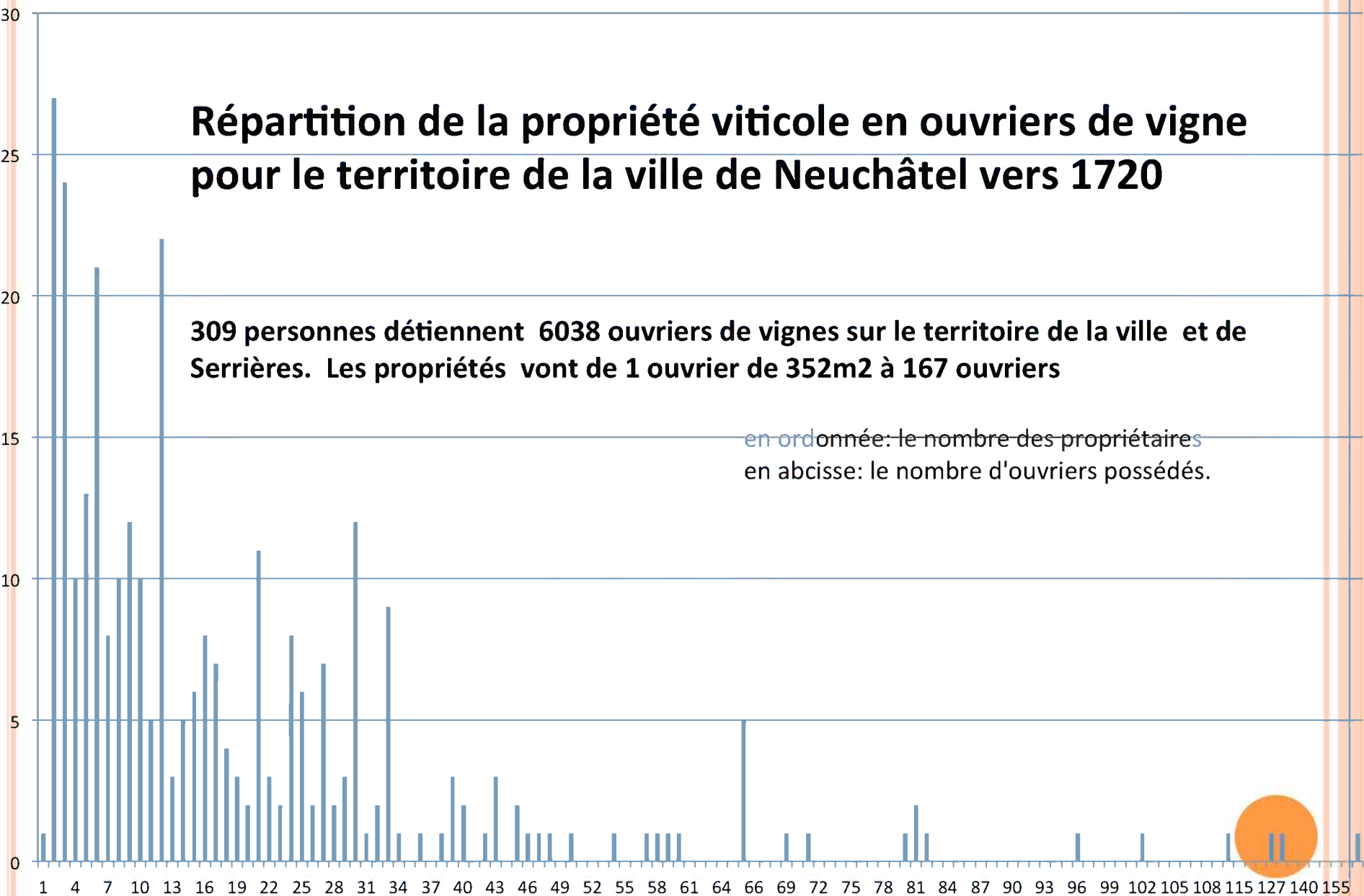
nombre de gerles récoltées



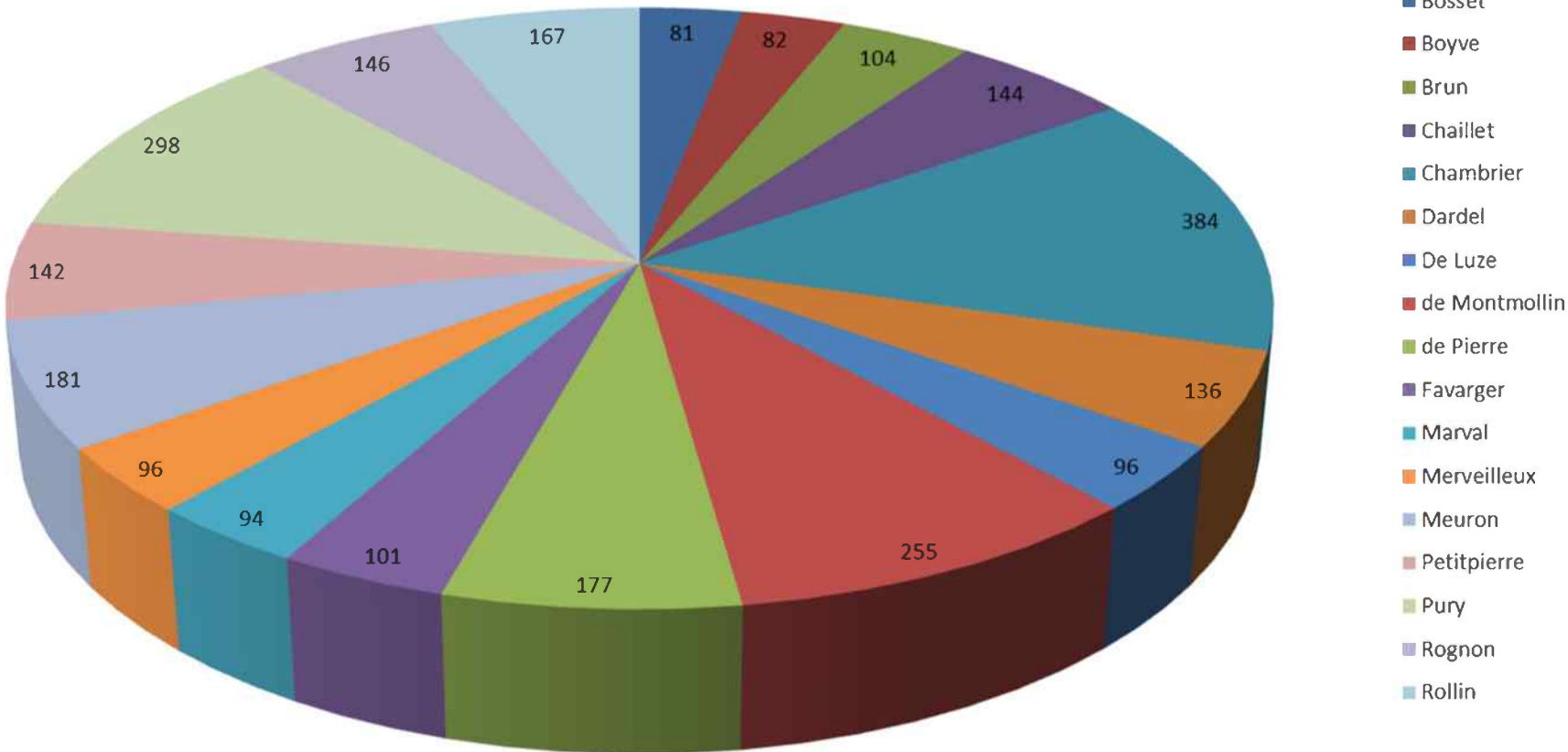
Répartition de la propriété viticole en ouvriers de vigne pour le territoire de la ville de Neuchâtel vers 1720

309 personnes détiennent 6038 ouvriers de vignes sur le territoire de la ville et de Serrières. Les propriétés vont de 1 ouvrier de 352m² à 167 ouvriers

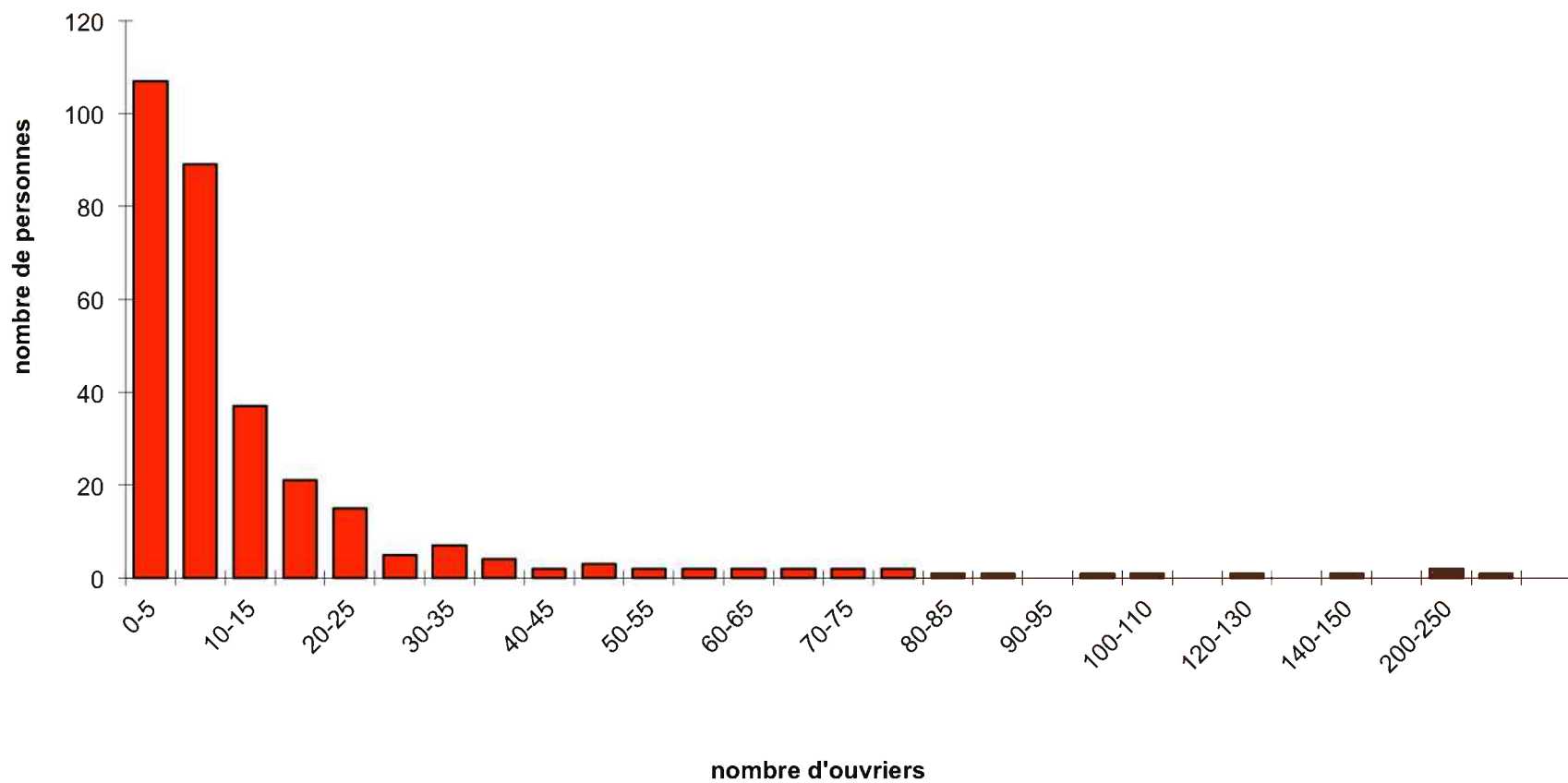
en ordonnée: le nombre des propriétaires
en abscisse: le nombre d'ouvriers possédés.



Nombre d'ouvriers de vigne de 352m2 possédés par des familles bourgeoises sur le territoire de la Mairie de Neuchâtel vers 1720

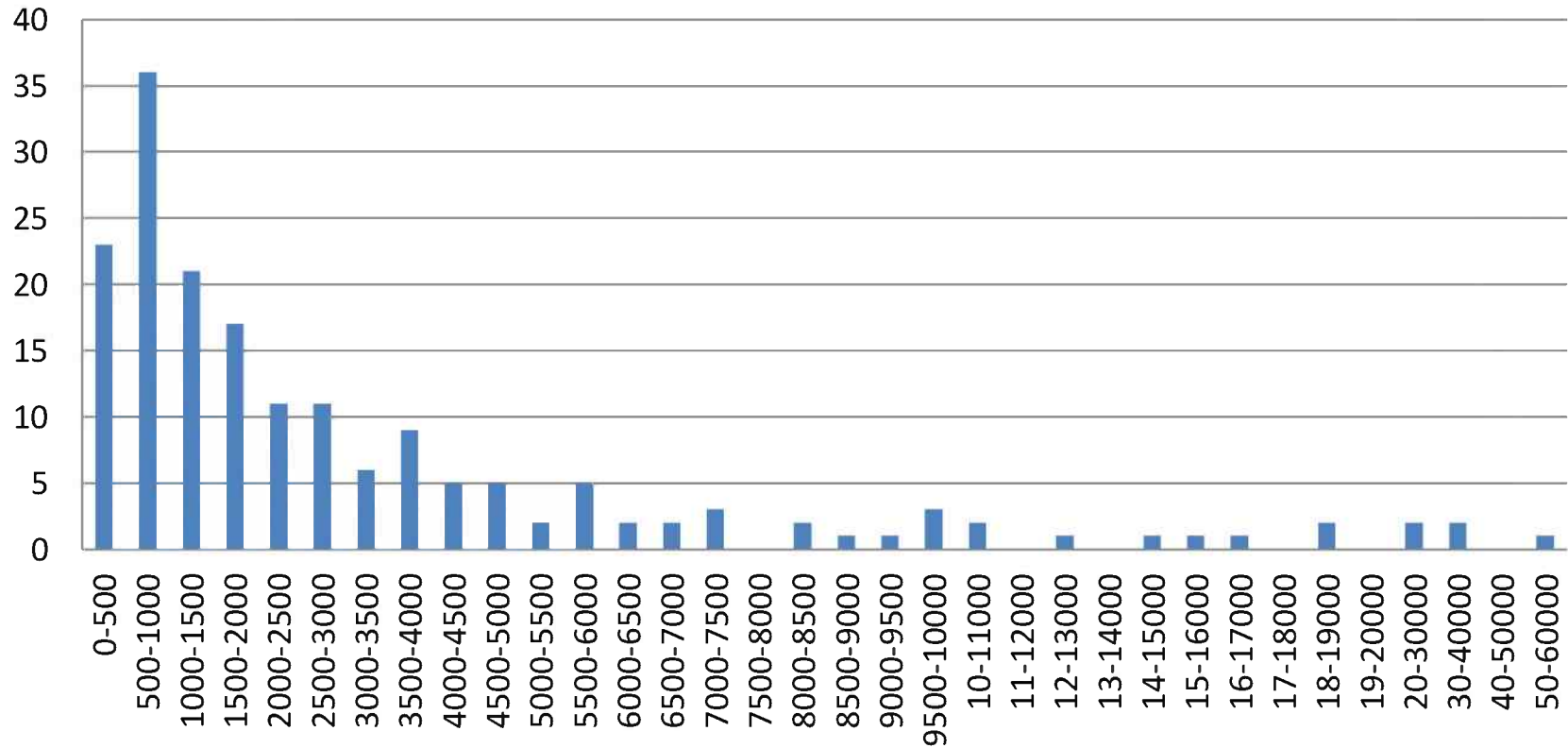


Répartition de la propriété viticole dans la Brévarderie de Neuchâtel en 1857: 5035 ouvriers /310 personnes

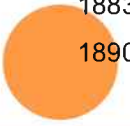
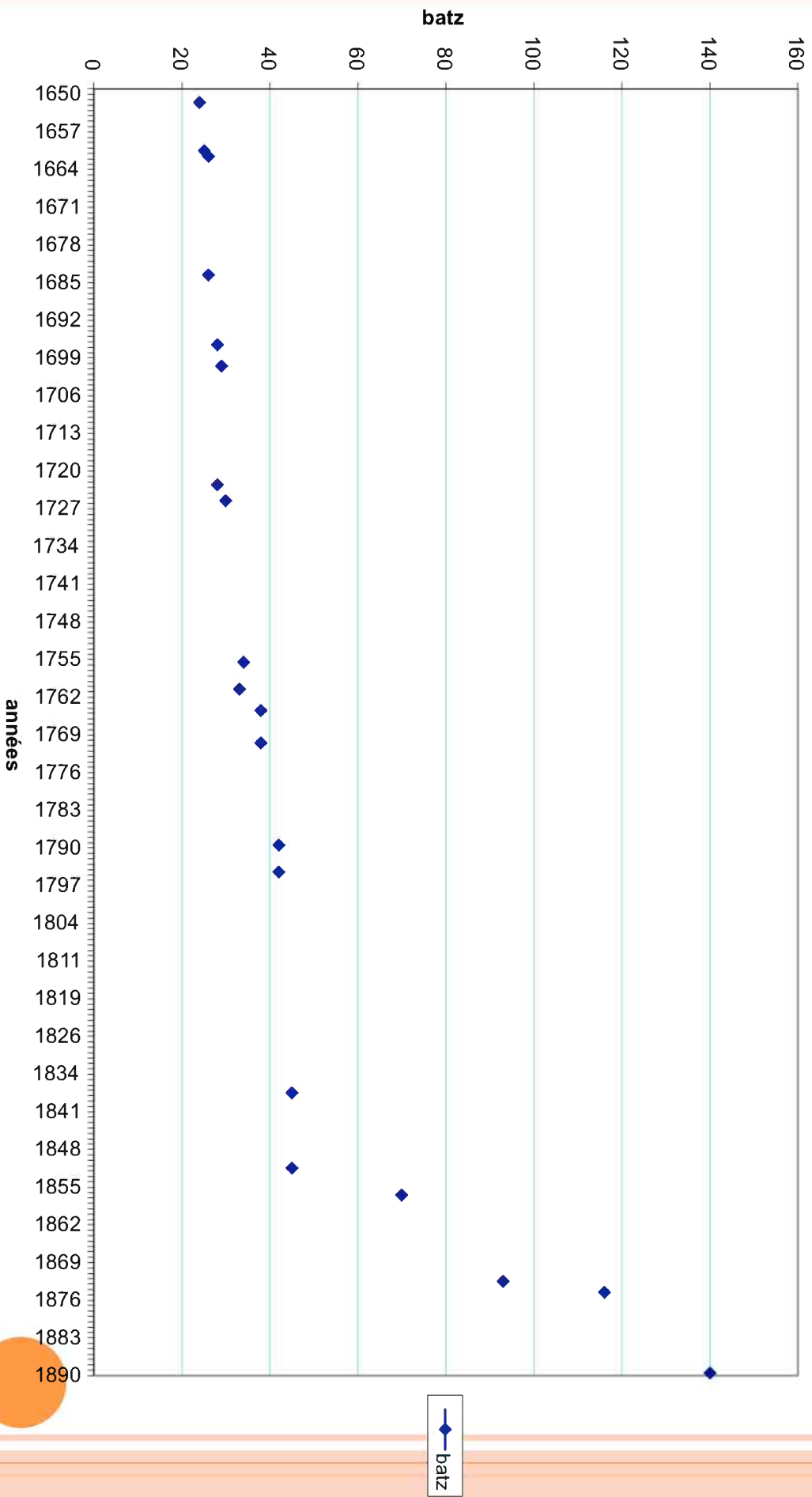


Nombre de propriétaires en fonction des surfaces possédées en m2

Hauterive, fin XIXe début XXe siècle



évolution du prix de culture de l'ouvrier en 1650 et 1890



batz

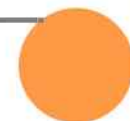
LES RENDEMENTS

- Les comptes de vignes
- Série depuis le début du XVIIe jusqu'à nos jours
- Les aléas du rendement
- Les rapports entre quantité et qualité

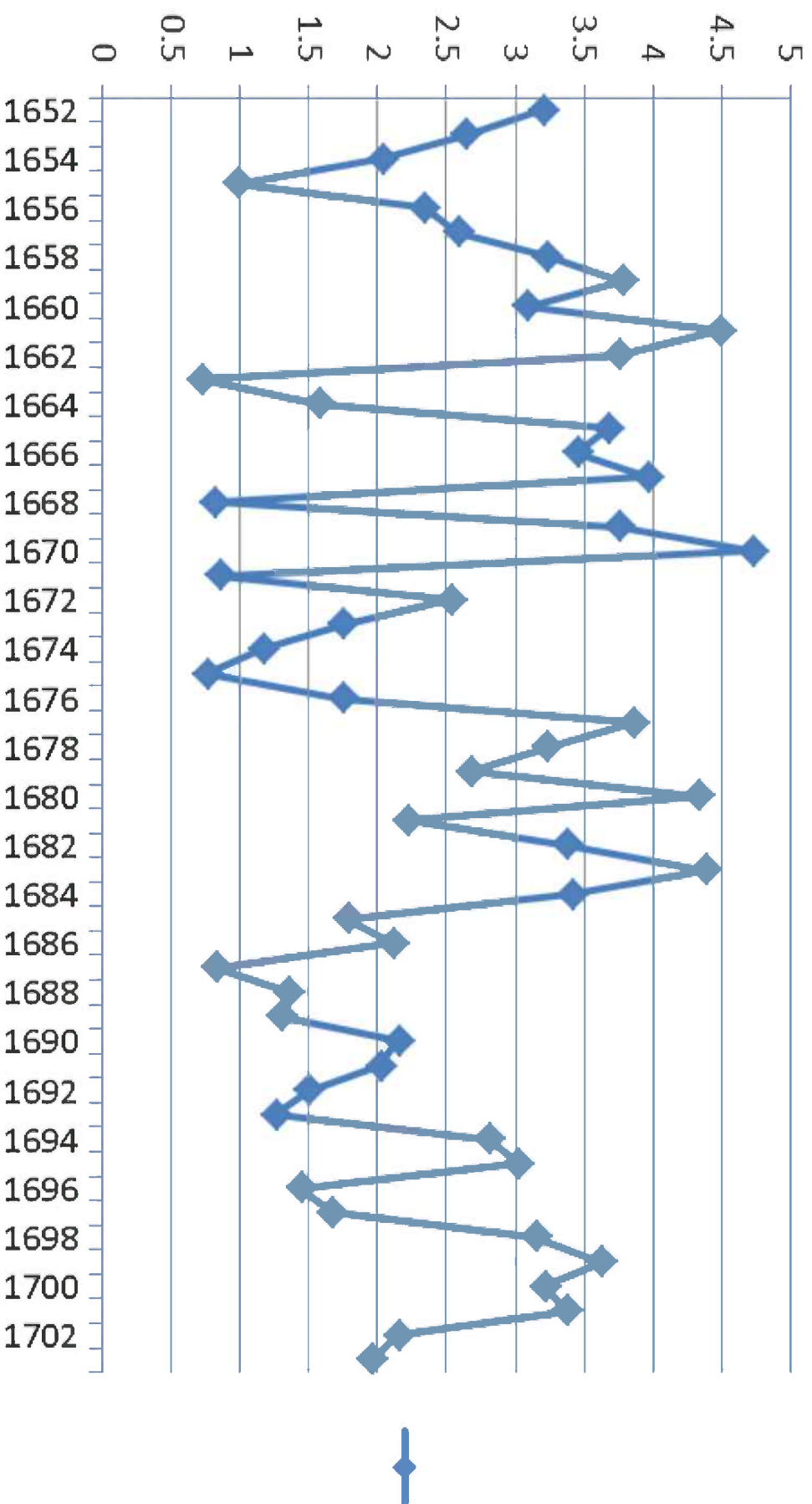


RENDEMENT BRUT DE DIX VIGNES ENTRE 1705 ET 1720 EN GERLES

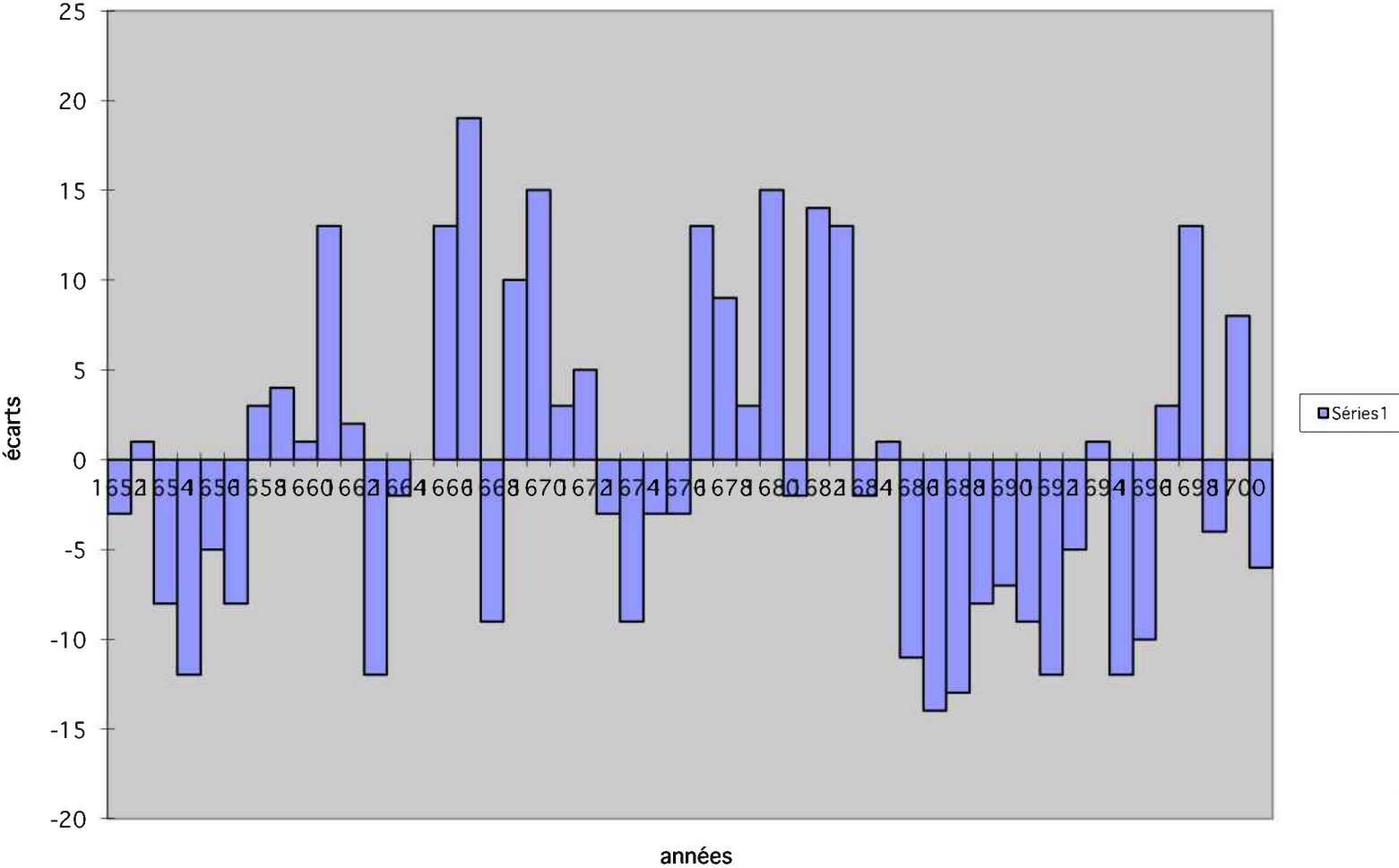
année	Repaire s, 2,66o.	Rochett es d'Auver nier, 9o.	Grand Boubin, 4,5o.	Trois- Portes Milieu, 7o.	Champr veyres 15o.	Rochett es, 2,66o.	Valangi nes, 8 o.	Parc du Milieu, 8o.	Grand Cudeau , 11.5o.	Draize, 3,5o.	Rende ment moyen à l'ouvrie r
1705	6.87	20.12	20	21.16	33.5		18	24.5	31.5	22.33	2.86
1706	3.12	2.33	9.75	14	27.37	2	8.5	18.33	9.25	5	1.38
1707	3.5	13	15	15.5	29.33	3.33	18	21.25	19.5	10	2.06
1708	2.25	8	16.66	4.75	13	1.12		7.75	17.33	12	1.29
1709	0.45	2.45	0.33	3	1.92	0:00	0.66	1.5	0.4	0.7	0.15
1710	2.75	9.25	5.5	9.5	12	1.33	7	6	9.33	4.66	0.93
1711	9.66	25	14.5	27.5	35	6.5	24.33	23	22.12	10.33	2.75
1712	10.5	17.66	18.75	20.5	26.5	5	26.5	25	52	19	3.07
1713	1.5	3.5	4.66	6.5	5	2.5	10	10	8.25	3.25	0.76
1714	3.66	5	3.75	18	9.5	4	12.5	13	10.66	3	1.15
1715	6.5	8.25	6.75	19.66	26	5	15	20.5	12	4.5	1.72
1716	6	9.75	12.5	17	18.5	4	18	19.5	14.33	9.66	1.79
1717	8.25	19.5	17.33	22	28	4.33	18.12	22.66	25.5	14.33	2.5
1718	6.33	35.66	22.33	30.75	96	4	26	38	33	14.33	4.12
1719	12.75	38.5	33.66	32.5	100.75	5.33	29.33	38.25	56.2	24.33	5.16
1720	5.33	3.33	9	16	33.5	4.75	10	15			1.7

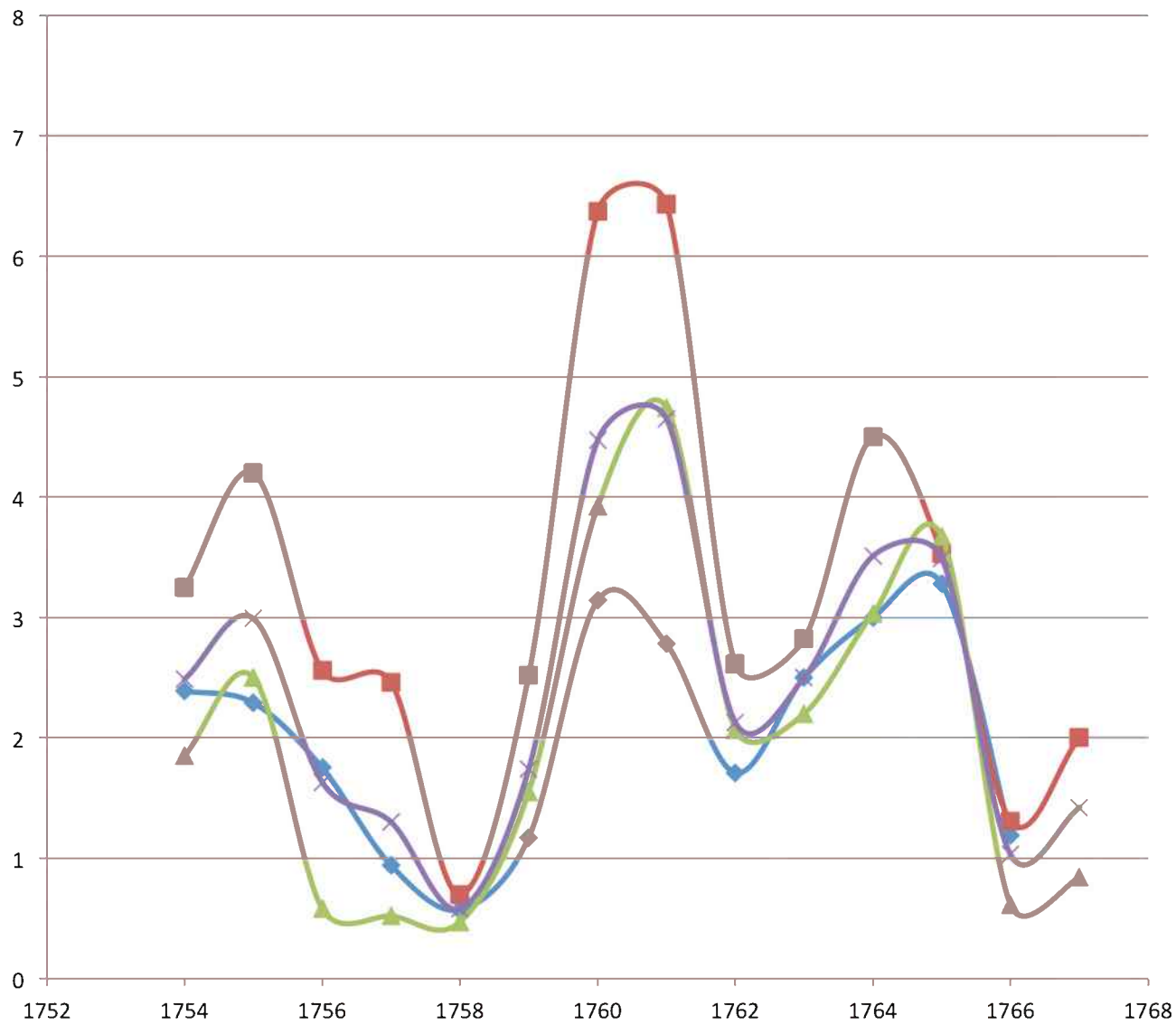


Rendement annuel du vignoble de Chancelier de Montmollin en gerles par ouvrier de 352 m² de 1652 à 1703

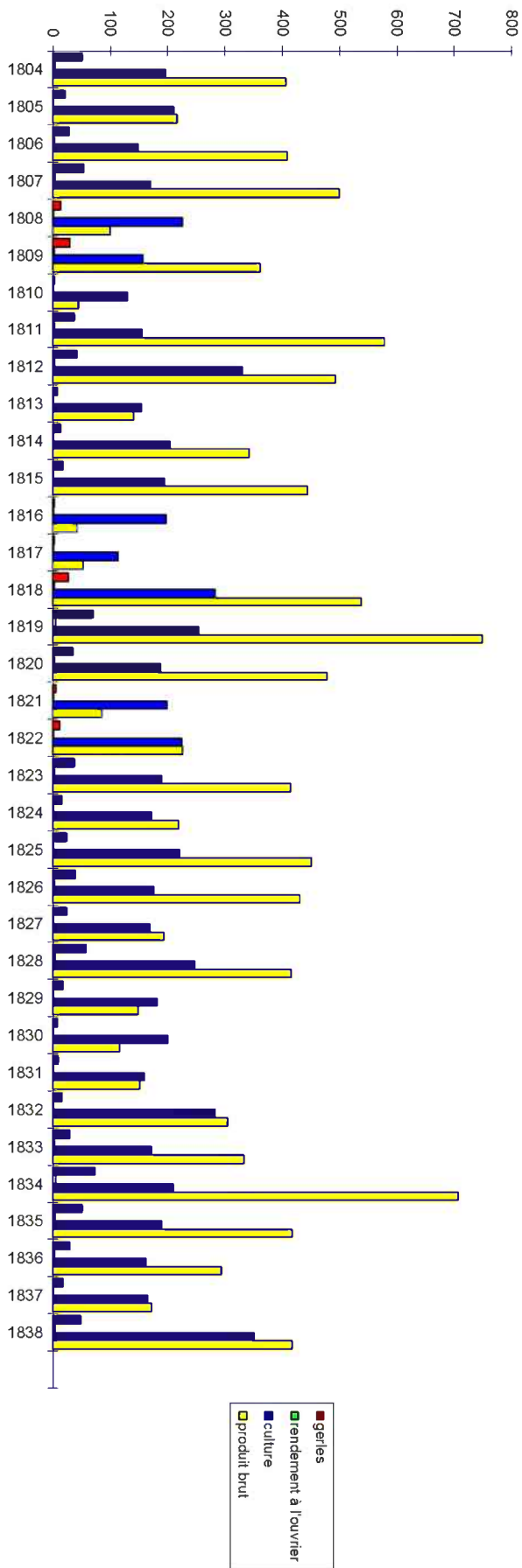


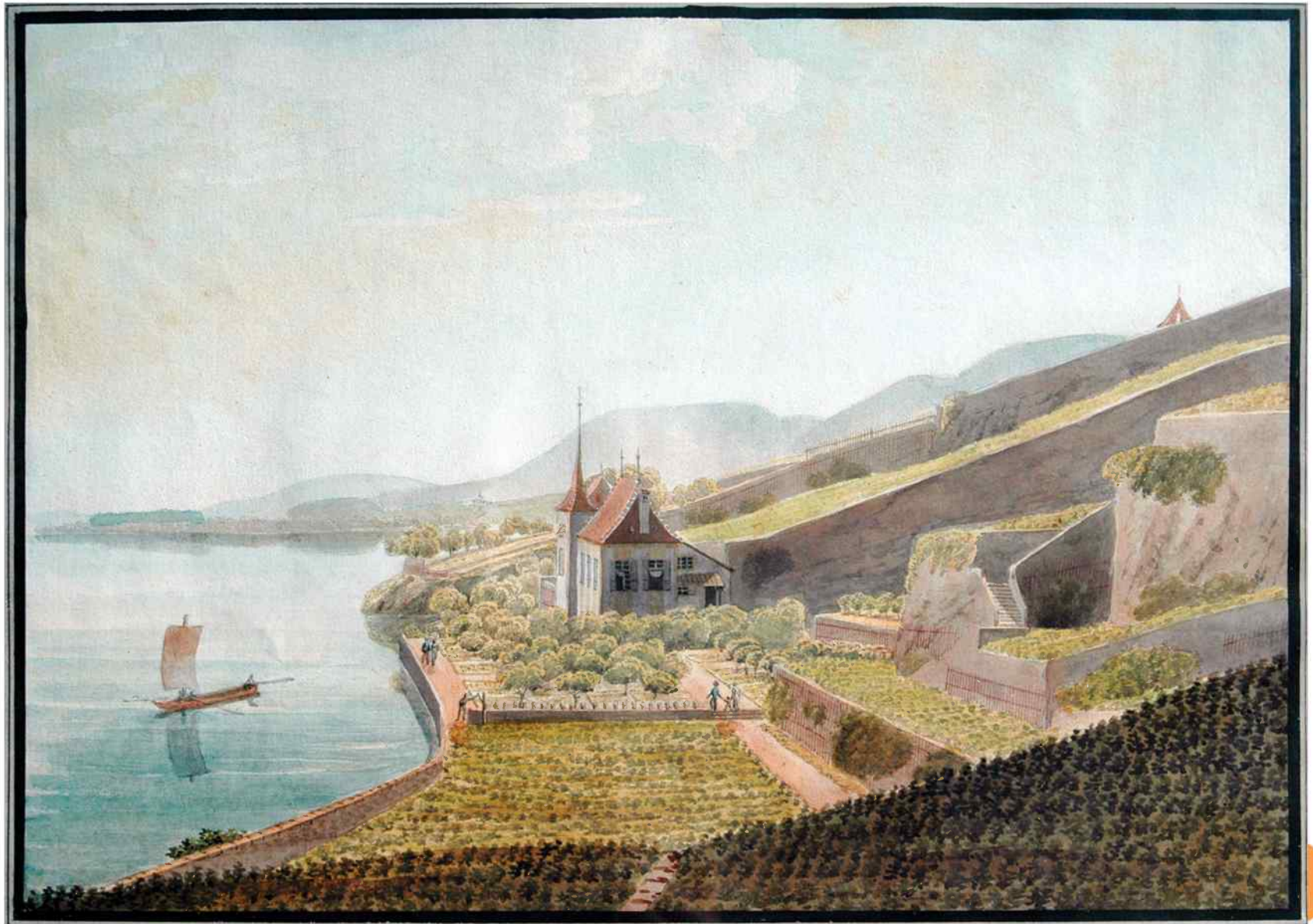
Ecart à la moyenne arithmétique pour la vigne du Noyer Jean de la Grange (domaine Montmollin)





Produit d'une vigne à Pain-Blanc de 15 ouvriers





Toute la possession de l'Evole est mise pour £ 13500 ; doit à la recette de Fontaine André 2 settiers de vin fait à l'abris des bourgeois 10 livres

	1737			1738			1739			1740			1741		
	nb	£	£	nb	£	£	nb	£	£	nb	£	£	nb	£	£
culture en argent		158.1			164			164			164			164	
échalas	2000	30		1300	20		2500	37.6					1000	15	
fosses	973	40.6		966	40		1182	49.3		351	14.07.2006		1387	57.9.6	
fumier	20	120		11	71		14	86.6		9	56.3				
terres portées					30									21.9	
paille et vendanges		30			40			40			40			26	
Pour recrépir céseaux								45.3							
coût de culture		1024.7			877.5.6			500.6			789.6.3			301.10.4	
foin			60			52.6			60			60			60
gerles	74,5 à 90		1304	36.75 à 162		1190.8.6	80 à 54		864	46 à 108		1004.4.9	17 à 176		598.4.10
bénéfice			341.13			365.9			423.12			215.2			



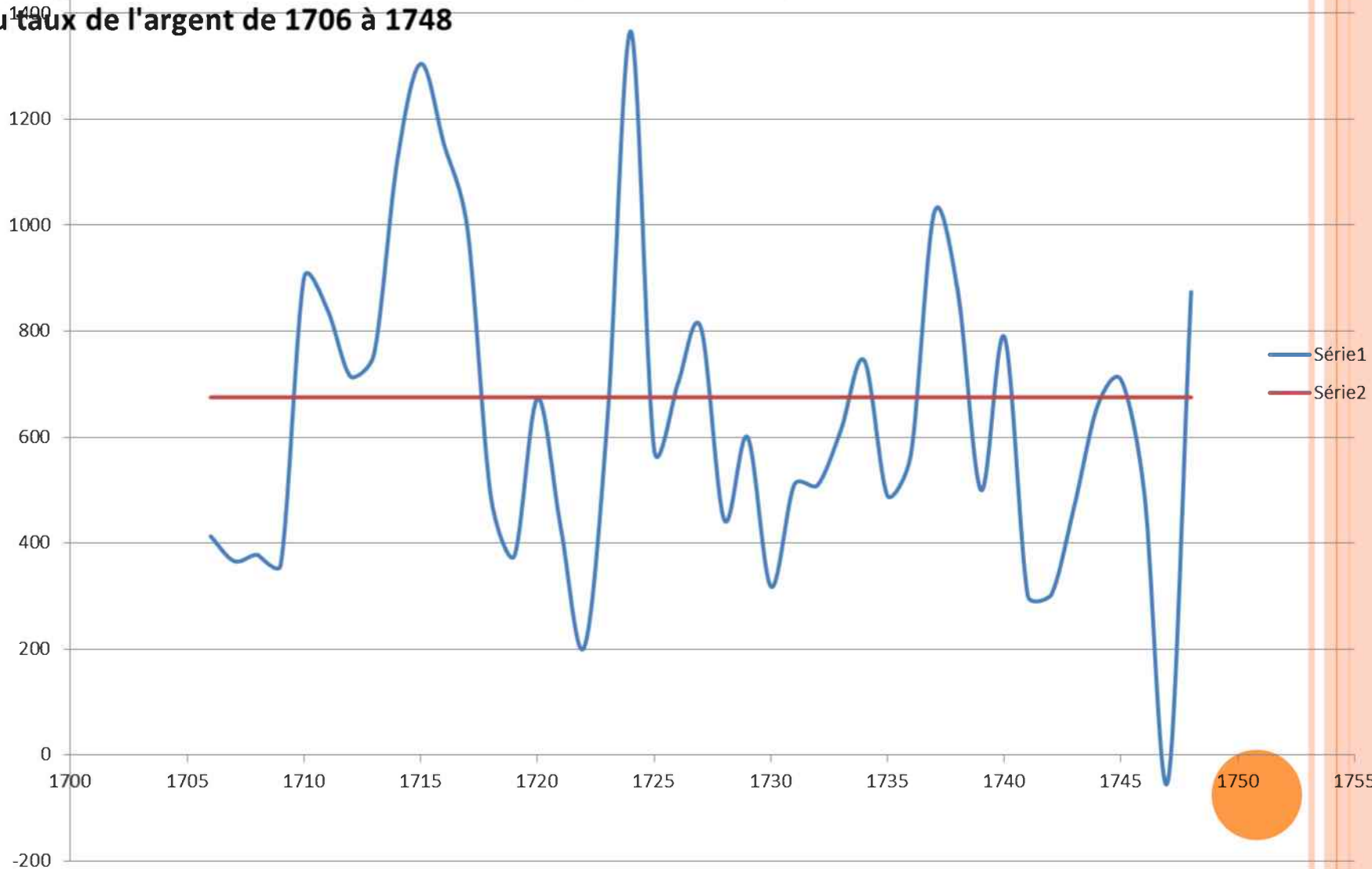
L'Evole doit à la recette de Fontaine André 2 setiers de vin fait à l'abris des bourgeois de Neuchâtel 10 livres

	Evole doit										avoir			
	culture en argent	Echallas nb	Echallas prix	fosses nb	fosses pr	nb de chars	fumier en char	paille et vendanges	céseaux	portage de terre	rapport	foin et regain	nb de gerles récoltées	à la vente
1737	158	2000	30	973	40	20	120	30			1024	60	74	1344
1738	164	1300	20	966	40	11	71	40			877	52	36.75	1190
1739	164	2500	37	1182	49	14	87	40	45		500	60	80	864
1740	164			351	14	9	56	40			789	60	46	1004
1741	164	1000	15	1387	57	72	164	26		21	301	60	17	598
1742	162	2000	30	1100	45	10	50	35	75		242	60	45	594
1743	162	2800	42	980	40	6	36	35	11		471	60	38	739
1744	162	3000	45	630	26	3	18	33	8		660	60	74	953
1745	162	2500	40	747	31	5	30	33	137		696	60	51	1073
1746	162	1400	22	822	34	4	24	33	63		492		34	850

20.25 ouv.

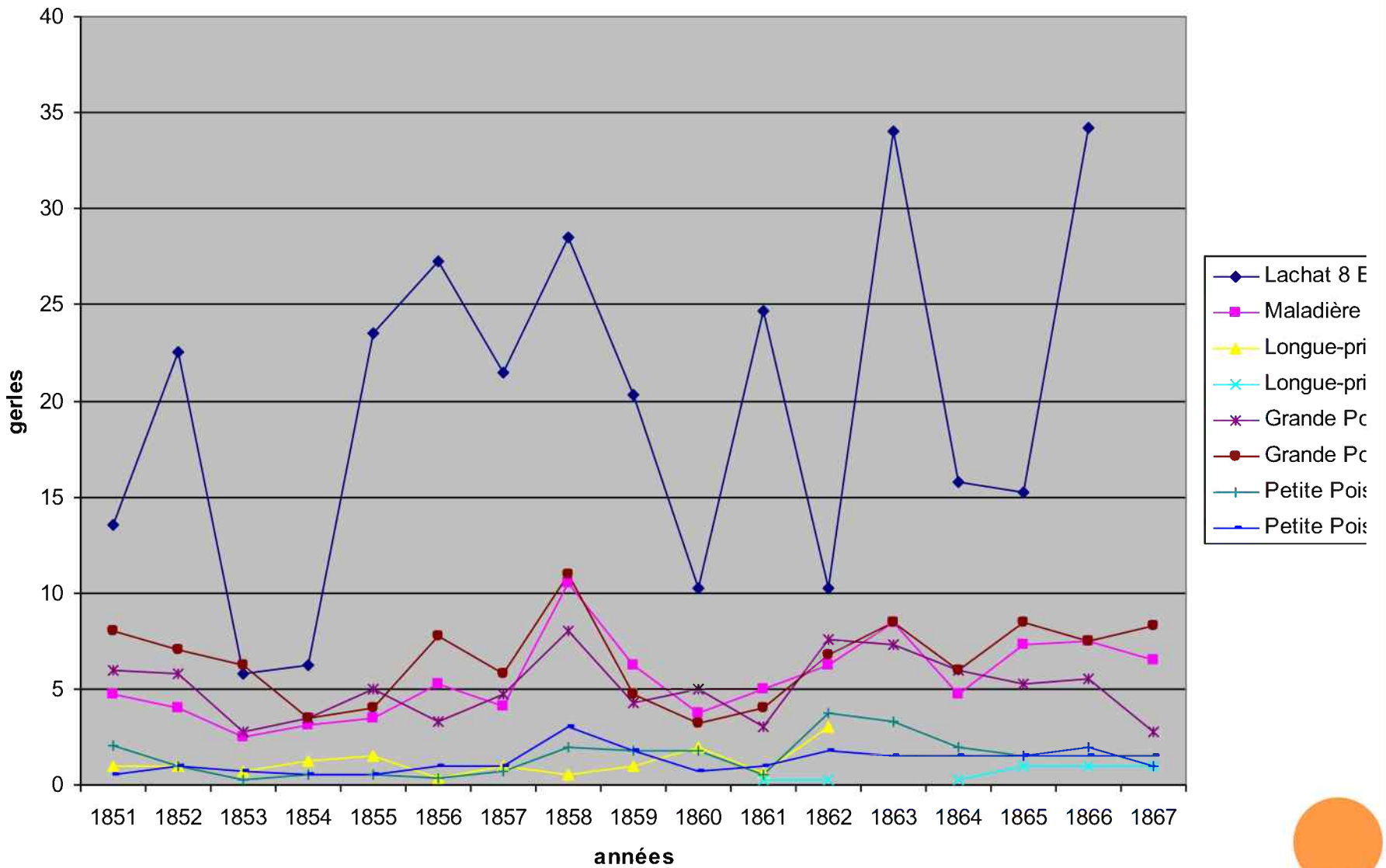


1600
Possession de l'Evole: valeur du lot: 13500 £ ; rendement à 5%: 675 £ (ligne horizontale rouge).
Ce graphique montre le rendement de cette vigne en livres supérieur ou inférieur au 5%
du taux de l'argent de 1706 à 1748

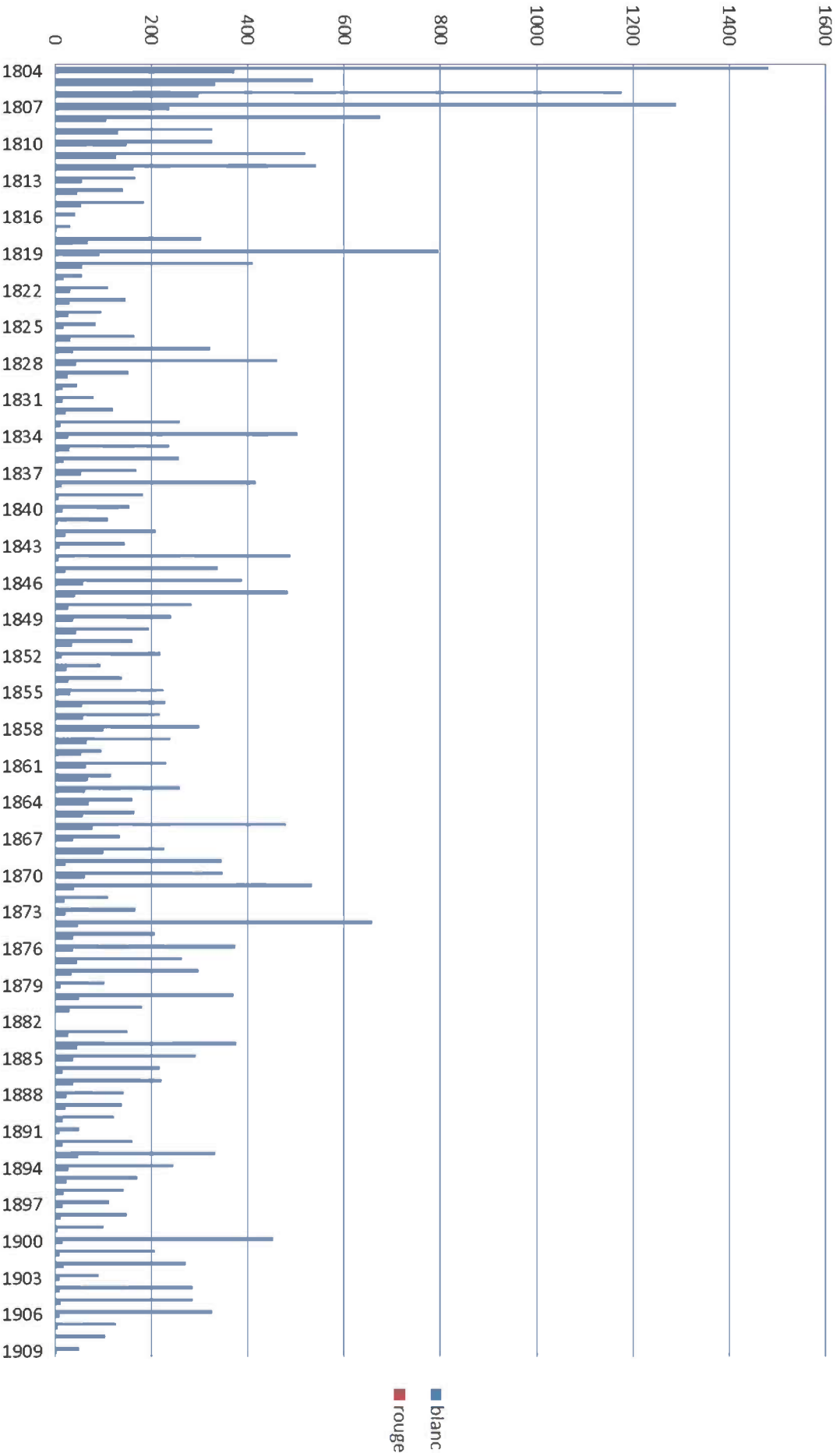




Vignes de Cortaillod



Part du rouge face au blanc pour le domaine de la famille Chambrier entre 1804 et 1909, en gerles

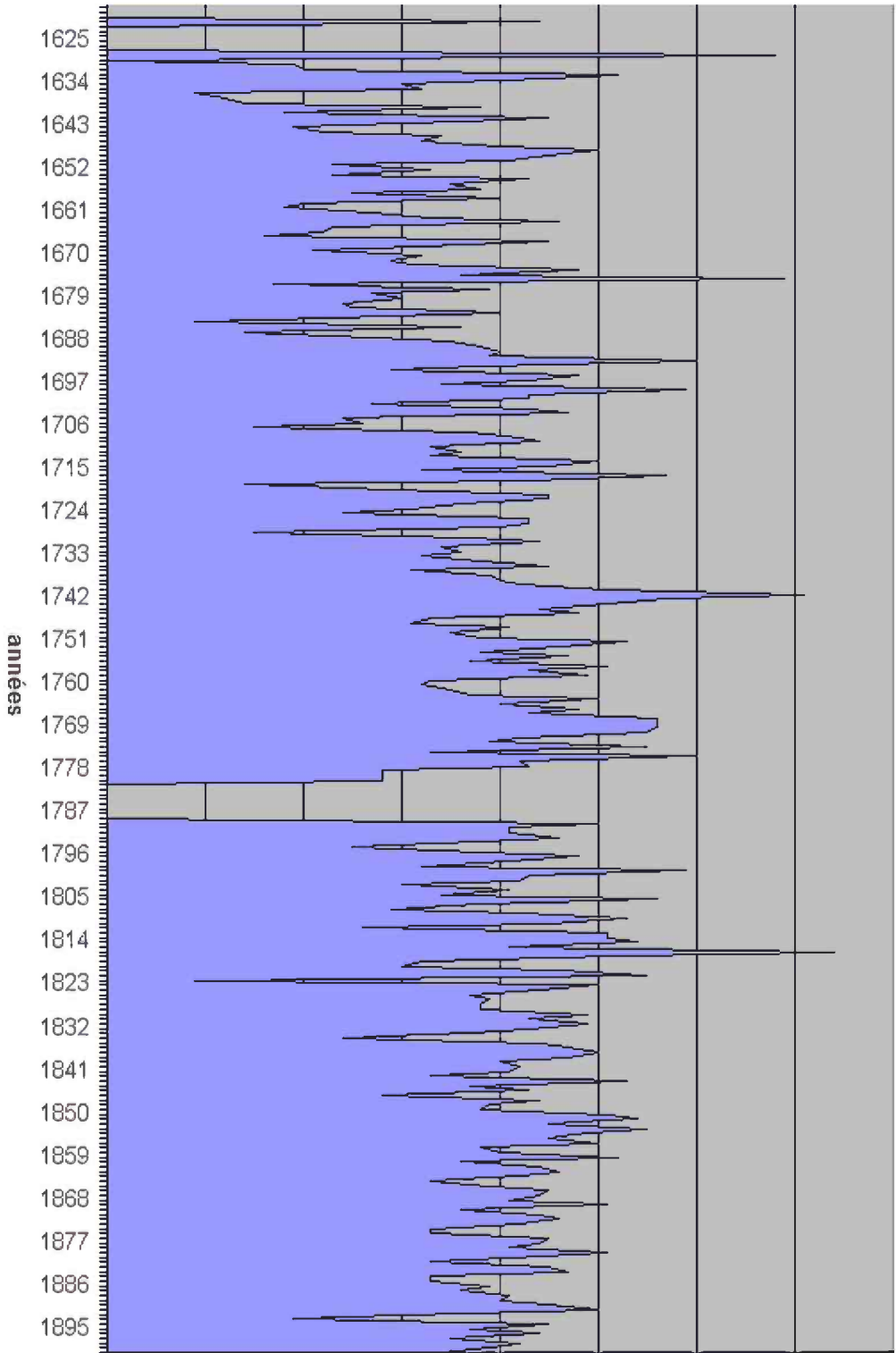


LES DATES DE VENDAGES

- Sont un indicateur climatique.
- Témoignent aussi des habitudes viti-vinicoles



dates de début de vendanges à Neuchâtel

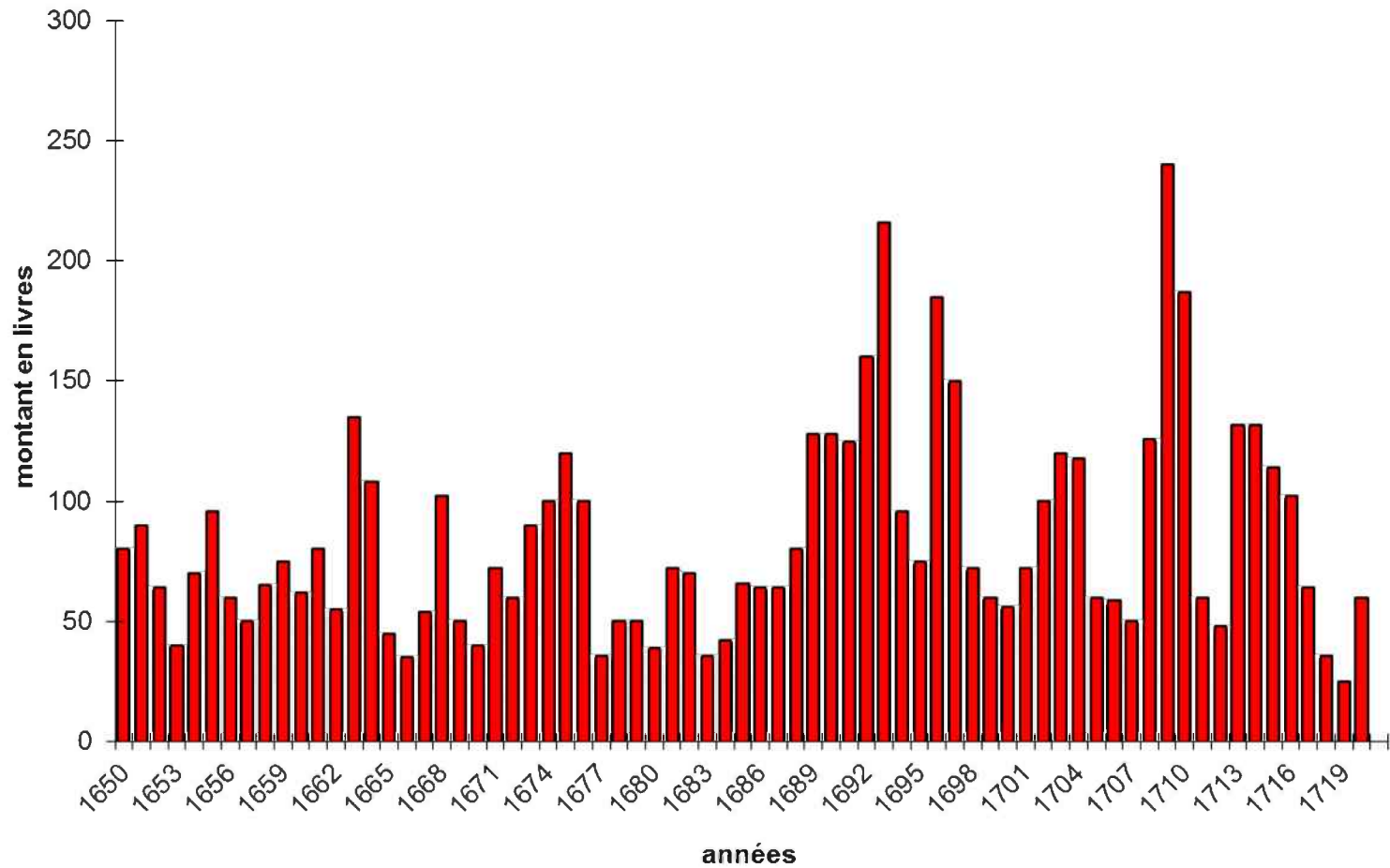


LA VENTE

- C'est le prix auquel l'Etat évaluait annuellement le vin, premièrement pour que les dîmables au bénéfice d'octrois particuliers puissent s'acquitter en argent plutôt qu'en nature, deuxièmement pour donner une base aux receveurs et aux transactions des particuliers.
- Le prix réel du vin était toujours un peu augmenté par rapport au prix officiel défini par la Vente: c'est l'outre-Vente.



Prix du muid à la Vente



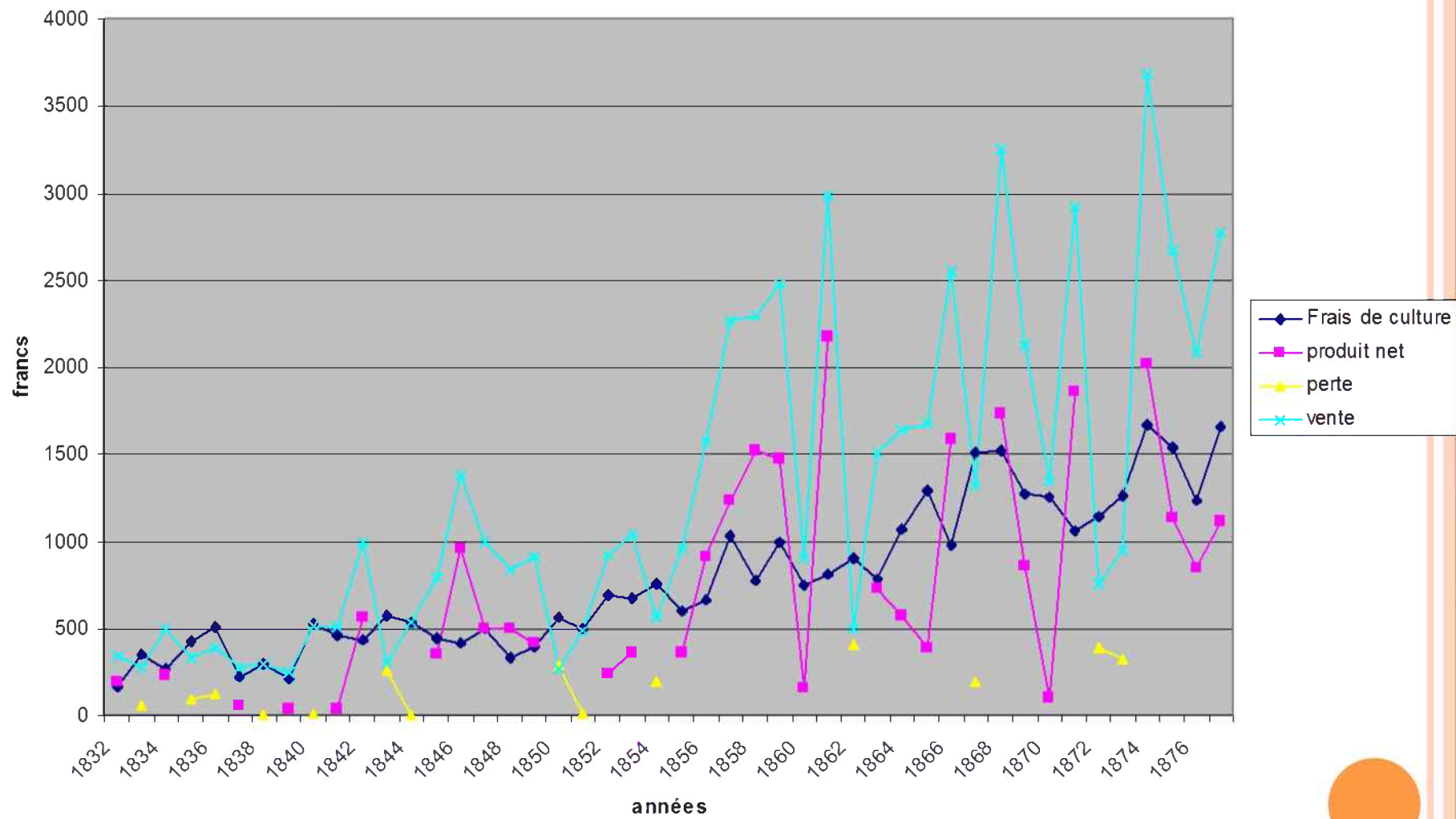
Calcul de profit sur la cave de M le Trésorier Marval

Mémoyre de la vendange que par la bénédiction de Dieu iay heu sur mes vignes des l'année 1637

	nb/ ouvrier	prix moyen/ou	intéret	frais de culture	coût par ouv	total	muid/ gerle	prix du muid	achat de vin	coût global	vins vendus	bénéfice	perte
1637	64	300	5%	10	25	1600	21	40	840	2440	4196	1756	
1638	69	300	5%	10	25	1725	9.5	70	665	2390	6009	3619	
1639	69	300	5%	10	25	1725	4	175	735	2460	3103	643	
1640	80	300	5%	10	25	2000	16	40	640	2640	1975		665
1641	84	300	5%	10	25	2100	15.5	128	1910	4020	6997	2977	
1642	84	300	5%	10	25	2100	12	208	500	2600	1624		976
1643	84	300	5%	10	25	2100	21	120	2520	4620	5820	1200	
1644	88	300	5%	10	25	2200	20	70	1400	3600	2898		702
1645	107	300	5%	10	25	2675	38	32	1216	3891	5163	1272	
1646	107	300	5%	10	25	2675	20	36	720	3395	3840	453	
1647	114	300	5%	10	25	2850	11	64	736	3586	4030	444	
1648	114	300	5%	10	25	2850	8	120	225	3075	738		2337
1649	129.8	300	5%	10	25	3244	9	80	733	3977	4630	653	
1650	141	300	5%	10	25	3525	13	120	1560	5085	5689	604	
1651	142	300	5%	10	25	3550	12	90	1102	4652	7390	2738	
1652	143	300	5%	10	25	3575	17	64	1105	4680	6018	1338	
1653	146	300	5%	10	25	3650	92	8	736	4386	6463	2077	
												19774	4680



Domaine de la famille de Coulon



10 hommes et demi de La Caille qui est mise pour 4500 £ dont intérêt à 5% est de 225 £

	culture en argent	Echalas nb	Echalas prix	fosses nb	fosses prix	nb de chars	fumier en char	paille et vendanges	céseaux	portage de terre	rapport	foin et regain	nb de gerles récoltées	à la vente	déficit
1737	76	800	12	194	8	4	24	15			449		32	585	
1738	81	500	8	333	13	5	32	20	18		409		18	583	
1739	81	800	12	199	8	5	32	20			231		36	385	
1740	84					2	12	20					1.5	32	84
1741	84			293	12	3	18	17			20		4.3	152	
1742	84	900	13	1116	46	4	24	15			0		23	183	
1743	84	1000	15	598	24	4	24	15			65		12	228	
1744	84	1000	15	1254	52	5	50	15			139		26	336	
1745	84	1000	16	487	20	4	24	15			260		20	420	
1746	84	1000	16	560	23	5	30	15			273		18	441	
1747	84	800	14	522	21	4	24	15	24		310		22	493	



Le Parc dessus est mis pour 2750 £ ainsi l'intérêt à 5% est de 137.6 £

11 ouvriers

**On a rendu à tous les vigneronns qui ont cultivé cette vigne depuis 1714 jusqu'à 1741 qui est le temps que nous l'avons possédée pendant lequel on le les payait que pour 11 hommes et par arpentage de 1741 il s'en est trouvé 12. fait 300

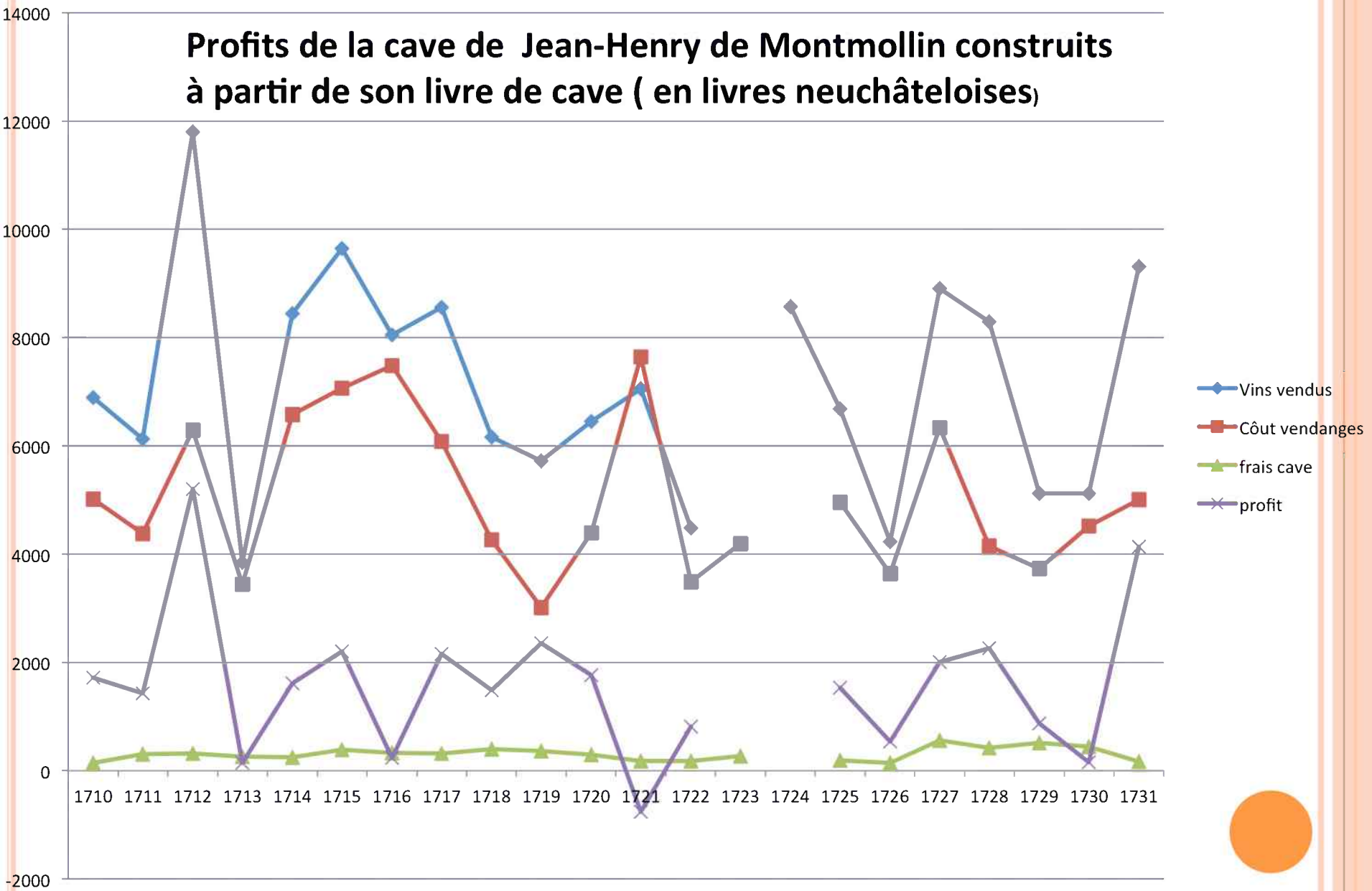
	culture en argent	Echalas nb	Echalas prix	fosses nb	fosses pr	nb de chars	fumier en char	paille et vendanges	céseau x	serrure et éclaircir; portage de terre	rapport (produit franc)	foin et regain	nb de gerles récoltées	à la vente	déficit
1737	82	1000	15	473	18	6	36	16	24		187		22	396	
1738	85	1000	15	245	10	6	36	16			73		7	237	
1739	85	1000	15	488	20	6	36	16			180		33	353	
1740	88			268	11	6	36	20			60		10	216	
1741	100			992	41	6	37	18			155		10	352	
1742	100			501	20	6	36	18	24		98		23	297	
1743	100	1800	27	530	22	6	30	18			90		15	288	
1744	100	1800	24	461	19	6	36	18	3*		248		35	449	
1745	100	1200	19	389	16	6	36	18			304		24	493	
1746	100	1200	20	390	19	6	36	18	32	**300			12	300	225
1747	100	1000	17	393	16	6	36	18	23		122		15	333	

12 hommes

arpentage de la vigne en 1741



Profits de la cave de Jean-Henry de Montmollin construits à partir de son livre de cave (en livres neuchâtelaises)



Exportation de pots de vin dans les cantons de Soleure et de Berne

