

Pierre TROFIMOFF



# LA VIGNE

ET LE  
VIN

AU **REVEST** (VAR)

Pierre TROFIMOFF



# LA VIGNÈ

ET LE

VIN 2195

**AU REVEST (VAR)**



Carte de la région du Revest

*Cette étude a pu être menée à bien grâce à l'amabilité et à l'aide précieuse de :*

- M. et M<sup>me</sup> André VILLARD,  
des Archives Départementales des Bouches-du-Rhône
- M. BARRATIER,  
des Archives Départementales des Bouches-du-Rhône
- M<sup>me</sup> la Bibliothécaire,  
Archiviste de la Ville de Toulon
- M. JANVIER,  
des Archives de Toulon
- M<sup>me</sup> Maurice SCHWARTZ
- M<sup>me</sup> F. FRANÇOIS - VALENTIN
- M. Le Colonel CARRET
- M. D. MORETTI
- M. MANANNET
- M<sup>me</sup> VINCENT-BERTRANDO
- M<sup>me</sup> H. VENTURINI
- M. BOUISSON
- M. Charles MEIFFRET
- M. DELPLACE,  
Maire de La Garde

*à qui vont tous mes remerciements.*

P. TROFIMOFF.

## LA VIGNE ET LE VIN AU REVEST (Var)

---

Le vin et la vigne, au REVEST, furent de tout temps une importante activité de la laborieuse population de ce difficile arrière-pays toulonnais.

Un terrain dur à cultiver ne regut d'abord que des cultures de première nécessité : blé, avoine, seigle. Ces céréales ne furent jamais totalement abandonnées et furent récoltées en même temps que l'olive, jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

A ces cultures de base, furent vite associés les fruits, plus tard, les fleurs. Les amandiers, les pistachiers eurent, pendant plus d'un siècle, une abondante production.

Un vieux dicton provençal souligne que partout où l'on produit de la bonne huile d'olive, on récolte un très bon vin.

Nulle maxime ne s'adapte mieux au terroir du REVEST. On sait combien de moulins à huile furent implantés sur la Commune au cours des ans, transformés pour presser les olives.

La quantité d'oliviers était non moins éloquent. Au XIX<sup>e</sup> siècle, plus de trois mille pieds d'oliviers s'étagaient sur les restanques de la TOURAVELLE.

Les moulins à huile ? Il y en avait à DARDENNES, au REVEST, au quartier de la RIPELLE et jusqu'à la limite de TOULON et du REVEST : à SAINT-PIERRE-LES-MOULINS.

Il faut souligner l'extraordinaire adaptation des Révestois aux circonstances nées des conditions climatiques ou économiques.

Tout est fait avec intelligence et une grande connaissance de la terre et des possibilités de rendement. Si l'une ou l'autre de ces deux importantes activités, l'huile ou le vin, venaient à être, pour une raison ou pour une autre, d'un mauvais rendement, des dispositions étaient prises en même temps, bien sûr, que des dégrèvements d'impôts demandés.

Là où la vigne ne rend pas, on l'arrachera et on plantera, à la place, du seigle ou des artichauts, de l'avoine.

En 1866, la partie du Château du REVEST qui était, jusque-là, réservée à la fabrication du vin, fut transformée en moulin à huile avec — nous disent les textes d'archives — tout ce que la fabrication d'un tel produit peut comporter de matériel.

En réalité, les vis en bois furent changées mais maintenues dans les emplacements prévus à l'origine pour supporter les pressoirs destinés aux vendanges. Le froid (1820) et la maladie (1850-1860) étaient la cause de cette mutation.

En réalité, la culture de la vigne, au REVEST, remonte au-delà du XII<sup>e</sup> siècle. Elle était pratiquée par les Ligures qui habitaient les grottes du quartier de Lauron, au-dessus de MALVALLON.

Ces peuplades, composées de pauvres agriculteurs avaient beaucoup appris des Celtes et des Grecs dans l'art de cultiver la vigne, l'olivier et les céréales. Cette culture — on peut le dire — fut ininterrompue depuis l'implantation des Ligures, jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ce sont ces plantations, améliorées au fil des ans, qui furent, plus tard, à l'origine de l'appellation « Vins de Caume », donnée aux récoltes des plans de FIERRAQUET, MALVALLON, FONTANIEU, LE MARLET.

La vigne fut largement plantée aux environs des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, c'est alors que des installations viticoles importantes sont implantées sur tout le terroir du REVEST : à la TOURAVELLE, au Château DARDENNE, au REVEST. Les récoltes sont abondantes, le vin est bon.

Tous les écrits retrouvés, toutes les études récentes sur la vigne et le vin, dans la région toulonnaise, ne manquent jamais de parler de « l'arrondissement » ou de « l'arrière-pays ».

Comment alors ne pas faire figurer le REVEST dans cette délimitation géographique ? Il est justement situé entre la « bande côtière » et l'arrière-pays plus lointain.

Si l'on cite, ici et là, le BEAUSSET, LA VALETTE, CUERS, il est difficile de ne pas placer le REVEST dans cette liste ! Et le REVEST est bien un pays agricole.

Dans son histoire du commerce des eaux-de-vie, M. C. CARRIERE écrit : « Le commerce n'est que de denrées ; on doit entendre par là, qu'on y traite les produits de l'agriculture. A l'importation essentiellement, les blés, (on sait qu'il existait dix moulins à farine dans la Vallée de DARDENNES). A l'exportation, les produits de l'arrière-pays, les huiles, les vins et les eaux-de-vie » (Provence Historique - 1962).

Plus loin :

« Il est le complément (ce commerce) nécessaire de celui de vin, et l'arrière-pays de TOULON ne saurait se concevoir sans ses vignes, son vin et ce corollaire, les eaux-de-vie ». (Provence Historique - 1962).

Les installations qui servent à traiter la récolte, à l'entreposer, sont vastes, solides, pratiques, logeables.

Ici, à Val DARDENNE, on n'hésite pas à faire installer un lourd pressoir, à faire construire une cuve carrelée de moellons vernissés : les canalisations nécessaires aux lavages des cuves et tonneaux courent sous les dalles du sol. De lourds madriers retiennent les fûts.

Un peu partout, de petites exploitations prospèrent : « Chez Vidal » (lotissement l'Abeille d'Or), « Chez Teisseire », chacune de ces petites fermes a son installation, importante pour l'époque, et tout est sacrifié au rendement, à la rentabilité des récoltes. Les habitations sont minuscules, la cave est vaste.

La vendange : elle constituait, avec les fêtes de la Saint-Christophe et la Sainte-Rose, un des trois grands événements de la vie rurale de la Commune.

Très longtemps à l'avance, ceux qui devaient participer aux travaux de ces journées de septembre, étaient retenus par les propriétaires.

La pause de midi était un véritable festin. Chacun y avait apporté un soin tout particulier pour faire mieux qu'à la table de la campagne voisine. Ce serait, dès la fin de la cueillette, le sujet des conversations d'automne.

Certaines jeunes filles ou jeunes garçons qui allaient là se faire un peu d'argent, étaient parfois soumis, quand le sort ou quelque entente préalable des autres ouvriers en avaient ainsi décidé, à une sorte de baptême rituel : la Moustrouille.

Les plus âgés, les plus rusés aussi, les surprenaient et leur mâchuraient le visage avec de grosses grappes. Les frimousses dégoûlinaient et, l'étonnement allié à la surprise était tel que la réaction était presque toujours souriante.

Après quelques jours et après en avoir terminé avec les travaux de la cave, les charrettes et autres tombereaux transportaient au REVEST les résidus du raisin.

Sur la place, entre le Château et l'Eglise, se trouvait là depuis quelques jours une volumineuse machine qui rappelait, en très grand, la marmite de Denis Papin. C'était l'Alambic, brillant de mille éclats de cuivre ensoleillé.

On allait distiller, fabriquer l'eau-de-vie que chacun se pro-

mettait de déguster en famille pendant l'hiver. On en vendrait aussi, bien sûr.

Cette cérémonie pastorale moderne, cet événement, attirait toujours une petite troupe de curieux, généralement des enfants, mais il y figurait aussi des adultes qui bavardaient de leurs problèmes avec sagesse et humour. On surveillait les faits et gestes du bouilleur, on s'entretenait des résultats de la vendange.

Comme autrefois, la vie rurale s'accrochait à un rituel et chacun repoussait en lui-même l'idée que ce spectacle ne se recommencerait probablement plus l'année suivante.

C'en est fait aujourd'hui. Puisqu'il n'y a pratiquement plus de vignoble, il n'y a plus de raison de faire venir l'alambic. (Cette disparition s'est effectuée aux environs de 1963).

Le vin est bon, tel celui de la TOURAVELLE dont le gendre du Maréchal Kellermann, Joseph-François CHAUSSEGROS, fait cultiver les terres et les vignes avec un soin particulier.

Ce domaine possède « une cave voûtée où il y a un grand tonneau cerclé de fer et plusieurs autres petits et, au-dessus, un magasin ou cellier où il y a trois caves vinaïres en bâtisse avec un pressoir portatif et quelques tonneaux et autres objets nécessaires pour la vendange ».

Entre 1813 et 1839, on a récolté, à la TOURAVELLE, 222 boutes et demie de vin de 11 à 16 hectolitres. Le vignoble avait eu à souffrir du froid « sibérien » (sic) des 9 et 11 janvier 1820. C'est à partir de cette date que d'innombrables parcelles furent replantées en vignes.

A Val DARDENNE, les récoltes étaient bonnes, vaste était la cave, la cuve aussi.

Le vin était bon et les Consuls de TOULON n'ont pas hésité à en faire « descendre » quelques charges, les 4 et 5 février 1660, pour la venue du Roi Louis XIV.

On ne commente pas cette note comptable de la Communauté de TOULON conservée aux Archives Municipales de la Grande « Ville Marine ». Elle apparaît comme un véritable privilège.

Ces quelques lignes sont les véritables lettres de noblesse du vin du REVEST et des vignes du quartier MARLET, en particulier.

Lors du Siègne de TOULON, en 1707, le Prince Eugène de Savoie qui avait installé son quartier général au Château DARDENNE, apprécie le vin de l'endroit. Il restera quelques jours chez son hôte, François de Thomas et, sur sa table, les flacons de vin du pays se succèdent.

De la vigne, il y en avait un peu partout, toujours en fonction du relief très particulier du terroir. Il y en avait à FIERAQUET ; il y en avait à La REBONNE ; il y en avait aussi au quartier du « CLAUS » et de la « TRIPETTE », au quartier des « BEAUMETTES » et aux « ESCROUVIELLES ».

Il y en avait sur les contreforts du Mont CAUME, vers FONTANIEU, vers le MARLET et le cadran solaire, vers le Saint Sacrement, au Bas Rey.

On a parlé de la vigne et du vin dès le XIII<sup>e</sup> ou le XIV<sup>e</sup> siècle. Un seigneur d'Ollioules, qui était aussi seigneur du REVEST, demandait aux consuls de TOULON, la permission de faire passer sur la Commune une certaine quantité de vin.

Les livres terriers, les cadastres, les archives familiales sont là pour nous guider, nous instruire, sur l'importance de la vigne, la récolte, le rapport, le nombre de boutes et d'hectolitres.

Certains propriétaires demandaient, par acte officiel à ceux qui prenaient leurs terres pour les travailler, de mettre la part de vin qui leur revenait en tonneaux sous peine de poursuites en justice.

Comme l'ont démontré quelques études déjà épuisées ou publiées dans des revues très spécialisées, l'importance de la vigne dans l'arrière-pays toulonnais est, aujourd'hui difficile à imaginer.

Toutes les parcelles encadrées, aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles portent le mot « vigne ». Pas une seule terre ne fait exception : aux « Lones », à « Capelude », à « Tourris », à la « Ripelle »... Il faudrait 100 lignes pour énumérer tous les quartiers qui composaient le terroir du REVEST.

Les anciens du pays savent encore tout cela. Ils savent qu'au REVEST, étaient récoltés les meilleures olives, du très bon raisin qui donnait du très bon vin, que le quartier des « Bouisses » donnait des pommes de terre renommées.

Et pour revenir à la vigne et au vin, disons que ces doyens n'hésitent pas à affirmer que le vin du REVEST était d'une qualité égale à celle des coteaux de « La MALGUE ».

En affirmant cela, encore aujourd'hui, les paysans, les anciens du REVEST, savent de quoi ils parlent.

En effet, si on lit les « Cahiers de P. LETUAIRE (1799-1864 - Bibliothèque Municipale de Toulon, cote 149 43, page 126 : « Lou vin dé Margo »), on s'aperçoit très vite que les quantités de vin produites par les vignes plantées de la Grosse Tour au Cap Brun, ne suffisaient pas à approvisionner les amateurs et tous les « chais et magasins ou débits ». Il fallait donc travailler des vins « venus de bien plus loin ».

Pierre LETUAIRE écrit : « ...Mais tout le vin que l'on vend ou que l'on sert comme tel n'est pas toujours de la Malgue, c'est

bien souvent, tout bonnement du vin de la côte qui n'est que schiste et comme il est généralement bon, on l'accepte facilement. Tel propriétaire du Cap Brun, de Sainte-Marguerite et même des Ameniers, travaille son vin et le vend sous le nom de la Malgue ».

« Venus de bien plus loin et en font ainsi de toutes les qualités. C'est le progrès... Mais, c'est aussi le vol.

« Jadis, le vin de la Malgue n'était pas aussi répandu que de nos jours, car il aurait fallu que le coteau de La Malgue fut bien étendu pour fournir du vin à tous les chais et magasins ou débits. Il n'est pas, en effet, de bouge à matelots qui n'affiche sur son enseigne le « bon vin de La Malgue ».

« Le seul propriétaire qui eut du véritable vin de La Malgue était le docteur LAUVERGNE dont la petite propriété se trouvait au pied même du fort de La Malgue : aucun de ses voisins n'en était aussi rapproché... M. HERNANDEZ père, bien que sa propriété se trouvât dans les terres du Cap Brun, a fait longtemps un grand commerce de son vin de La Malgue très réputé.

« En 1809-1810, et jusqu'en 1812, les récoltes de tout genre furent extrêmement abondantes sur le territoire de Toulon comme d'ailleurs dans toute la région. Le vin, surtout, était en telle quantité que nombre de propriétaires furent fort embarrassés pour loger le surcroît de récolte et durent acheter des futailles. On ne savait que faire de tout ce liquide que l'on ne trouvait pas à expédier si ce n'est par quelques allèges du port de Gênes qui spéculaient en venant prendre des chargements pour ce port.

« A l'époque, le vin était excellent et bon marché ».

Il est certain que des vins provenant du territoire du RE-VEST furent vendus sous l'appellation de vin de La Malgue ou travaillés comme tels.



## LA VINIERE DE DARDENNE \*

---

On apprit, après de longues recherches, qu'il existait une vinière à DARDENNE et que celle-ci a fourni le vin qui devait être servi à la suite du Roi et au Roi lui-même, lors de sa visite en février 1660.

La population de Toulon et celle des environs ne fut pas écartée de ces agapes et le vin de la vinière fut, par trois fois au moins, amené à Toulon.

Deux auteurs, le Docteur FONTAN et M. LAPEYRE, nous parlent de cette visite à DARDENNE sans toutefois citer de sources — et c'est bien dommage.

Heureusement, la tradition, la légende même n'ont pas manqué de relayer ces auteurs si peu précis.

Louis XIV arriva à Toulon, le 7 février 1660, accompagné de nombreux Grands du Royaume... On sait qu'il logea à l'Hôtel de Ville de Toulon et qu'il profita de son séjour pour visiter l' Arsenal et les divers magasins et autres entrepôts nécessaires à l'activité de la Marine.

Celle-ci possédait directement ou indirectement plusieurs établissements à DARDENNE. Une poudrerie (1648) et quelques autres magasins-entrepôts.

Il est donc fort possible que le Roi, accompagné des Consuls de Toulon et des autorités maritimes, ait voulu voir sur place comment fonctionnaient ces engins et autres magasins.

On peut dire que le Roi a certainement visité à DARDENNE les gros bâtiments qui travaillaient pour l'Etat et même la vinière.

---

\* La Vinière de DARDENNE existait en 1640 (cf : Acte d'achat pour la Communauté de la Ville de Toulon, contre le Sieur de la Valdardenne 26 mai 1640). (Archives de la Ville de Toulon : DD. 32 - Chemise 391).

Elle se trouvait en face de cette « poudrerie » qui allait devenir (ou était déjà en partie) le martinet à poudre et, qui serait bientôt, transformée en Forge Royale. (Elle sera de 1710 à 1712, une annexe de la Monnaie d'Aix-en-Provence, et frappera 400.000 monnaies dites « DARDENNE »).

Et c'est après la visite aux Etablissements des environs que le Roi dut se rendre, à l'invitation des Consuls de Toulon (co-seigneur de Val DARDENNE depuis 1640, après l'achat qu'ils firent de la source de la Foux et des Moulins du Seigneur de Thomas), dans la partie du Château qui leur appartenait (1).

La légende, la tradition ont situé le décor, planté les orangers qui ont, peut-être, donné son nom au jardin de l'aile qui regarde Faron.

Sur ces arbustes, on aurait posé des oranges confites décorées de rubans. D'une branche à l'autre, des lampions illuminaient la lourde bâtisse.

Partout dans les champs, la population d'alentour aurait suivi les promenades du cortège royal, des mousquetaires, des marins, invités des Consuls.

Les participants les plus nombreux étaient ceux venus du hameau des Pomets.

D'après M. LAPEYRE, « la descente de la Famille POMET à DARDENNE, en 1660, à la fête de Louis XIV, était due aux rapports du meilleur voisinage qu'entretenaient les habitants de ce « hameau alpin » avec les LA VALETTE (De Thomas), propriétaires du Château de DARDENNE.

Cette intéressante relation apporte quelques précisions sur cette mémorable journée.

« Il y avait un « bon soleil » et les habitants des « Pomets » pouvaient apercevoir le Monarque dans les « limites voulues de la Courtisanerie ».

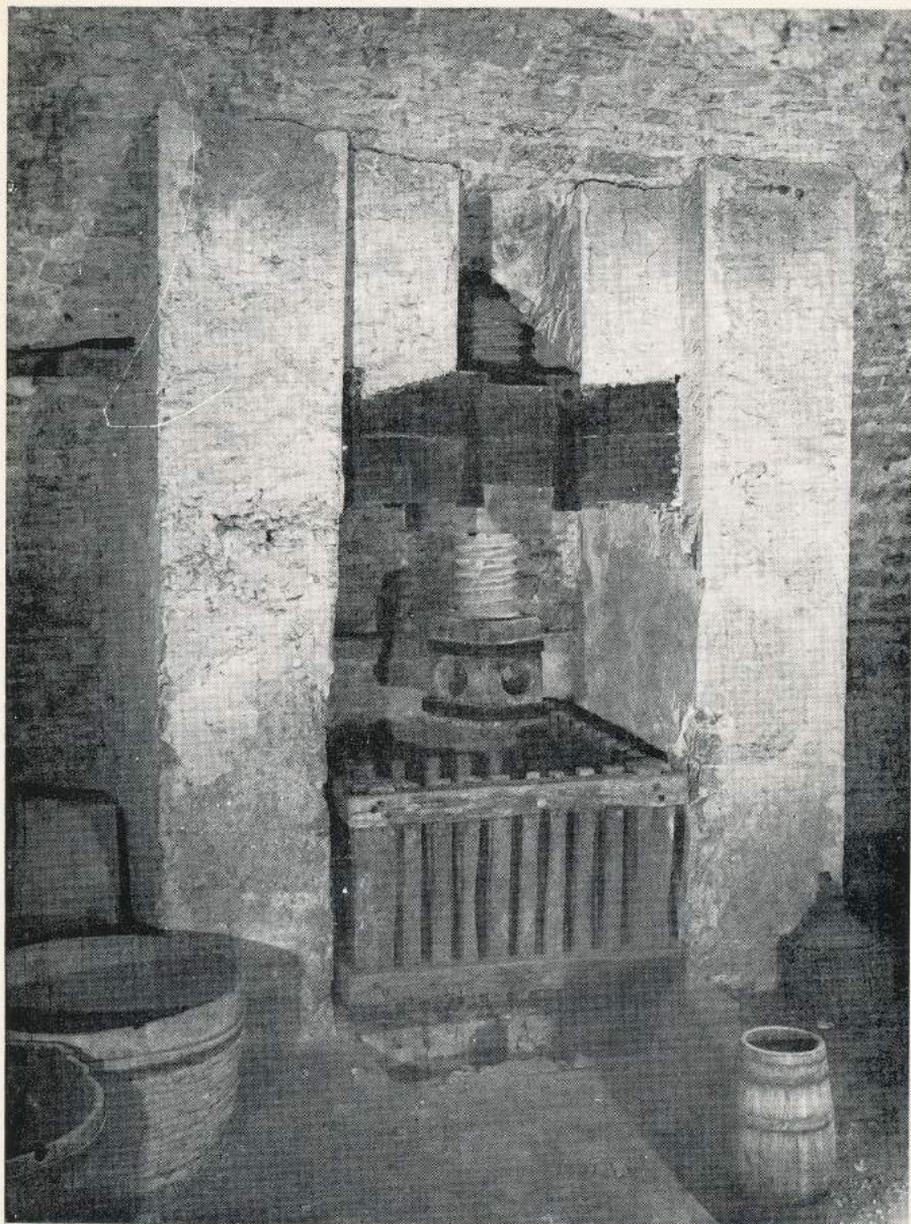
Le dialogue qui nous est proposé nous fait découvrir quelques dessous de la « pompeuse fête de Louis XIV ».

« Les Mousquetaires répandaient leurs galanteries dans « les champs ».

Ailleurs,

---

(1) Chaque année, le jour de la Pentecôte, les Consuls de Toulon se réunissaient à DARDENNES et y entendaient la Messe dans la Chapelle du Château construite en 1560 (Mairie de Toulon - Arch. Com. GG 11 (Carton). Ils participaient ensuite à des festivités gastronomiques au rez-de-chaussée, dans la grande salle de la partie du château leur appartenant. Les vins de DARDENNES et autres pièces du pays y étaient abondamment servis.



Le pressoir de Dardennes

Photographie de J. M. LE BRETON

« Ce moment flatteur rapprochait davantage les POMET « d'origine humble, des Aristos qu'ils enviaient et qu'ils finissaient par égaler ».

Le vin, a-t-on rapporté, coulait à flots, pur produit de ces cuves des demeures voisines du Château, peut-être, mais sûrement de la Vinière toute proche, puisque située en contrebas du chemin du « jet d'eau ». (L'actuelle propriété « La Paysanne »).

La façade nord de ce bâtiment s'appuyait sur les avancées rocheuses soutenant les terrasses du Château, d'un côté par une belle arche aujourd'hui disparue, de l'autre par une sorte d'aqueduc à deux arches qui devait conduire l'eau du « petit béal » jusqu'aux différentes installations.

La vinière dont il nous reste une lithographie, était un important bâtiment : très long, surmonté d'un appendice très bas qui devait permettre l'aération de l'ensemble du rez-de-chaussée et des étages. La façade principale était percée de nombreuses ouvertures.

On a généralement regardé la Vinière de DARDENNE comme un simple entrepôt. Il n'en est rien. C'était méconnaître l'intérieur du bâtiment, ses coins et ses recoins ? Le vaste local était, agencé pour presser le fruit de la vendange.

Dans la partie droite du bâtiment, il y avait deux pressoirs en bois, taillés dans des troncs d'arbres, cerclés de ferrures larges et fortes. Ils étaient « suspendus » à de belles et massives pierres de taille aux créneaux et « encoches » largement ouverts, judicieusement disposés contre le mur de la façade nord.

Ces pressoirs, nous les avons vus entre 1946 et 1949, alors que d'importantes réparations étaient faites au bâtiment. Les vis en bois furent sorties, les presses à huile plus récentes aussi, et disposées le long de la terrasse. Ces bois chargés d'efforts voisinaient avec les belles jarres et les quelques cornues qui avaient résisté aux outrages des ans.

Tout a été dispersé, vendu, brûlé. Il nous reste une lourde cornue qui témoigne.

Toutes les conditions étaient réunies, ici, pour une parfaite exploitation et commercialisation des vins. Les vignes étaient nombreuses : nous n'avons plus à le démontrer. Les entrepôts, cuves, caves, pressoirs, ne manquaient nulle part.

A tout cela, on ajoutera la présence d'une importante scierie de long qui fut anéantie au XIX<sup>e</sup> siècle par un violent incendie. Mais on sait que des bois venaient de Bourgogne, de Saint-Jean-de-Losne, en particulier, marqués et numérotés ; que la Marine en faisait une grande consommation ; mais il n'est pas interdit de penser que cette scierie avait longtemps travaillé à préparer les pièces nécessaires à la confection des tonneaux et barriques.

On a tout lieu de penser que la Vinière était déjà, anticipant sur les formules modernes, une sorte de cave coopérative. Ce principe devait être repris, par la suite, dans le même bâtiment, quand celui-ci fut transformé en moulin à huile.

En effet, on est amené à penser ainsi quand on se reporte à la pièce de 1660, qui mentionne que le vin transporté pour les festivités organisées dans la grande ville voisine, a été payé à un M. GARNIER qui possédait une terre de vigne aux MARLETS.

Partout de la vigne, des parcelles de terre aux noms évocateurs : la Vignonne, la Vignasse ; des cuves, des pressoirs portatifs ou pas, des caves imposantes comme au Château DARDENNE, plus modestes mais adaptées, comme à la TOURAVELLE, comme au Château du REVEST et dans quelques maisons du village.

Et on ignore encore tout du sous-sol de trois des façades du Château DARDENNE !

L'importance du vignoble est tout particulièrement attestée par la toponymie.

A différents endroits, généralement très éloignés les uns des autres, se retrouvent les mêmes noms pour désigner des quartiers très riches en vignes ou des parcelles importantes complantées de vignes.

C'est ainsi qu'il y a, — et cet exemple souligne bien notre propos — : « La Vignasse » qui dépend du Domaine de la TOURAVELLE (ou du REVEST suivant les époques) et « La Vignasse » de l'actuel quartier des MARLETS et qui, autrefois, dépendait de la terre des « garniers ».

(Carte routière du Ministère de l'Intérieur - au 100/1000<sup>e</sup> - Hachette & C<sup>ie</sup> - Editeurs - Prix : 2 F).

Nous avons cité plus haut les noms des quartiers aux parcelles complantées de vignes et qui sont directement inspirés par la nature de la plantation.

A cette toponymie parlante, il faut ajouter une autre catégorie de « lieux-dits » ou terres, celle dont le nom vient de celui du propriétaire qui les exploitait. Nous parlons encore ici de vin.

C'est ainsi qu'à l'entrée du REVEST se trouve le quartier de la « BAUDEVIGNE ». Nous avons longtemps cherché une explication à ce nom.

Elle nous est venue dernièrement de la descendante d'une très ancienne famille du REVEST. L'explication apportée vaut également pour le « BOUDOUVIN » de La VALETTE.

M<sup>me</sup> V. B., nous a précisé qu'un de ses ancêtres au nom de BAUDE était marchand de vin à La VALETTE et propriétaire

de cette terre : du commerce au nom, il n'y a qu'un pas. Pour le différencier d'autres familles au même patronyme, il fut vite désigné sous le nom de « BAUDE-VIN ».

La culture de la vigne, comme toutes celles qui furent exploitées sur le territoire de la Commune du REVEST, dépérit peu à peu, pour devenir pratiquement inexistante après la dernière guerre.

A ce moment-là, les terres furent vendues pour la construction, les vignes arrachées, abandonnées. Les exploitations s'endormirent lentement pour disparaître à tout jamais. Les hommes s'en furent vers la ville et vers les ateliers.

Des audacieux, courageux, fiers, plantèrent sur des terres longtemps inexploitées.

Si le monde moderne a grignoté peu à peu les vignes, les amandiers, les pistachiers, demain les oliviers, la terre du REVEST sans vinière, nous donne encore un grand vin de coteau qui, avec son « bon goût de pierres » continue la tradition d'une qualité toute revestoise.

Le REVEST aura bientôt son vin. Toute la force de sa terre, le parfum de ses collines seront offerts sur les tables des connaisseurs.

Pour la RENOMMEE de notre Pays.



---

\* Une tradition veut aussi que « la vinière » ne soit rien d'autre que la cave du Château de DARDENNES. Il n'en reste pas moins vrai que le Moulin et ses dépendances, situé au pied du Château (la Paysanne) a, lui aussi, servi à entreposer des vins.

## LE VIGNOLE REVESTOIS

---

Les vignes étaient donc nombreuses au REVEST, importantes même. Il est intéressant de noter qu'il n'existe pas une seule portion du terroir où cette culture est absente. Certes, elle était plus ou moins étendue ici ou là. Les terres de plusieurs domaines en comptaient de plus ou moins vastes étendues.

Après de longues et minutieuses recherches, on peut donner de précieux détails sur quelques domaines et quartiers où la vigne apparaît comme ayant été la principale activité.



## VAL DARDENNE

---

Sans vouloir suivre sur cette « carte », un ordre alphabétique, nous donnons la première place au Domaine de DARDENNES. Il fut parmi les plus anciens et l'un des plus vastes de l'endroit.

Sa seigneurie fut importante et l'intérêt porté par les consuls de Toulon, à diverses reprises, aux « engins » du seigneur de THOMAS et aux sources qui donnaient à ses terres une richesse convoitée, commande de le placer en tête de ce tableau.

Les vignes ne manquaient pas à VAL DARDENNES. Il y en avait sur les terres qui bordent la rivière, près du pont de Saint-Pierre. Il y en avait encore aux 3 Houtins, aux 9 Houtins, il y en avait au Plan Sigaloun, aux Launes ; il y en avait aussi et surtout à côté des Launes. Cette pièce est demeurée longtemps célèbre. Dite « Vigne du Saint-Esprit de la Laune », elle est nommément désignée dans le rapport d'Estime de la terre de DARDENNES, en 1640, par les consuls de Toulon. Elle fait partie des biens nobles. Comme les pièces du Plan Sigaloun, comme le Vergeinet et la terre des Testuvés.

Voici ce que produisaient, par an, ces pièces de vignes. Pour toutes les autres terres, et dites « Biens Taillables », on ne donne pas le montant de la récolte :

— Plan Sigaloun . . . . .	1/2 Boute de vin
— Le Vergeinet . . . . .	7 Boutes de vin
— Le Coulet du Plan Sigaloun . . . . .	13 Boutes de vin
— Terre des Testuvés . . . . .	4 Boutes de vin
— « Autre pièce appelée : Saint-Esprit de la Lone » . . . . .	9 Boutes de vin

Chaque boute de vin est de 11 à 16 hectolitres.

La cave du Château de DARDENNES est, comme le préconisait le chimiste CHAPTAL dans son « Art de faire le vin »

(1807), exposée au nord. Elle est aussi profonde et fraîche et sombre. Elle mesure près de vingt mètres de long et cinq de large.

Un très beau pressoir à vis du XVI<sup>e</sup> - XVII<sup>e</sup> siècle semble y soutenir les voûtes. Une très grande cuve en maçonnerie, revêtue de moellons vernissés occupe toute la largeur opposée au soupirail. Deux autres cuves semblent avoir été construites postérieurement. Le déversement des grappes s'effectuait depuis le rez-de-chaussée du Château, soit depuis un hangar pour la première cuve, soit depuis la grande salle voûtée, jouxtant ce qui fut l'écurie, pour les deux cuves les plus récentes.

Un jeu très important de futailles et tonneaux de chêne, posés sur de forts madriers occupe le mur face aux cuves modernes. On trouve là, les restes d'un matériel de bois utilisé jadis pour la vinification. Le sol en moellons rouges sombres ; il semble que du sable ou gravier de rivière soit posé sous ce dallage. Il pourrait s'agir d'un sol très ancien qui, arrosé, servait à maintenir, en été, un degré d'humidité convenable.



## **FONTANIEU - LE MARLET - CAPELUDE LA PLAINE DE L'ISLE - LE SAINT SACREMENT**

---

Nous parlons, plus loin, du Domaine du MARLET. Il faut cependant souligner que ces terres, jusqu'en 1827, dépendaient du territoire de Toulon. De nombreux revestois possédaient ici des parcelles de terre jouxtant celles appartenant à des toulonnais.

Les limites des deux communes furent plus d'une fois remodées et une certaine confusion se fait jour à la lecture des Livres Terriers et Cadastres.

La vigne était cultivée partout, chaque parcelle en possède. Mais il est plus difficile, ici, de parler de caves, de cuves, de pressoirs. Mais la Bastide de la famille GARNIER, devait bien comporter quelques dépendances pour y loger du vin. Cette autre maison blottie dans le creux du vallon qui s'ouvre au débouché du chemin de Fontanieu et dont les poutres proviennent des bois de la Marine, possède peut-être une cave.

Avec ceux récoltés à COSTEBELLE, FIERRAQUET, les vins de FONTANIEU, Le MARLET, CAPELUDE, Le SAINT SACREMENT et, — nous a-t-on assuré —, MALVALLON, étaient dits « Vins-de-Caume-près-Toulon ». Ils étaient très appréciés et tout particulièrement en Italie où ils jouissaient depuis des temps immémoriaux d'une très solide réputation.

On peut penser que la proximité de la « grosse ferme » (alias Couvent de Trinitaires, Bergerie), qui possédait de vastes caves où étaient mises à sécher les graines de « Fauvi » nécessaires à la teinturerie, explique l'importance des cultures dans ce quartier.

## TOURRIS

---

La très belle route qui conduit, aujourd'hui, au Château de TOURRIS ne permet plus d'imaginer l'isolement dans lequel se trouvait ce domaine, il y a seulement vingt ans.

Une chose est indiscutable ! il y avait beaucoup de vignes sur le territoire de TOURRIS. Il y a, ici, une distinction à faire. Pour ce vignoble, vaste, il faut distinguer ce que l'on nommait le vignoble du Château et l'ensemble des vignes dites de TOURRIS. Ce que l'on appelait « Vins de Tourris », étaient les vins récoltés du col des Favières en passant par la Petite et la Grande Chabertes (les Chabertes).

Du col des Favières (Maza) à la Vieille Valette, il y avait énormément de vignes ; on en comptait beaucoup, aussi, au Plateau du Hameau des Bouisses, au Vallon des Olivières, vers les Selves. Ces vignes étaient cultivées sur ce qu'on appelait les « Berges » des Bouisses et des Olivières.

Une très belle qualité de vignes était remarquée à l'embranchement des routes des Olivières et des carrières. On faisait un vin d'excellente qualité dans ces différentes exploitations familiales. Les meilleurs de ces crus étaient obtenus avec les plants de « Pecu Toi », de « Cinsault », « Jacquet », « Clairette à petit grain », et aussi, le « Mouverde ». Ces plants, généralement greffés sur *Rupestri Monticola*, donnaient du 12/13°.

Il existait à Tourris d'autres plantations faites en « Carignan » et en « Aramon », qui donnaient un degré plus faible, mais fort convenable pour un vin de table. Tous ces vins avaient un bouquet particulier au terroir car ces plantations étaient faites dans des sols peu profonds, caillouteux et argileux. Si le rendement à l'hectare n'était pas très grand, ces vins provenaient de raisins sains et mûrs.

Aux Bouisses, il n'existait pas de cuves en maçonnerie ; tout le vin était travaillé, élevé dans des tonneaux de chêne. Tous les ustensiles nécessaires à la vinification étaient en cuivre.

Dans les ruines qui joutent l'Auberge « Saint-Jean-de-Tourris », on peut encore voir les restes d'un vieux pressoir et les cuves en maçonnerie. Le Château possède, aussi, des cuves maçonnées.

Les habitants conservaient la quantité de vin nécessaire à leur consommation annuelle, ils vendaient le reste. Le transport du vin s'effectuait par charrette. On chargeait sur ces voitures deux à trois demi-muids de cinq à six cents litres chacun.

Le travail de la vigne occupait les familles des habitations voisines, chacun y apportait un labeur sérieux et, très souvent, pénible. La taille se faisait généralement en mars : les paysans estimaient que c'était la période la plus favorable et la plus propice à de bonnes récoltes. Pour la fumure, on utilisait le fumier des animaux des fermes des environs. C'était là une bonne nourriture pour ces plants, dans ces terrains maigres, ce qui permettait d'assouplir la terre tout en lui gardant, pendant l'été, une certaine humidité.

Le vignoble de Tourris et des environs produisait aussi d'excellents raisins de table. On notera que les dernières grappes étaient cueillies au mois de décembre. Ces raisins, comme les vins de Tourris, étaient très prisés et, tout spécialement, sur les marchés de Toulon où ils étaient présentés dans des « Toilettes ».



## LA TOURAVELLE

---

On a vu plus haut que ce domaine important et dont les terres furent tour à tour détachées ou rattachées au domaine ou à la Seigneurie du REVEST, possédait des vignes et une importante installation pour la vinification.

Trois « caves vinaires » en maçonnerie, un pressoir portatif, etc... ce que l'on sait moins, c'est que le vin de la Touravelle était, lui aussi, réputé. On a raconté, sans que nous ayons pu en retrouver la trace, que des vins de la Touravelle avaient été expédiés au Canada, les Chaussegros, propriétaires, ayant de solides attaches familiales là-bas.



## LA LAUNE

---

Cette propriété qui possède une très belle maison, fit autrefois partie des terres de la Seigneurie de DARDENNES. Elle figure sur les inventaires des biens de M. De THOMAS (1640) avant l'achat, par les Consuls de Toulon, d'une partie de la Seigneurie.

On a pu, après de patientes recherches faire un tableau des différents propriétaires de cette terre : Seigneurs De DARDENNES, Consuls de Toulon, un Antiquaire, la famille Charlois-Meiffret.

La terre de La Laune possédait de belles plantations de vignes et, bien entendu, une importante cave avec cuve en maçonnerie. Cette cuve était fermée par de belles dalles de pierre. La cave possédait de nombreux tonneaux qui reposaient sur des « cadastres de pierre froide ». Ces cadastres ont, aujourd'hui, disparu.

Les récoltes de La Laune donnaient un excellent vin. Il faisait partie des crus posés huit jours durant, chaque année, à partir du jour de la Pentecôte sur la table des Consuls de Toulon. Chaque année, ce jour-là, ils venaient exercer leur droit de justice à DARDENNES dont ils avaient pris le titre de Seigneur. Parmi ces vins, l'un des plus célèbres, celui provenant de la « vigne du Saint-Esprit-de-La-Laune », était le plus apprécié.

## LA SALVATTE

---

Comme toutes les vieilles demeures de la vallée, la Salvatte continue de veiller, mirador silencieux, attentif et solide.

Cette maison adossée à une colline, possédait autrefois un très beau vignoble dont les vins réputés ne restent pas oubliés des amateurs de bons crus.

Certains voisins se souviennent être venus acheter, avant la dernière guerre, à la propriété, le vin destiné à leur usage personnel.

Si les propriétaires ne conservent plus qu'une surface restreinte mais suffisante à leurs besoins courants, ils peuvent être fiers des récompenses obtenues, avant la guerre de 1914, dans des Expositions nationales et internationales (1909 - 1913 : GAND).

Si la cave ne possède que peu de caractère architectural, elle a, néanmoins, grâce à la compétence d'une lignée de connaisseurs, permis aux vins de la Salvatte de demeurer un grand souvenir au palais de nombreux amateurs.



1660  
 22 de Mars  
 armoire de depensey a l'air de l'entre  
 d'un du Roy a commander le d'entre y gues  
 february 1660  
 pair a 2 Couble de foyat qui  
 omparte les dignes de l'hylye  
 alla porte noper d'ann L. 11 14  
 pair a mester l'ay d'omey g'umugie  
 pou avou q' an alle au d'exte L. 10 0  
 pair a mester l'ay g'arzin d'azay L. 10 8  
 pair a mester p'ider g'arzin d'azay L. 11 8  
 pair a 2 foyat d'ofog'azay L. 10 0  
 pair pou avou f'oyat  
 la meste de la f'oyat alla  
 porte noper d'ann L. 11 90  
 pair a 2 port' d'azay d'azay  
 port' de Cab' d'azay L. 11 40  
 february 1660  
 mester l'ay d'omey L. 11 8  
 mester l'ay g'arzin L. 11 8  
 mester l'ay g'arzin L. 11 8  
 2 foyat L. 11 8  
 pair pou avou f'oyat L. 11 8  
 de la f'oyat de d'azay  
 meste a d'azay L. 21 8  
 mester l'ay d'omey L. 11 8  
 mester l'ay g'arzin L. 11 8  
 mester l'ay g'arzin L. 11 8  
 2 foyat L. 11 8  
 es pou avou avou d'azay L. 11 8  
 alla g'arzin L. 11 8  
 la d'azay d'azay L. 11 8



Facture des Consuls de Toulon

Photographie de J.M. LE BRETON

**SOCIETE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE  
D'HORTICULTURE ET D'ACCLIMATATION  
DU VAR A TOULON**

Sur la proposition du Jury de dégustation  
il a été décerné

à M. MAURIN Marius au REVEST

une médaille d'argent  
pour son vin rouge  
récolté en 1909

TOULON, le 15 février 1910.

Signatures  
Cachets

---

1 9 1 3

GAND - GROUPE X - Classe 60

**EXPOSITION UNIVERSELLE ET INTERNATIONALE**

Sous le Haut Patronage de S. M. le Roi des Belges

**DIPLOME DE GRAND PRIX**

décerné au Groupement des Individualités  
de la Société d'Agriculture et de Viticulture d'Horticulture  
et d'Acclimatation du Var à Toulon

En participation

M. MAURIN Marius à Toulon

Signature  
Cachets

## LE CHATEAU DU REVEST

---

Dans cette énumération, on ne peut oublier les caves du Château. Elles sont importantes, mais il y a très longtemps que n'y figurent plus les tonneaux, les fûts qui servaient jadis à entreposer les vins du Domaine du Revest.

A cela, plusieurs raisons : d'abord les événements de 1789, où tout fut pillé, malmené, mis à sac. Même dans la cave. Ensuite, le démantèlement progressif des terres de la Seigneurie, vendues et revendues, rachetées ou à nouveau séparées de l'ancien fief.

Vers les années 1925, un commerce à l'enseigne des « Caves du Vieux Château » fut ouvert dans les locaux occupés aujourd'hui par la boulangerie.

Ce commerce était important, prospère. Jusque sur la terrasse où se déroulent aujourd'hui les danses de la Saint-Christophe, étaient déposés de gros fûts, genre bordelaises, qui attendaient d'être mis en perce.

Il existe plusieurs documents représentant la devanture de ce magasin.

On ne serait pas complet si on ne mentionnait pas les caves et cuves de nombreuses maisons du village. Toutes sont orientées au nord, comme il se doit. Ces cuves recevaient les vins de la consommation familiale. Ces caves conservaient la provision de vin et la ou les jarres d'huile qui permettaient d'attendre la prochaine récolte.

Deux ou trois fûts ou tonneaux contenaient le vin qui restait des années antérieures. Il demeure quelques vestiges de tout cela. Au n° 1 de la rue de la Tour, par exemple, ou dans deux ou trois vieilles maisons de la place Desamboise. Mais peu à peu, ces caves spacieuses, aménagées dans et sur le roc, sont arrangées, transformées, modernisées. On y place en fait de cuves, des cuves à mazout et les jarres cassées sont allées combler quelque sou-

bassement de mur, de route ou de chemin. Il reste çà et là quelques fragments de bois, d'éléments de tonneaux, de grosses vis, des robinets anciens, mais il n'y a plus de vin pour l'année dans les caves des maisons du REVEST. Ou si peu...

A cette liste, il faudrait ajouter de nombreux autres noms, mais la transformation, née de l'implantation de lotissements et les bouleversements subis par le paysage, ne permettent pas d'aller beaucoup plus loin dans la recherche du détail.

Il faut, cependant, y ajouter en face des terrains de la Ripelle (ROME), plusieurs pièces de terres qui, à certaines époques, ont été cultivées par des gens de la Commune.

N'omettons pas non plus, le Domaine de la Ripelle qui possède, paraît-il, une très grosse cave ; « La Granette » aussi.

Mais beaucoup de vieilles familles ayant quitté le pays, les archives ayant été malmenées par les ans et quelquefois détruites par ceux-là mêmes qui les possédaient, il est difficile de s'étendre davantage.

Il nous est cependant possible de donner quelques renseignements complémentaires qui ne manquent pas de pittoresque.

Dans les caves, il était généralement défendu d'enlever les toiles d'araignées. Cette pratique nous a été confirmée par les descendants de plusieurs producteurs et éleveurs de vins.

Si elle a toujours été plus ou moins effectuée, elle devint impérative à partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle. En effet, la Marine qui faisait venir d'importantes quantités de bois, s'aperçut vite qu'une larve appelée « Lymexilon », détruisait les bois qu'elle entreposait dans ses magasins. Ces bêtes avaient fait de gros dégâts dans les bois provenant principalement d'Italie et de Bourgogne (Saint-Jean-de-Losne) et destiné à la construction navale. Les ateliers de la Marine de Dardennes, qui utilisaient ces bois comme pièces de charpentes, ne furent pas épargnés et les tonneaux des caves voisines furent vite atteints. Les araignées, on s'en aperçut vite, détruisaient et mangeaient ces larves.

Un autre petit détail, qui ne devait pas faire sourire les marins, a trait à la protection des vendanges et des récoltes.

Il s'agit des demandes faites à la Direction de la Marine, par le Maire de Toulon, d'avoir à suspendre les permissions pendant le temps des vendanges, pour éviter les rapines et autres chagardages. Il y eut un incident entre propriétaires, matelots et gendarmes au quartier du Saint-Sacrement. (Bernardini, Toulon et sa Marine sous la Restauration - La Pléiade 1970 - Toulon).

Indiquons que, dès la reprise des relations commerciales avec l'Italie, en 1815, le prix du vin augmenta dans des proportions appréciables. Cela venait du fait que les négociants génois re-

prirent l'habitude de venir chercher des vins de Provence et de Toulon, en particulier. Le prix de l'hectolitre était passé de 22,78 F à 32,90 F.

Quelques autres précisions peuvent être fournies au lecteur : la première concerne l'importance des récoltes sur le territoire de la Commune du REVEST, au XIX<sup>e</sup> siècle. Elle provient d'une délibération du Conseil Municipal en date du 14 août 1853. Il s'agit d'une demande de réduction de contribution foncière pour perte de récolte, la vigne étant atteinte d'une « maladie cruelle » allant croissant depuis trois ans. La perte des propriétaires, d'après les registres d'inventaire d'octroi était immense. Le produit moyen des vins des années antérieures à 1849 était, pour chaque année de 1.507 hectolitres 70 litres ; alors qu'en 1850, il n'était que de 1.188 hectolitres 54 litres ; en 1851, de 657 hectolitres 43 litres et en 1852 seulement de 519 hectolitres 09 litres.

Une phrase du compte rendu de cette délibération est significative : « Que les habitants sont forcément obligés de faire venir du vin du dehors de la Commune et à des prix exorbitants pour leur stricte consommation, tandis qu'avant cette maladie, ils avaient à en vendre ».

Disons aussi pour en terminer, qu'après les transformations qui se produisirent dans l'industrie au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les vastes bâtiments des anciennes forges et les moulins, réduits à l'inactivité, devinrent de vastes hangars et entrepôts.

MM. HONNORAT et COLOMBEAU & C<sup>o</sup> qui avaient acheté la forge à M. AGUILLON, cédèrent une partie des lieux à un fabricant de papier. Mais ils louèrent comme entrepôt le reste des dépendances. C'est ainsi que le fils de M. COLOMBEAU, qui avait à Toulon un entrepôt particulier pour les vins, rue Neuve n<sup>o</sup> 7, entreposa des vins au Hameau de Dardennes, aux « Forges ».

Il ne faut pas oublier les deux restaurants qui servaient, sous les « frais ombrages du Paridon » et sur les terrasses de ce magnifique septième moulin, des menus que l'on venait apprécier de fort loin. Il s'agit, bien sûr, du célèbre « Davin dit le Sourd » et ce « Café-Restaurant du Paridon » qui vit s'attabler : officiers, peintres et poètes. Les propriétaires s'approvisionnaient à la source en bons vins du pays. Les plats de fruits de mer, les civets servis aux actionnaires du moulin à huile, venant là faire leurs comptes, étaient accompagnés de bonnes bouteilles sorties des caves voisines aux noms si éloquents : la Touravelle, Fontanieu, Capelude, Val d'Ardène, le Vergeinet, la Salvatte, etc.

## LE REVEST ET LES CHARTREUX DE MONTRIEUX

---

Le rayonnement des Chartreux de Montrieux dans la région du Revest est indiscutable. Il n'est pas difficile, pour qui a étudié la question depuis de nombreuses années, en cherchant partout des documents ou des preuves, même suspendus à la tradition ou à la légende, de s'en convaincre.

Tous les auteurs qui ont traité de l'Histoire de Toulon, ont mentionné la donation faite par Sibille, dernière descendante des Seigneurs de Toulon, du REVEST aux Chartreux de Montrieux, en 1261.

Sibille leur en faisait don par testament, y compris « la Seigneurie, ainsi que tous les droits qu'elle peut avoir ou qu'elle a sur ce Château et Seigneurie ».

Mais cette donation fut contestée, ce testament attaqué, des échanges proposés ; certains auteurs ont cru comprendre qu'il n'aurait pas été respecté. D'autres ont apporté les preuves qu'il avait été non seulement exécuté, mais encore que ceux qui le contestaient ou s'étaient attaqué aux Chartreux avaient été déboutés de leurs requêtes.

Les recherches les plus étendues ont été menées dans les différents fonds d'archives de la région pour trouver les traces de cette présence des Chartreux au Revest. Il n'existait rien dans les archives de la Commune du Revest, rien non plus dans les archives du Monastère à Montrieux.

Le Père Archiviste de la Grande Chartreuse, Dom Luc FAUCHON a tout récemment trouvé dans les archives de ce Monastère, « l'indication de la donation faite par Dame Sibille en 1261, et cette note sans aucune référence :

*Post obitum praedictae Domnae Sibilae Raimondus de Monte Albano, eques, occupavit praedictum castrum de Revesto, 1374 18 Aprilis ».*

Le 18 avril 1374, Raymond de Montauban (alias Montalban, Seigneur de « Dardennes », remet en question les clauses du testament de Sibille. Les Chartreux de Montrieux se défendent, et obtiennent gain de cause auprès du Bailli de Toulon. Ils sont confirmés dans leurs titres de propriétaires de la Seigneurie : Château et terres.

Nous sommes donc là en présence d'une véritable confirmation de la propriété des Chartreux sur la Seigneurie et les terres du Revest.

Le Chanoine ESPEUT, qui a minutieusement étudié les Archives concernant la Chartreuse de Montrieux (« Le Lien », Nos 25 et 26 - 1966), souligne qu'à côté du Domaine « il y avait une exploitation agricole et forestière, capable de faire vivre les religieux et les domestiques, car il devait produire par lui-même la nourriture et l'habillement pour tous, mais aussi ce qui pouvait servir d'échanges avec Méounes et Marseille. »

Et l'éminent chercheur poursuit en insistant sur l'importance des activités agricoles du Monastère, tout en regrettant, comme nous, qu'il n'existe aucun document d'archives sur le XIII<sup>e</sup> siècle, et il ajoute : « un acte de 1174, indiquant que le Monastère comportait alors 21 religieux, plus les domestiques, on peut facilement imaginer le troupeau que devait posséder le monastère au XIII<sup>e</sup> siècle ».

Car se référant à un acte de 1697, le Chanoine ESPEUT, nous apprend que le Monastère possédait à cette époque un effectif de 32 personnes, dont 14 valets et que le couvent avait 18 bœufs pour les transports et labours, 510 brebis pour la laine « indispensable à la confection des habits des moines, 1.080 chèvres pour le lait nécessaire aux fromages et à la nourriture de tous. Ils retiraient d'autre part 320 hectos de blé, 96 hectos d'avoine et autres graines, des anguilles fournies par les nombreux cours d'eau qui traversaient les terres dont le surplus était salé et servait aux échanges ».

On soulignera au passage que le 8 novembre 1252, Sibille, sur la demande des habitants, interdit l'entrée dans la ville de Toulon des vins et raisins étrangers. La cité se montra toujours très jalouse de ce privilège qui lui permettait de conserver à un certain taux le prix du vin récolté dans l'étendue de son territoire. (L. Mongin : Toulon ancien et ses rues, Tome I, page 99.)

Nous savons aussi que par un acte de 1197, l'Evêque Rainer (1188 - 1214), concède ses droits sur le terroir d'Orves, concession qui fut confirmée en 1254 par l'Evêque Benoît d'Alignan et où l'Evêque Raimon de Nîmes (1267 - 1288), en 1285, les autorise à fabriquer du verre.

ORVES, nous nous rapprochons du Revest, et dès lors, nous pouvons nous rendre compte de l'immensité du « domaine agricole

et forestier » de la Chartreuse de Montrieux. Par les Evêques de Marseille les terres octroyées étaient importantes et jouxtaient le Revest. Par le testament de Sibille, c'était le Revest et la Seigneurie et les terres en dépendant.

Avec Orves, nous retrouvons la tradition. Pour Orves, nous possédons les actes, mais il existe aussi à Tourris une verrerie et légende et tradition veulent que cette fabrique ait été une création des Chartreux de Montrieux.

La légende, disons la tradition, veulent aussi que les anguilles du Las, dans sa partie proche du Revest, aient été pêchées par les moines ou leurs « journaliers » et aient servi aux repas des Chartreux, le surplus, nous le savons était salé et servait aux échanges ou était vendu. Les moines cultivaient ou faisaient cultiver la vigne, faisaient du vin. Nous n'avons certes pas de preuves écrites pour le Revest, mais ce que nous savons des pratiques exercées dans les autres Chartreuses nous permet d'imaginer très aisément ce qui se faisait ici. Ce que les moines ne cultivaient pas eux-mêmes, les habitants du Revest l'obtenaient en « megerie », et versaient une rente en argent et une partie de la récolte. Il n'en faut pas moins souligner l'étonnement des chercheurs devant le silence des archives entre 1261 et 1374.

Nous savons qu'en 1707, les moines de Montrieux ont ravitaillé 7.000 hommes de troupes qui marchaient sur Toulon. Les moines leur offrirent « tout le vin et tous les aliments » dont ils eurent besoin (22 juillet).

C'est à cette même occasion que les Chartreux montrèrent leur dévouement et leur charité. Les populations des villages voisins n'hésitèrent pas devant les exactions de l'ennemi, à se réfugier dans « les montagnes et rochers de la Chartreuse de Montrieux pour sauver leur vie. Pendant près d'un mois, 400 personnes furent secourues et ravitaillées ».

De nombreux habitants du Revest, de Belgentier et d'autres villages des environs faisaient partie de ces malheureux.

Il y a incontestablement de la part des Révestois et des Chartreux, une certaine pudeur à cacher des liens d'affection réciproques et séculaires. Mis à part la note trouvée à la Grande Chartreuse, il n'y a, exception faite des ouvrages où la donation de Sibille est citée, commentée, expliquée, aucun document précis. Liés par l'amitié, la compréhension et l'affection, il faut le dire, Révestois et Chartreux ont toujours eu les uns pour les autres des marques d'estime et d'attention.

Ne dit-on pas que dans l'actuel « Jardin des orangers », à Dardennes, auraient été découverts des ossements, et que ce jardin aurait été autrefois le cimetière des Chartreux. Très probablement de ceux détachés au Revest.

Mais il fallait bien une preuve tangible, de ces échanges et de ces relations entre Montrieux et le Revest. Elle nous est donnée dans « Une visite au Revest », par l'Abbé VERLAQUE (Imprimerie C. JULLIAN - Fréjus) :

« La construction de l'Eglise du Revest est due à la générosité des religieux de la Chartreuse de Montrieux, qui avaient voulu par cet acte, montrer leur reconnaissance envers les habitants du Revest ; car chassés de leur couvent par l'incendie qui le détruisit au XVII<sup>e</sup> siècle, les enfants de Saint Bruno étaient venus demander l'hospitalité aux habitants du Revest, leurs voisins, qui les reçurent avec joie et voulurent les garder jusqu'au jour où furent terminées les réparations du monastère. »

Soulignons que ces faits sont attestés, dans l'Eglise (1674) par le blason de la Chartreuse peint sur le mur intérieur, au-dessus du vitrail qui surmonte le porche.

Si les uns et les autres ne s'étaient pas connus et bien connus antérieurement, et si les chartreux n'avaient eu des attaches particulières avec le village et ses habitants, il semble que des hôtes plus proches auraient pu leur donner asile.



## MALVALLON

---

La conversation populaire véhicule ce nom en lui faisant porter le poids du « mal » : c'est le vallon du mal, le mauvais vallon, si l'on a recours à l'orthographe moyenâgeuse.

L'historien, le chercheur ont eu beaucoup de mal, eux aussi, à récupérer ici et là quelques renseignements concernant ce ravin très accidenté, proche du REVEST.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, MAUVALLON fait partie, comme FONTANIOUS ou les FAVIERES des 114 quartiers de TOULON.

Jusqu'à ces derniers mois, on ignorait pratiquement tout de MALVALLON. En lisant, il y a quelques années, les « Zigzags dans le Var » de L. Henseling (1935-1947), on apprenait qu'il y avait eu, autrefois, à MALVALLON un couvent de Trinitaires. Sans vouloir contester les dires de cet inestimable chroniqueur, il faut bien se rendre à l'évidence : toutes les recherches entreprises pour localiser cet ancien couvent sont restées vaines : Archives départementales du Var, des Bouches-du-Rhône (la limite des Diocèses de Marseille et Toulon, passait, autrefois, à proximité du Revest, de la Commune de Toulon)... Il n'y a pas la moindre trace des Trinitaires à MALVALLON.

Comme pour Val Dardenne où la tradition populaire a vu pendant longtemps les Templiers, il n'y a jamais eu de Trinitaires ici.

Il n'y a jamais eu de couvent, mais il est certain qu'il y a eu, autrefois, une importante bâtisse que les uns appelaient « ancienne bergerie », que d'autres ont appelé grosse ferme.\*

Des ruines, c'est certain — importantes, c'est sûr — étaient encore visibles il y a quelques années. Les murs ou ce qui en restait, comportaient des arches basses, solides et trapues.

---

\* On a parlé de « Villa » romaine.



Ce qui est sûr, c'est qu'il y a eu là, autrefois, une très importante culture de la plante appelée « fauvi », en provençal, et que cette plante et ses graines servaient à la teinturerie. On les mettait à sécher dans les importantes caves d'un vaste sous-sol. On pense là aux Romains, si l'on veut bien se souvenir que Toulon possédait les plus célèbres manufactures de teinturerie de pourpre de toute la Gaule, il n'y a donc là rien d'étonnant. (Cette plante était abondante dans certaines parties du territoire du Revest, à Fontanieu, vers le barrage).

Les vestiges de construction de l'époque romaine bas-empire, sont innombrables ici. Le mortier rose composé de fragments de coquillages, gravier, etc... est partout. Ce mortier a retenu l'attention de plusieurs spécialistes qui réclamaient des fouilles plus scientifiques. S'il y a eu une manufacture à La Valette, il y a certainement eu un établissement romain dans la Vallée de Dardennes. L'eau a toujours retenu l'attention des Romains. Il y a aussi tout un réseau de souterrains et galeries construits de main d'homme aux voûtes de pierres, taillées par des spécialistes, l'appareillage, superbe, avait été prévu pour une longue durée.

Il y a quelques années, on a redécouvert dans les sous-sols d'une maison du hameau de Dardennes, trois branches de galeries aux murs solides. Chacune se dirigeait dans une direction précise. On a pu apprendre, alors, qu'une de ces galeries aurait abouti jadis à MALVALLON. Des affaissements et des éboulis ne permettent sûrement pas de parcourir totalement ces tracés, mais, il y aurait certainement là, matière à d'intéressantes découvertes.

MALVALLON, un ancien « quartier » de Toulon qui, depuis 1827, appartient à la Commune du REVEST. Un ravin qui a été très abîmé par des exploitations de carrières aujourd'hui abandonnées, mais qui fut, autrefois, un centre agricole conséquent. Par la culture et le séchage du « Fauvi » (1), bien sûr, en des temps très anciens, mais par la suite, par des cultures diversifiées sur restanques qui, grâce à l'eau qui venait du ruisseau de Caume permettait de belles récoltes.

Parler de MALVALLON et de ses cultures, c'est parler de ce cadran solaire, juché sur une aiguille de calcaire et qui y est fixé par un mortier solide. Ce cadran solaire a donné l'heure à de nombreuses générations de paysans revestois qui partaient tôt le matin vers MALVALLON, le Saint-Sacrement, Fontanieu, la Plaine de l'Isle, etc...

---

(1) Pour certains les graines de « Fauvi » étaient recueillies et séchées pour la teinturerie. Pour d'autres, il s'agit de la « Sauvi », Serpolet ou Sauge, dont les feuilles séchées entraient dans la composition de la liqueur fabriquée par les Chartreux. Le couvent de Malvallon, que plusieurs auteurs donnaient comme ayant appartenu aux Trinitaires, n'était en fait qu'une grosse ferme des moines de Montrieux. Une tradition orale confirme la présence de moines à Malvallon et à la « Bastide Blanche », sur l'actuelle propriété du Docteur Mouttet.

Il y a une cinquantaine d'années, ce cadran solaire portait encore son aiguille qui, de son ombre fine, donnait à tous l'heure du « midi » ou du retour à la maison.

L'importante bâtisse dont nous avons parlé plus haut, avait été habitée, il y a de très nombreuses années, par une personne qui, dans la population, jouissait du titre de Comtesse de MALVALLON.

Il reste indiscutable que ce ravin sévère garde une partie de son mystère. Il reste impénétrable pour de nombreuses raisons : il resta très longtemps du domaine du territoire de Toulon, les Archives, d'où qu'elles proviennent, sont muettes, les anciens ne sont plus là pour nous parler de MALVALLON...



## LE DOMAINE DU MARLET

---

Dans l'histoire de la culture de la vigne au Revest, on doit donner une importance toute particulière au Domaine du MARLET.

De tous les grands domaines qui existaient autrefois, il est le seul survivant. Certes, les terres qui le composent aujourd'hui n'ont pas toujours figuré dans un seul et même ensemble. Les livres Terriers et Cadastres sont là pour inventorier les parcelles et les différents noms de ceux qui les ont cultivées. Mais, aujourd'hui réunies, les terres du MARLET avec FONTANIEU, la PLAINE de L'ISLE, le SAINT-SACREMENT, CAPELUDE, etc... représentent l'élément important et valable de cette culture du Revest.

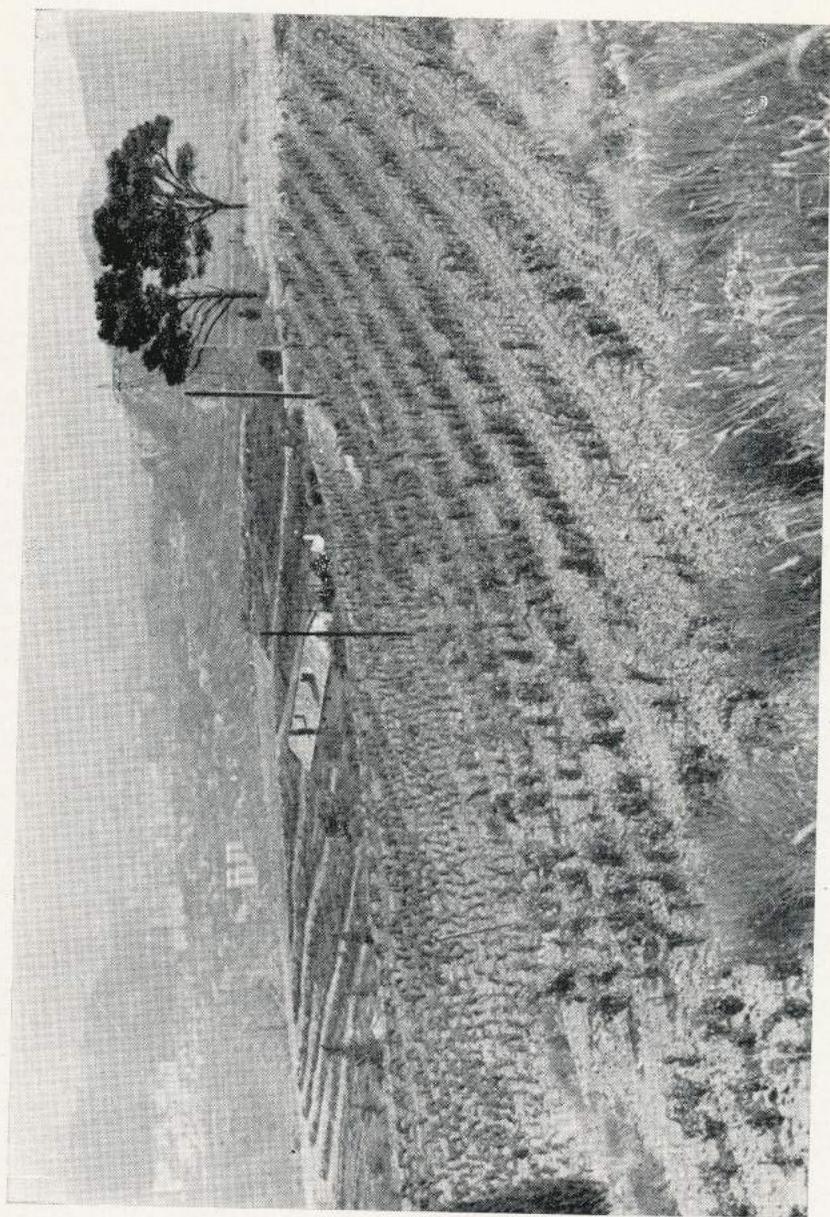
Ici, sont rassemblées toutes ou partie de ces innombrables parcelles complantées de vignes et d'oliviers, de figuiers qui étaient cultivées aux XV<sup>e</sup>, XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles à « Capelude » au « Joncas », à « Fontanyou », « La Plaine de Lille », « Les Costes », etc...

Les noms des propriétaires sont de ceux que l'on rencontre partout en Provence et tout particulièrement dans cette terre ingrate et riche : POMMET, VIDAL, GARRAT (qui a peut-être donné plus tard un nom répandu AGARRAT), HERMITE, GUEIROARD, ARTIGUE, etc...

Ce qui a rendu très difficile les recherches entreprises pour connaître la personnalité de cette partie de l'actuelle Commune du Revest, est tout particulièrement lié au fait que les pièces de terre se sont vues, au cours des siècles, appartenir à l'une ou l'autre des communes du Revest ou de Toulon.

En effet, dès le XIII<sup>e</sup> siècle, « FONTANIOUX », « MALVALLON » font partie des 114 « quartiers » qui composent le territoire de Toulon.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, les terres appartenant à Gabriel POMMET, encadrées au Revest aux quartiers des Prades ou de Fontanieu,



Vue du vignoble

confrontent du midi « la terre de Toulon » (Cadastré du Revest 1655 - 1698).

Certains propriétaires de Fontanieu ont une pièce de terre au « terroir de Toulon » (Cadastré du Revest 1655 - 1698).

Pierre ARTIGUE possède une pièce de vigne à Capelude qui confronte « le terroir de Toulon de Midy », (Cadastré du Revest 1700, page 16).

Ces terres riches sont difficiles à cultiver. Dès le Moyen Age les habitants du Revest s'en plaignent au Conseiller BURLE, Membre du Parlement de Provence, venu enquêter le 22 juillet 1540, au Revest et à Tourris : (Archives Parlement de Provence, Rapport BURLE).

Il n'y a encore que quelques petites baraques appelées « bastidons » qui servent à abriter les hommes du Revest et leurs outils lorsqu'ils doivent s'abriter des intempéries. Nous sommes au XVI<sup>e</sup> siècle mais, dès le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècles des bâtiments plus importants, appelés « Bastides » sont construits un peu partout.

Les charpentes et poutres intérieures de ces bâtiments proviennent des magnifiques pièces de bois, envoyées à Toulon pour la Marine, par l'Intendance de Bourgogne. Ces lourdes pièces sont généralement marquées de signes et de chiffres, et portent en toutes lettres leur lieu de provenance au pochoir : Saint-Jean-de-Losnes, généralement (Archives départementales de la Côte-d'Or).

Toutes les parcelles encadrées possèdent de la vigne, des figuiers, etc...

Tout près de là, généralement désigné sur les cartes, sous l'appellation « Les Garniers », près du Broussan, les vestiges de ce qui fut, autrefois, un hameau, ce hameau porte le patronyme d'une très nombreuse famille qui s'illustra un peu partout dans la région.

Estimateur moderne avec d'autres importants personnages, quand il s'agit d'évaluer les terres de la Seigneurie de Dardennes, que la Communauté de Toulon se propose d'acquérir (Archives de Toulon : DD 32, Chemise 591), Honoré GARNIER, comme d'autres membres de sa famille a de l'initiative. C'est très certainement à lui que l'on doit la création d'un entrepôt de vin à Dardennes, celui-là même qui deviendra la Vinière (ou le Vinier), désignée sur le livre de Comptes des Consuls de Toulon en 1660, (Archives de Toulon CC 607).

En effet, les 5 et 6 février, on envoie chercher à la « Vinière » de Dardennes quelques charges de vin pour la réception donnée à Toulon en l'honneur du Roi Louis XIV et de sa suite. Et c'est à un Jan Pomet et à un Jan Garnier et à un Pierre Garsin, que la Communauté règle les frais de ce transport.

Jan GARNIER est, sans doute, un descendant d'Honoré GARNIER. Les GARNIER ont un entrepôt à Dardennes, à la hauteur du pont actuel, à l'entrée du hameau.

Si nous avons quelques difficultés à suivre tous ces GARNIER dans les affaires publiques ou privées c'est, — il faut croire que c'est une tradition dans la famille, — que beaucoup d'entre eux portent le prénom d'Honoré et qu'il est bien difficile de les identifier.

Ce que nous savons, c'est qu'un autre Honoré GARNIER, peut-être, pour être sur place pour travailler ses terres, s'installe à la Bastide qui se trouvait sur les terres de l'actuel domaine du MARLET, construite au XVII<sup>e</sup> ou au XVIII<sup>e</sup> siècle. La famille travaille beaucoup, les terres rapportent, le vin est abondant.

Honoré GARNIER, nous l'avons vu, avait un entrepôt à Dardennes.

A Dardennes, il y avait aussi, depuis 1690, un important atelier de Forges qui travaille pour la Marine. Les Directeurs se succèdent. A la tête de cet important atelier en 1808 - 1810, Joseph VINCENT. La famille VINCENT entretient d'excellents rapports avec les GARNIER et Joseph VINCENT qui s'y connaît en vins et mets du terroir, flattait la renommée des vins du « MARLET » et de « FONTANIEU ». Il connaît tous les propriétaires de ces grands domaines des environs : il en a goûté les crus, il les apprécie. Et il le dit.

Sa petite-fille en témoigne aujourd'hui avec autant d'assurance et de précision que d'autorité.

Mais les événements commandent et Honoré GARNIER dit le « Père Eternel », cultivateur au Revest, va très vite être mêlé à la tourmente qui gagne les grandes villes et bientôt les petits villages.

Le 17 septembre 1793, il est condamné à mort par le Tribunal Populaire Sectionnaire de Toulon. Il sera le seul révestois exécuté à la Révolution (L. MONGIN, Toulon Ancien et ses rues, Tome 2, page 97).

Il arrivera alors aux terres d'Honoré GARNIER, ce qui arrive, à la même époque, aux autres domaines des environs : (Le REVEST, VAL DARDENNE, LA TOURAVELLE) toutes les terres seront, à nouveau, éclatées, achetées, vendues, revendues, morcelées.

Il n'y aura plus d'entrepôt à DARDENNES. Le commerce de Toulon, désormais plus important avec les Indes et le Levant, fera s'élever un vaste entrepôt sur le quai du Parti ; les vins, les légumes secs, les huiles y seront désormais entreposés.

Les vignes abandonnées ne seront plus, au moment de la chasse, que des appâts pour le giber. Les bastidons sont écroulés,

les Bastides elles-mêmes ont désormais besoin de gros travaux d'entretien. Les voies d'accès sont mal entretenues, les limites des Communes recommencent à être changées (1827).

Le monde repart, mais vers les villes : l'industrie appelle la main-d'œuvre dans les importants ateliers ouverts ici et là. Les « usines » de la Vallée de Dardennes : moulins, papeteries, forges, scieries, sont fermées les unes après les autres. Les ouvriers agricoles deviennent rares.

Les vins des pentes de CAUME, du SAINT-ESPRIT, du PLAN SIGALON, de FIERRAQUET, du SAINT SACREMENT, de CAPELUDE ne vieillissent plus dans les caves de Val Dardennes, de la Touravelle.

Il n'y a plus que des souvenirs attachés à cette production. Des souvenirs d'importance. Le plus ancien est attaché au séjour que fit le Roi René au Château du Revest. Certainement en 1447, quand il vint en visite à Toulon, il goûta aux vins du REVEST.

On montrait dans le Château, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la chambre où le Bon Roi avait séjourné (Abbé V. VERLAQUE « Une journée au Revest » Imp. JULLIEN - Fréjus).

Le second concerne la visite du Roi Louis XIV, à DARDENNES en février 1660. Le vin coula à flots, c'était la tradition : des fontaines de vin furent installées un peu partout. La suite du Monarque et les mousquetaires et tous les habitants du hameau des Pomets, ont bu ce vin de la vallée et de ses environs. (H. LAPEYRE, LES POMETS, ce village alpin de la ville maritime - 1950). (Docteur FONTAN : Bulletin des Amis du Vieux Toulon 1925).

Le troisième souvenir concerne le séjour du Prince Eugène de Savoie au Château de DARDENNES, en 1707. François de THOMAS, Seigneur de Val Dardennes servit — à ce que dit la tradition — les meilleurs vins de sa cave à son hôte. Ces crus provenaient de la vigne du Saint-Esprit et du « plan Sigaloun », en particulier.

Si on étudie attentivement les cadastres du REVEST pour les années 1655 - 1690, on s'aperçoit que le Seigneur de LA GARDE, un parent de François De THOMAS possédait, au quartier de FONTANIEU, une terre importante. Celle-ci confrontait la pièce de vignes, oliviers et figuiers de Jacques GUELROARD. Le vin du Seigneur de LA GARDE était certainement travaillé au Château de DARDENNES.

Les archives communales largement élaguées par les différentes émeutes populaires, les archives familiales dispersées, il reste peu de papiers disponibles pour pouvoir alimenter substantiellement le dossier des vins du REVEST.

Il suffit, pour se convaincre que leur production était abondante, de se pencher sur le nombre de boutes récoltées ici et là. On peut aussi penser que des vins de nos coteaux ont servi à augmenter les rendements de crus plus célèbres, mais limités par les surfaces plantées.

Au MARLET, pour faire honneur à la production révestoise, à sa qualité, à sa renommée même, tout a été replanté.

Et déjà, avec bien sûr des moyens de culture moins limités que ceux de nos ancêtres, la qualité d'antan est égalée, dépassée même.

La culture de la vigne est repartie du côté du MARLET et le vin du REVEST est, à nouveau, connu.

Gageons que les connaisseurs seraient, comme les Rois, disposés à lui accorder les privilèges qu'ils accordaient autrefois aux vins produits sur les terres des quartiers de « FONTANIEUX » et « MALVALLON » du territoire de Toulon.



---

\* Les GARNIER qui s'y connaissaient en terres bien exposées et productrices de bonnes récoltes, possédaient aussi des terres près du Domaine de La TOURAVELLE. Ils confrontaient l'ensemble dit « LA VIGNONNE », du LEVANT (Partage ALLEGRE - 5 février 1866 - Félix BREST, notaire à Toulon).

## LA CHAPELLE " SAINT - MARC "

### LIEU DE PELERINAGE DES AGRICULTEURS REVESTOIS

---

Il était difficile d'imaginer que toute l'activité agricole des ménagers, cultivateurs et autres ouvriers de la terre ne fut pas, — comme c'était le cas dans la vallée pour d'autres corporations, — assortie d'une dévotion particulière à un Saint protecteur.

L'importance de l'activité agricole, en général, et viticole en particulier au REVEST et dans les environs est attestée par un petit édifice situé sur la droite de la route qui conduit au village, en passant par le barrage.

A la hauteur de ce qui fut, quelque temps, l'Hôtel des Cigales, se trouve une petite route qui conduit à l'ancienne chapelle Saint-Marc.

Cet édifice que les spécialistes font remonter aux temps les plus reculés, est généralement considéré comme ayant servi de poste de garde ou de guet, pour la surveillance des eaux de sources situées en contrebas.

C'est vers le XV<sup>e</sup> siècle que les paysans révestois ont transformé ce petit bâtiment en Chapelle aussitôt dédiée à Saint-Marc.

Il existait, dans le village, un « chemin allant à Saint-Marc » ; d'autres actes disent : « rue allant à Saint-Marc ».

C'est cette voie que les paysans empruntaient chaque année le 25 avril (ou le dimanche précédant ou suivant cette date) pour se rendre en pèlerinage vers l'image du Saint. Celui-ci était, généralement, invoqué pour la protection des terres plantées, contre les intempéries et, bien sûr, pour demander l'abondance des récoltes.

Saint-Marc était particulièrement vénéré par les propriétaires de terres plantées de vignes. Saint-Marc est, en effet, le patron des

vignerons et ceux-ci ne manquaient pas de se livrer à un certain cérémonial.

On continue à célébrer ce Saint comme patron des vignerons un peu partout en Provence : Villeneuve-lès-Avignon, Allemagne-en-Provence, et dans certains villages des terres du littoral de la Basse-Provence.

Comme nous l'avons dit plus haut, l'attrait des grandes villes, l'appel de la civilisation industrielle fit abandonner le culte de Saint-Marc au REVEST, vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Cette Chapelle désaffectée fut transformée en étable, en écurie. Elle abrita ensuite, au XIX<sup>e</sup> siècle, une pauvre femme qui, dit-on, périt brûlée dans l'incendie de son refuge.

L'intérêt archéologique indiscutable de cet édifice n'a pas manqué de retenir l'attention des archéologues. Des fouilles y furent pratiquées en même temps qu'un relevé des cotes de l'ensemble du bâtiment. Cet excellent travail est conservé au Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Toulon et dans les Archives de la Commune du REVEST.

Comme pour le pèlerinage de Saint-Jean-de-Tourris, pratiqué autrefois chaque année par les Révestois et les Valettois (et qui tournait mal à cause du bon vin du pays un peu trop apprécié de part et d'autre), on peut regretter que la Chapelle Saint-Marc ne soit plus, aujourd'hui, qu'un curieux bâtiment à jamais déserté.

P. TROFIMOFF.



Lors du recensement général des lieux, villages et châteaux inhabités, ordonné en 1540, en vertu d'un arrêté du Parlement de Provence, le sieur Louis BURLE, Membre de la Cour des Comptes, désigné pour visiter notre région, présenta le rapport suivant à la Cour : « Le jeudi vingt-deuxième jour du mois de juillet de l'an 1540, je me suis fait transporter au lieu de Tourris, auquel lieu je n'y ai trouvé personne, preuve qu'il n'est pas habité, et me suis retiré au Revest qui proche dudit lieu et là, dans la maison d'un particulier dudit lieu, ai fait appeler Hugues Vidal, syndic dudit Revest ; Jehan Dartigue, Hugues Hermitte et Pierre Vidal, lesquels, interrogés par moi pour savoir dans quel lieu se trouvait le château de Tourris et quelles maisons y a et quelles charges ont, ont dit que le terroir de Tourris est possédé tant par les hommes du Revest que par ceux de la Valette ; qu'au dit lieu, il n'y a ni maisons ni châteaux, car tout est détruit ; qu'il y a des bastidons pour la remise des hommes quand ils vont travailler. Quant aux charges, ils payent la tasque (droit sur les fruits et légumes) au seigneur de Tourris et un onzième sur les blés eu autres, et une dîme d'un treizième au chapitre de Toulon ; ils n'ont pas d'autres charges. Quand aux commodités, ils ont dit que le terroir est bon, qu'il y a des pasturages, auxquels les hommes de Revest, de la Valette, de la Garde et de Toulon ont droit. Quant au Revest, ont dit qu'il y a 46 maisons habitées et qu'ils font à leur Seigneur semblables tasques et censes qu'au Seigneur de Tourris pour le terroir dudit Tourris ; ils payent la dîme au dixième, le fourrage au vingt-cinquième et la monture au vingtième. Quant au terroir, ont dit qu'il est malaisé à cultiver. » (1).



\* Impôts sur les blés et le vin.

(1) GERMAIN (Laurent). HISTOIRE de LA VALETTE (VAR) - Toulon, 1891.

**Note 1.** — Les habitants du REVEST eurent beaucoup à souffrir des exactions des Impériaux. Lassés de ces sévices, on engagea des pourparlers et les courageux Revestois n'hésitèrent pas, pour mettre fin à des pillages démesurés, à traiter avec l'occupant. Ils s'engagèrent à fournir vivres et logements si les supérieurs mettaient un peu de discipline dans les rangs de leurs subordonnés. On sait que d'appréciables quantités de vin furent fournies par les habitants et autres propriétaires des environs.

Tout cela n'empêcha pas le REVEST d'être mis à sac et incendié.

**Note 2.** — Dans les Communes voisines, si les causes sont parfois différentes, les situations sont identiques. Grâce à l'obligeance de M. DELPLACE, Conseiller Général du Var, Maire de LA GARDE, nous avons la situation du vignoble gardéen pour les années autour de 1860.

A cette époque, la culture de la vigne avait eu à souffrir de l'oïdium, « les trois-quarts de la récolte avaient été perdus ».

Le rendement à l'hectare oscillait entre 20 et 2 hectolitres. En 1860, il est de 12 hectolitres à l'hectare.

Un détail intéressant : le prix du litre de vin varie alors entre 0,30 F et 0,50 F.

\*  
\*\*

- Il y a quelques années, des Anciens du pays se souvenaient encore d'une parcelle de vigne dite « du Saint-Esprit » qui donnait un vin renommé. Cette parcelle est recensée dans la « Copie du Rapport » « d'Estime Générale de la Terre de Dardène » (typo) (Archives Communales de la Ville de Toulon) — D.D. 32 — Chemise 591.

- 
- Suivant la place disponible dans les nombreux hangars et autres bâtiments à usages d'entrepôts, les fûts étaient logés à DARDENNES même où les GARNIER étaient propriétaires. Des hangars légers, abritèrent aussi des vins, en face de la Vinière.

## NOTES BIBLIOGRAPHIQUES

---

- « ZIGZAGS dans le VAR » (L. HENSELING) : 6° et 10° Série — 1935-1947.
  - « PROBLEMES ARCHEOLOGIQUES » (Commissaire JOUBERT) : A.V.T. 1964.
  - INVENTAIRE des ARCHIVES de TOULON : XIX<sup>e</sup> Siècle.
  - ARCHIVES de TOULON : « COMPTES de la COMMUNAUTE » : 1660 (CC 607)
  - « EXTRAITS CADASTRES du REVEST » (Livres Terriens) : 1727-1768.
  - « ETATS INSCRIPTIONS HYPOTHECAIRES : 4 juin 1819.
  - « PARTAGE ALLEGRE » : 13-1-1866 (F. BREST, Notaire à Toulon).
  - « BULLETIN des AMIS du VIEUX TOULON » (Docteur FONTAN - 1925).
  - « Lettres de M. Charles MEIFFRET à l'Auteur » (Juillet 1973).
  
  - « Archives de M. P. BANON, — ALLEGRE, — BOURGAREL ».
  - « Archives de TOULON » D.D. 32 — Chemise 591.
  - Bibliothèque Municipale de Toulon « CAHIER de P. LETUAIRE » 149-43.
  - Carte Routière du Ministère de l'Intérieur au 100.000<sup>e</sup> (Office National du Tourisme) — Hachette et C<sup>ie</sup> — Editeurs à Paris.
  - « L'HERMITE TOULONNAIS » par M.B. (Bellue, Editeur — PARIS 1828).
  - « LES POMMETS » « Ce VILLAGE Alpin de la Ville Maritime » (C. LAPEIRE - 1950).
  - « Une JOURNEE au REVEST » (Abbé VERLAQUE — Imprimerie Julien — Fréjus)
  - « PROVENCE HISTORIQUE » (1962).
  - « LE PORT de TOULON et SA MARINE pendant la RESTAURATION » (J. BERNARDINI - 1970).
  - « Lettres de M. BOUISSON » à l'Auteur (1974).
- 

VINIÈRE. — Soulignons que jusqu'à la dernière guerre, une partie de ce bâtiment était désigné sous le nom de « Finière » par les anciens du pays. Cette construction n'ayant jamais abrité un très nombreux bétail, on peut supposer qu'il s'agit d'une altération du mot « Vinière ».

---

Certains petits propriétaires ont utilisé des portions souterraines du béal, désaffectées pour y loger et faire vieillir leur vin.

