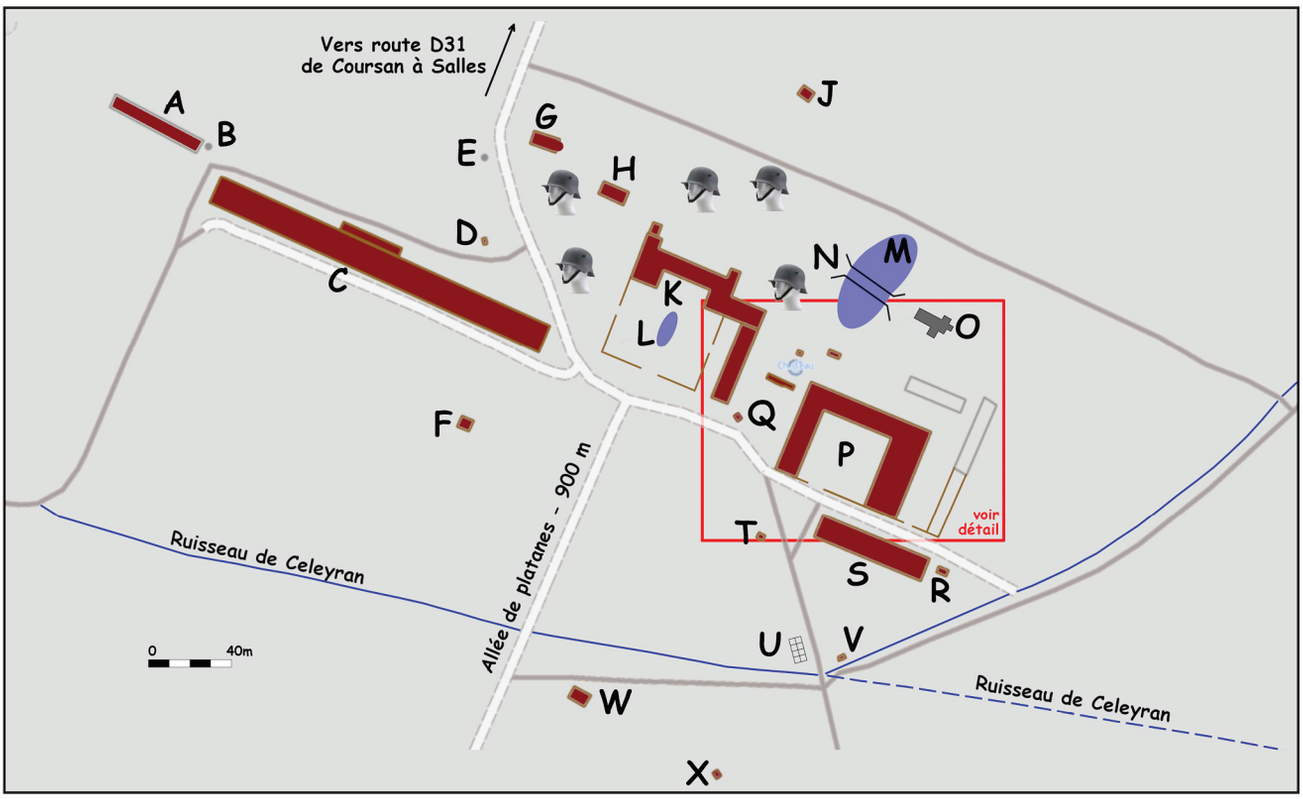
BES Patrimoine - n° 7 - avril 2023

Salles d'Aude

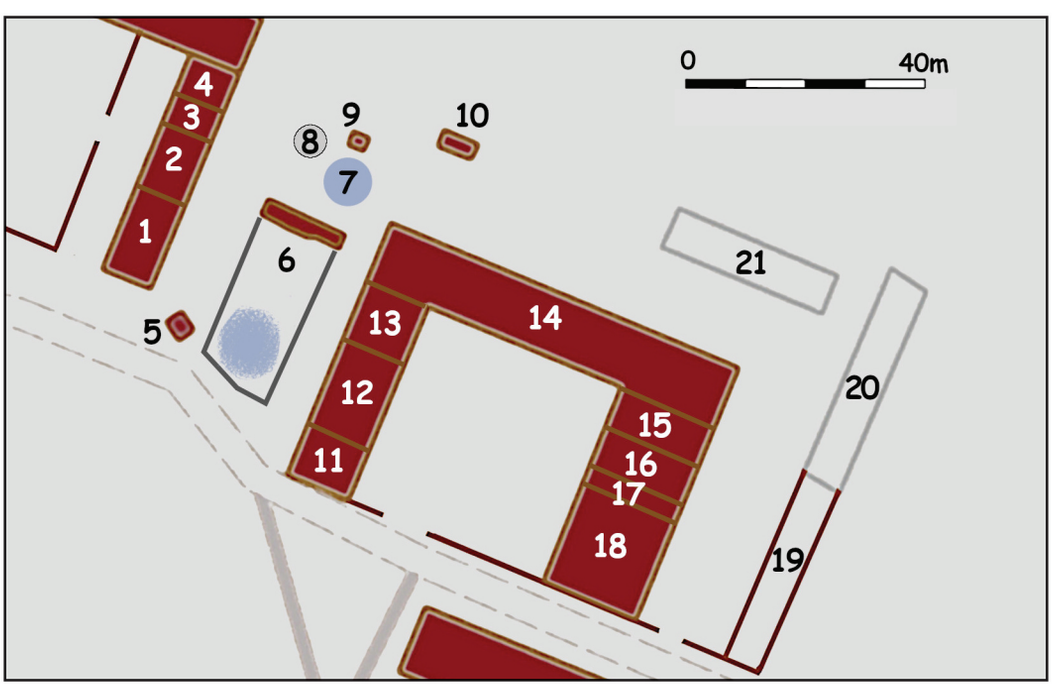
Céleyran à travers les âges



La Bonne Entente Salloise Patrimoine



A : Fumier - **B** : Transformateur électrique - **C** : Cave vinicole - **D** : Bascule - **E** : Socle de croix **F** : Logement du chef de cave - **G** : Serre - **H** : Orangerie - **J** : Logement ouvrier - **K** : Château de Céleyran **L** : Bassin d'agrément - **M** : Mare - **N** : Passerelle au-dessus de la mare - **O** : Chapelle - **P** : Zone technique pour viticulture dite « La cour » - **Q** : Puits - **R** : Sanitaires - **S** : Logements ouvriers à l'étage dits « L'hôpital » et rangement matériels agricoles au-dessous - **T** : Puits - **U** : Lavoirs - **V** : Puits **W** : Logement du jardinier - **X** : Puits -  : Abri antiaérien.



1 : Logement du régisseur - **2** : Garage pour voitures (*) - **3** : Porcherie (*) - **4** : Buanderie (*) - **5** : Puits **6** : Poulailler, mare aux canards, pigeonnier - **7** : Château d'eau avec pompes au-dessous - **8** : Réserve d'eau souterraine - **9** : Transformateur électrique - **10** : Station de pompage d'eau - **11** : Logement du chef de culture - **12** : Hangar ouvert (*) - **13** : Atelier de mécanique - **14** : Écuries et pailler à l'étage **15** : Logement du ramonet - **16** : Salle commune de vie pour les ouvriers saisonniers dite « ramonétage » (*) **17** : Atelier du bourrelier (*) - **18** : Atelier du maréchal-ferrant et forgeron (*) - **19** : Hangar ouvert pour rangement des charrues - **20** : Rangements agricoles fermés - **21** : Logements ouvriers sur un seul niveau.

(*) La fonction mentionnée occupe le rez-de-chaussée, l'étage est réservé à un ou des logements pour ouvriers.

Histoire de Céleyran et de ses propriétaires



Né d'un sol caillouteux de garrigue, balayé par le Cers et le vent marin, baigné de soleil et parfois inondé dans la plaine par le fleuve Aude, Céleyran, entre Coursan et Salles d'Aude, grâce au travail des hommes, est devenu, après la Révolution, le plus important et le plus moderne domaine de la Région. Il a été la fierté de ses acquéreurs successifs puis, il a connu des moments moins glorieux allant jusqu'à sombrer dans un semi-abandon.

La longue vie de cette exploitation est liée au riche passé historique de notre Région et même, plus près de nous, à un scandale financier national.

Il n'en fallait pas plus pour aiguiser notre curiosité et vous faire partager le fruit de nos recherches.

Les Romains, les Comtes de Narbonne, les Barons de Pérignan (Fleury), les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem en coseigneurie avec des familles de nobles, une usurpatrice, quelques riches propriétaires s'y sont succédé et y ont laissé leur empreinte plus ou moins forte.

Le premier volet du fascicule révèle la partie historique du domaine. On y trouve les différents acteurs qui en ont été les maîtres, ceux qui ont « fait » Céleyran, au moyen de paréages* [les mots signalés par un astérisque sont commentés dans le glossaire à la fin du fascicule], partages, ventes, regroupements des terres, repartages, héritages, achats de parcelles. Le passé est dense en rebondissements et nous permet de comprendre comment ce terroir a su donner naissance à une autre exploitation tout aussi connue de nos jours : Pech-Céleyran.

S'ensuit alors, l'évocation des quelques personnages qui ont le plus marqué l'évolution de cette propriété. Leur histoire familiale, leur travail novateur, leur implication dans la vie citoyenne salloise sont alors rappelés.

Dans un troisième volet, après nous être attardés sur les propriétaires, c'est la production agricole de Céleyran qui sera abordée : le milieu naturel, les principales cultures, les types de production, l'évolution des cultures dans le temps.

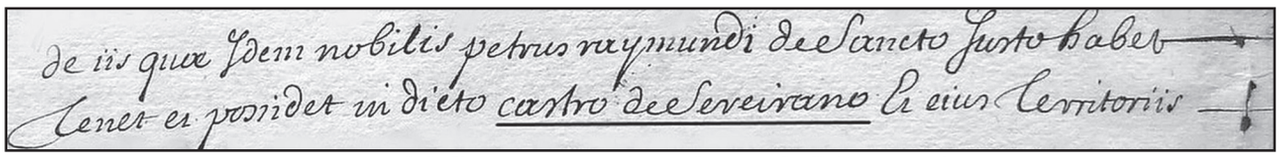
Pour terminer, nous nous pencherons sur l'étude des populations de 1836 à 1936 et nous apporterons les témoignages des derniers habitants de la campagne.

Mais avant de nous plonger dans cette évocation, nous signalerons qu'au cours de nos multiples recherches et lectures, nous avons été interpellés par les nombreuses variations d'écriture du nom de Céleyran. Nous avons choisi de vous en faire profiter.

Évolution linguistique de la mention « Céleyran »

- 1142 : Cerillanum (Doat, 55 Fol 142) ;
- 1170 : Celeyranum (Biblo. Nat.ms. lat.521 1b, N°10) ;
- 1204 : Castrum de Serairano (H.L, VIII, pr 544) ;
- 1300 : Cereyranum (arch. Aude, G23) ;

- 1322 : Cerayran, Serayran (arch. Com. Narb IV, 253) ;
- 1346 : Serayranum, (arch. Com. Narb, Annexes, AA, f. 328) ;



« Le seigneur Raymond de Saint Just possède au château de Céleyran et dans ses terres... »

- 1404-1639 : Saint Marcel de Séreyran (arch. Com. Narb, Invent. Rocq. II, 402) ;
- 1503 : Sérayran, Sérézan (bibli. Carc., ms. 9551, F. 196) ;
- 1537 : Saint-Jean de Séryra ; Sant Johan de Séreyra (Archives de l'Aude, diocèse de Narbonne) ;
- 1579 : Célayran (comp. de Coursan, f. 18) ;
- 1639 : Cérayran (arch. Com. Narb, Invent. Rocq, II, 188) ;
- 1680 : Cezayran, Ceseyran (arch. Com. Narb, Invent. Du Carouge, Céleyran, n° 2) ;
- XVIIIe siècle : Céreira, Céreyra (Mah., II, 451 - arch. Aude, H10, F.44) ;
- 1711 : Cerairan, Cerayran, Céleiran, Celeyran.AD11 ;
- 1781 : Saint Jean de Céleiran, commanderie (C. dioc. Narb.).

Quelques remarques sont à faire :

Longtemps, l'Académie n'a pu maîtriser que l'écriture des noms communs. De leur côté, les curés, qui tenaient les registres paroissiaux, écrivaient en subissant l'influence des formes latinisantes, des prononciations locales et de leur propre volonté. Malgré encore quelques négligences, il faut attendre l'année de la Restauration (1814) pour que l'écriture des noms propres se fixe, ce qui explique l'utilisation du « S » ou du « C » initial de Séreyran ou Cerayran.

- À noter le passage du « R » au « L » dans la seconde syllabe, évolution classique de la prononciation au fil du temps qui adoucit le « R » guttural en un « L » plus facile à prononcer.
- Le mot était écrit soit en occitan, soit en latin avec ses déclinaisons, soit en français. Les déclinaisons justifient des finales différentes du nom (-an, -a…).

À la lecture des nombreux documents existants, on peut encore rencontrer d'autres formes d'écriture du mot Céleyran. Malgré des recherches approfondies dans de multiples documents officiels, le point de départ de la formation du mot Céleyran reste encore, pour nous, assez mystérieux.

Les différents propriétaires de la période gallo-romaine à nos jours

Bien sûr, comme souvent dans la Narbonnaise, nous pouvons nous référer à la période gallo-romaine, tout en prenant beaucoup de précautions.

Période gallo-romaine

Les découvertes archéologiques effectuées à partir des années 1800 nous éclairent sur le passé le plus ancien. Mais, restons prudents les trouvailles d'éléments gallo-romains ne doivent pas être associées systématiquement à Céleyran.

On peut cependant relier la naissance de Céleyran à l'époque de l'occupation romaine et en particulier à l'existence d'une Villa* attestée par un tombeau renfermant amphores et céramiques diverses qui nous a aussi livré quelques secrets sur la vie d'alors.



Plus récemment, lors d'un charruage effectué sur les terres d'un ancien propriétaire de Céleyran (famille Nollevalle), un magnifique sarcophage admirablement sculpté a été mis à jour. (Voir ci-contre)

« Décoré sur trois côtés. De petits pilastres cannelés et rudentés, à chapiteaux composites, se dressent aux quatre angles. La face principale, divisée en trois panneaux par une

moulure, porte, au centre, deux acanthes arborescentes séparées par une bande de feuilles stylisées. De part et d'autre, deux registres horizontaux sont décorés de rinceaux de vigne. Les petits côtés sont divisés par une moulure en quatre compartiments ornés de rinceaux de lierre. » [(Sabrié, Raymond ; Sabrié, Maryse. 1995.)*

Toutefois cette période antique est mal connue. D'autres objets, datant de l'an 600 av. J.-C. à l'an 1000 de notre ère, auraient été trouvés à Céleyran ; il est prouvé que la plupart d'entre eux venaient de villas narbonnaises et avaient été transportés au domaine par les différents propriétaires qui s'y sont succédé à partir du XVIIIe siècle. Mais aucune de ces découvertes n'a livré d'information.

780 - Charlemagne

Charlemagne est couronné roi en 768. Au fil du temps, il va créer un vaste Empire chrétien comparable à l'Empire romain d'autrefois. Sa mission, selon lui, serait de conduire ses sujets, y compris les évêques, dans la voie du bien. Le mot qui conviendrait le mieux pour qualifier les rapports de l'Église et de la royauté pourrait être celui de « symbiose* ». C'est peut-être dans ce contexte que, vingt ans avant d'être sacré empereur par le pape, il aurait permis la construction d'une chapelle à Céleyran.
Qui l'aurait bâtie ? Qui habitait les lieux à cette époque ? Autant de questions que d'énigmes. Les historiens cherchent encore des réponses fiables. Sur un des murs se trouvait une plaque de marbre gravée, rappelant l'existence d'une basilique dédiée par le prêtre Hilaire aux saints martyrs africains Saturnin et Marcel. Le nom de l'ancienne église paroissiale de Céleyran a toujours été connu sous le patronage de Saint Marcel.



Photo récente de la chapelle.

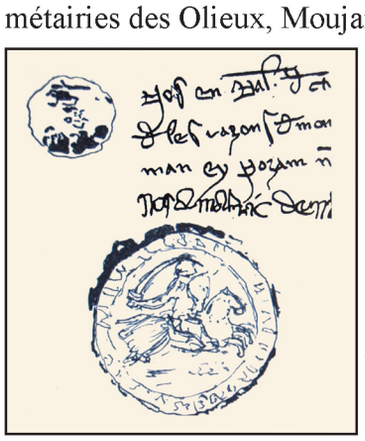
Charlemagne est encore évoqué dans un compte rendu de visite des églises en 1404 : *«...Item au 28 feuillet est la Visitte st marcel de Cereyran la Vicairie duquel lieu touchan l'Institution et p...tation appartient au chapitre de narbonne dans le terroir de laquelle paroisse est une Chapelle de st Cassian le prieur de laquelle Estoit l'Evesque de Beziers et feut fondee par Charlemagne, a laquelle chapelle apartenoit quelques tasques mais non pas le disme ni les offrandes,... »* (AM Narbonne. Inventaire Rocques : II 396. Inventaire des actes de la visite des Églises. Auteur indéterminé, 1404.)

Mais une fois encore, les documents nous font défaut pour écrire l'histoire de cette période. Aucun nom de propriétaire des lieux ne nous étant fourni, avançons dans le temps.

Il faut arriver en 1213 pour trouver la première trace de la seigneurie de *Serayranum*. C'est donc à partir du Moyen Âge que vont se poursuivre nos recherches. Nous avons pu consulter de nombreuses archives ce qui a facilité notre travail.

1213-1282 : le Moyen Âge, la vicomté des Amalric

À cette époque, c'est le vicomte de Narbonne seigneur de Talairan, Amalric 1er qui est propriétaire de Céleyran. Après sa mort, ses deux fils se disputent sa succession. En 1281, un arbitrage attribue la vicomté de Narbonne à Aymeric et adjuge à Amalric « *son frère puîné*, la baronnie de Pérignan avec une assignation de 1000 livres de revenu sur les fiefs et seigneuries dépendant de la Vicomté, à l'exception toutefois de la ville de Narbonne et de son territoire* ». Il est également attribué à ce dernier « l'île del Lec [la Clape], ainsi que les quatre métairies des Olieux, Moujan, Rieumar et Villeneuve, situées dans le district de la ville de Narbonne ».



Paraphe d'Amalric 1er de Narbonne.

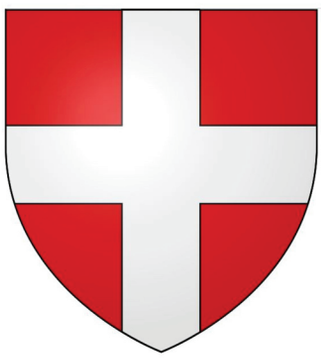
De plus, on peut lire dans un manuscrit (AM Narbonne) qu'Amalric, comte de Narbonne possédait « *Sur le territoire de Coursan, le terroir de Céleyran y compris les hommes, femmes, champs, vignes, terres, ermes* cultes et incultes, usages, loz*, justice, pâturages, ruisseaux, pâtis* et places, entrées et sorties et autres droits* ».



Sceau d'Amalric II.

Deux vassaux de Pérignan, Pierre Sicard en 1213 puis Raymond Corana, en 1282, s'étaient placés sous la protection du vicomte, lui rendant hommage et gérant son territoire.
Au décès d'Amalric la baronnie de Pérignan est partagée entre les deux fils : Amalric de Talairan et son frère Aymeric. En 1346, Aymeric vend sa part au roi Philippe VI ; les héritiers tentent un long procès et finalement une partie de Céleyran se retrouve dans les mains de l'évêque Guillaume Raimond de Montpellier. Ce dernier en fait don aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem ; ils le transmettent à leur commanderie* de Périès (Hérault) créée en 1170 laquelle détache à *Sereyrano* un de ses représentants pour s'occuper des terres. Ce don est également assorti du droit de paréage pour le commandeur.

1353-1793 : La coseigneurie



Blason des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem.

En 1353, ce grand domaine rural est alors composé de champs, vignes, bois, garrigues, hermes et autres parties cultivées ou incultes. Il se retrouve en indivision entre un seigneur particulier et le commandeur ou son représentant. Le seigneur doit alors foi et hommage* au commandeur, et ce jusqu'à la Révolution, moment où disparaîtra cette coseigneurie.
Pratiquement, cette double autorité est ainsi exercée :
- l'autorité ecclésiastique rattachée au Commandeur de Saint-Jean de Jérusalem de la commanderie de Périès, **frère Dieudonné de Saint-Maurice** ;
- l'autorité seigneuriale représentée par **noble Raymond de Saint-Just**.

Les Hospitaliers de Saint-Jean, (Estienne de Monastier, Jean Sabatier…) ont été nombreux à se succéder ; nous ne les nommerons pas tous.

Les relations entre les deux parties sont souvent sources de tracas et nécessitent un arbitrage officiel. Nous avons retrouvé, aux archives départementales, un compte-rendu arbitral, écrit en latin et daté du 13 avril 1353. Il établit le partage des terres et arrête les engagements que chacun devra honorer pour arriver à un modus vivendi. Il fixe huit obligations que les antagonistes devront respecter, à savoir :



Territoire de Saint-Jean de Jérusalem.

1 - Seul le commandeur utilisera le moulin à vent et prélèvera tous les ans cent sols* ;
2 - Les deux parties pourront donner la justice dans un même lieu où figureront leurs armoiries ; la prison sera mise en commun ;
3 - Chaque fois que l'un d'eux achètera un bien à son vassal, il devra lui donner une compensation ;
4 - Les hommes et femmes habitant Céleyran seront vassaux des deux seigneurs ;
5 - Un hommage de fidélité sera fait au commandeur de Périès sous peine de sanctions ;
6 - Chacun des coseigneurs peut vendre une parcelle et exempter l'acheteur du paiement de taxes liées à la transaction ;
7 - Les deux parties acceptent le découpage de leurs possessions en vingt-quatre pièces ;
8 - Diverses bodules* délimiteront chaque territoire.

D'autres obligations s'imposent ; on peut lire entre autres :
« *…Que dans un lieu commun sera faite la cour de justice, des prisons et la salle d'audience et le tout réparé à frais communs, qu'on y peindra un écusson de carton la moitié duquel sera du commandeur, l'autre moitié de St Just et la croix de St Jean dépeinte sur l'écusson… ».*
Et aussi, *« …Que les fourches patibulaires*, le poteau, le pal* où l'on met les membres mutilés et la perche où sont mises les armes visées, seront communs, et le tout fait et réparé à faire en commun… »*



Les fourches patibulaires.

Pour « valider » le contrat, M. de Saint-Just rend hommage à frère Dieudonné de Saint-Maurice, commandeur de Périès, le 22 août 1357 : à genoux et les mains jointes, Saint-Just « *confesse tenir la moitié de Céleyran avec toutes justices et juridictions et droits du dit Commandeur, sans être à rien obligé, ni à aucun droit*

de loz. Il lui promet obéissance hormis contre le pape, la Sainte-Eglise et le Roy.* »
Bernard de Saint-Just, fils de Raymond, hérite d'une part du domaine et à sa mort *« La copropriété est adjugée par décret le 7 juin 1375 »* à sa veuve remariée à Bernard Jordan de Narbonne.

Au fil du temps, d'autres démêlés opposeront d'autres coseigneurs. Ces procès nous permettent de connaître les noms de certains laïcs et commandeurs qui ont présidé au devenir de Céleyran. Nous en avons retrouvé quelques uns.

C'est ainsi que, le 7 mai 1479, **noble Pierre Dorlan, père** s'opposera à **Frère Pierre de Guercia**, commandeur de Péries. Le père Dorlan a acheté d'autres biens sans en informer le commandeur ; de plus il reproche à ce dernier d'avoir repoussé l'hommage et d'avoir laissé faire quand des fermiers ont volé et porté atteinte à certains biens de la famille de Dorlan. On s'en remet à la justice.
Le jugement les renvoie à l'arbitrage de 1353. Après que Dorlan se soit acquitté des sommes dues et qu'il ait rendu hommage, les terres usurpées sont restituées.

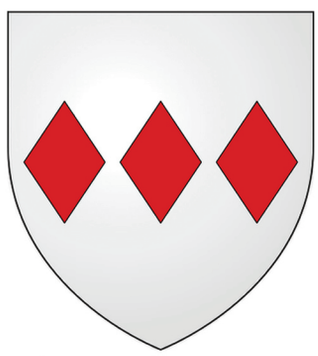
Quelques années plus tard, le 10 mai 1484 les nouveaux propriétaires sont **Frère Pierre de Mandouil,** Commandeur de Péries et **le fils de Pierre de Dorlan,** seigneur de Moujan et nouveau coseigneur de Céleyran.



Armoiries de De Pelet. De gueules à l'écusson d'argent, au chef de sable.*

Tout se passe à peu près bien jusqu'au décès de ce dernier.

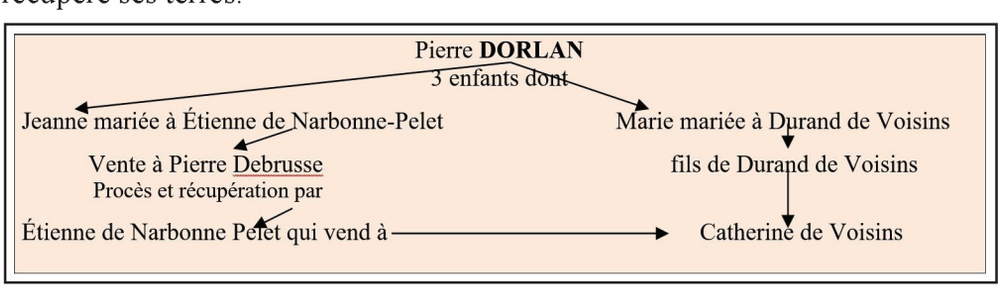
Pierre de Dorlan, fils, a eu 3 enfants :
- André, faible d'esprit ;
- Jeanne, mariée le 20 juillet 1518 à noble Étienne de Narbonne-Pelet, duc de Narbonne, comte de Melgueil baron de Salgas, de Montmirat, de Combas, et d'Alès ; seigneur de La Vérune, viguier* de Montpellier ;
- Marie, épouse de noble Durand de Voisins, seigneur de Caudebronde et de Moussoulens.



Armoiries de De Voisins. D'argent à trois losanges de gueules rangés en fasce.*

André de Dorlan est placé sous curatelle compte tenu de son état mental. Ce sont ses deux beaux-frères, de Narbonne-Pelet et Durand de Voisins, qui vont se partager la part laïque. Céleyran va être scindé pendant quelques années entre trois domaines représentés par trois personnes : le représentant du commandeur de Périès et deux nobles seigneurs. Intéressons-nous à ces derniers. Si pour les Durand de Voisins, les successions à venir vont se faire sans problème, il n'en est pas de même pour les de Narbonne-Pelet qui préfèrent négocier une vente.

Ainsi, en 1567, un certain Pierre Debrusse, marchand narbonnais, se porte acquéreur pour 4000 livres. Il va vite connaître des difficultés pour entretenir son bien. Cela entraîne la colère des héritiers des de Narbonne-Pelet en 1589. Ils font annuler la vente. Debrusse fait appel. Dans l'attente du rendu du procès, Étienne de Narbonne-Pelet récupère ses terres.



Les années s'écoulent sans que l'absence de jugement empêche les transactions à venir.

La veuve de Narbonne-Pelet vend sa part, le 16 mai 1595, pour 3 000 livres, à noble François de Saint-Jean de Voisins de Moussoulens, mari de Catherine, petite-fille de Durand de Voisins. C'est ainsi qu'en 1597, François de Saint-Jean de Voisins, baron de Moussoulens devient l'héritier et le seul coseigneur de Céleyran.

Enfin, l'appel fait par Debrusse est rendu le 4 septembre 1597.
Les héritiers sont condamnés à payer 10 000 livres pour détérioration de biens. En contrepartie, François de Saint-Jean, doit reverser à Françoise Debrusse (fille de Pierre) les 4 000 livres payées initialement. François de Saint Jean fait appel à son tour. L'affaire dure et ne sera tranchée que le 11 janvier 1627, moment où le parlement déboute Françoise Debrusse (épouse Bonavène) en faveur de M. de Saint-Jean de Voisins (baron de Moussoulens).

Ainsi prend fin la requête Debrusse qui annule définitivement toute contestation possible tout autant que la vente faite par Jacques de Pelet en 1567.

À partir du XVIIe siècle, nous parvenons à réunir plus d'informations sur la noblesse que sur les commandeurs. Une ère nouvelle va petit à petit nous conduire vers une réunification de Céleyran qui deviendra la propriété d'une riche famille narbonnaise ; tentons de suivre cette nouvelle évolution.

XVIIe siècle : héritages et ventes

Au début du siècle, les tensions et les convoitises se calment. François de Saint-Jean de Voisins s'acquitte des impôts (loz) auprès du trésor royal, pour la somme de 1 091 livres, 11 sols, 3 deniers et « *prête serment au Roy* » le 30 avril 1603. À son tour, Olivier de Saint-Jean de Voisins, son fils, lui succède. Il épouse Catherine de Roquelaure et s'occupe de ses nouveaux biens. Leur fils, François Olivier, hérite en 1619. Il est maréchal de camp, épouse Gabrielle Bournier de Sainte-Anne. Il devient seigneur de Céleyran jusqu'en 1668 et c'est son fils, Henri Saint-Jean de Voisins, qui hérite du patrimoine familial.

Avec le temps, certaines contraintes liées à la coseigneurie commencent à se desserrer. Ainsi le 25 août 1687, l'indivis* pour les terres en culture est rompu entre le commandeur et Saint-Jean de Voisins de Moussoulens. Mais il est toujours présent pour les garrigues et les hermes.

Il semble que la fatigue gagne ce coseigneur car le 20 septembre 1693, il afferme la moitié de son patrimoine pour neuf ans. Mais dès la 2e année, **le 25 juin 1695, Henri de Saint-Jean de Voisins vend sa part** avec haute, moyenne et basse justice **à Cyprien Mengau** pour 46 000 livres. Mengau, conformément aux usages, rend hommage au commandeur toujours propriétaire de l'autre partie.



Acte d'achat Mengau-De Voisins.

La justice seigneuriale d'alors donnait un réel pouvoir à ce nouveau propriétaire car elle couvrait trois niveaux juridictionnels :

- la haute justice, ayant un caractère extrêmement répressif, visait les crimes punis de mort ou de peines corporelles, etc. Le seigneur doit donc posséder, pilori*, gibet, fourches patibulaires...
- la moyenne justice s'occupait de la police, des chemins, des voies publiques… « *Elle peut faire mesurage et bornage, faire élire des messiers, condamner en l'amende due pour le cens* non payé* ».
- la basse justice dont le domaine s'étendait aux affaires civiles et pénales de moindre importance. *« On l'appelle aussi justice foncière ou censière ou censuelle, parce que le bas-justicier connaît des cens et rentes et autres droits dus au seigneur ».*



Cyprien Mengau représente alors l'appartenance à un laïc, l'autre partie du territoire dépend toujours des Hospitaliers.

Sa famille arrive de La Redorte, bien que Cyprien soit né à Trèbes le 2 février 1642. Quand il achète les terres de Céleyran, il est marchand à Narbonne où il possède une demeure. Il crée ses propres armoiries encore gravées dans la pierre au dessus d'une cheminée du château de Céleyran. On y voit sur le haut, comme dans le blason, un cyprès dressé et un coq qui gravit un rocher escarpé. Cela traduit les difficultés rencontrées pour atteindre courageusement le sommet.



Sculpture sur le fronton d'une cheminée du château de Céleyran.

« D'azur à un rocher d'argent, sommé d'un cyprès de même, et senestré d'un coq aussi d'argent, montant sur le rocher. »*

XVIIIe siècle : réunification du domaine par la famille Mengau

Au décès de son père, le 4 octobre 1711, **Cyprien Mengau (fils)**, Conseiller à la cour des comptes, aides et finances de Montpellier, devient un riche héritier.

L'inventaire des meubles de M. Cyprien Mengau (père) est effectué du 29 juillet au 24 octobre 1711 devant Mandeville, notaire à Béziers.

« Nous n'entrerons pas dans le détail de ce mobilier, nous contentant d'un regard d'ensemble. Il est considérable plutôt que luxueux. On y trouve cependant des tapisseries de Flandre et de Bergame, des tapis de Turquie, une belle argenterie représentant près de 60 marcs… Mais M. Mengau, malgré son titre de bachelier en droit, ne paraît pas avoir été un amateur de livres : trente volumes composaient toute sa bibliothèque. Par contre il devait être amateur du jeu de reversi [le Reversis est « le jeu à l'envers » : son but est de faire le moins de plis et de points possible, à moins de les faire tous, ce qui est « faire reversis »], *on trouve chez lui six quinoas* [Le quinoa est un jeu de quilles, ancien]. *Il devait être aussi chasseur, on a inventorié onze mousquets. Notons encore un miroir avec un cadre de bois d'olivier, un sofa (c'est la première fois que ce meuble figure dans les inventaires que nous avons examinés) et enfin une garniture de cheminée, venue de Barcelone, avec ses aigrettes. »* En plus du château, les parcelles cultivables et les bois sont nombreux.

Mais les ennuis arrivent dès 1734 ; Jean-Hercule Rosset de Rocosels, seigneur de Pérignan, doit fournir l'état du dénombrement* de ses terres en vue du paiement de l'impôt. C'est alors qu'il évoque un arbitrage de 1281 qui le rendit maître de Céleyran : « … *sentence par laquelle il détermina l'étendue de la baronnie de Pérignan, qui comprenait toute l'île del Lec* [la Clape] *ainsi que la juridiction sur toutes les terres, châteaux et villages dépendant de cette île* ».

Les réactions du commandeur et de Cyprien Mengau ne se font pas attendre ; ils font opposition.

On fait appel à la chambre des comptes de Montpellier qui donne raison au seigneur pérignanais, dix ans après le début du procès. Vingt-six bornes furent nécessaires pour délimiter le territoire qui arrivait jusqu'à Céleyran *« usque ad divisiones Sereirani »*.

Le 28 avril 1753 Cyprien Mengau, « *doit reconnaître le seigneur de Pérignan pour son suzerain* », et lui rend la foi et l'hommage. Son fils **Jacques Mengau**, Conseiller à la cour de Montpellier, hérite en 1755. En 1757, il rend hommage à son tour à André Hercule Rosset de Rocosels, deuxième duc de Fleury, et lui remet « *l'aveu et le dénombrement** » imposé par les lois féodales. Trente-deux ans plus tard, la Révolution éclate et les lois changent : la noblesse perd ses droits, les commandeurs aussi. Le duché de Fleury ne pèse plus sur Céleyran. Mengau sait se faire discret. Le paysage se structure. On regroupe certaines communes et ces dernières forment des cantons.

« *En 1791 la terre de Céleyran fut réunie pour la contribution foncière à la commune de Salles, et comprise dans l'état des sections de cette commune, canton de Coursan* ».

Les biens de l'ordre de Malte sont déclarés biens nationaux. Les Hospitaliers de Céleyran sont directement concernés. Après estimation, leur part est mise en vente. Les acheteurs sont nombreux, les surenchères aussi. Finalement, à l'extinction de la 15e bougie, le 2 avril 1793, Rossinhol de Canet achète le lot du commandeur pour Jacques Caumette de Narbonne, prête-nom de Jacques Mengau.

C'est ainsi que ce dernier devient propriétaire de « *l'entière terre de Céleyran* » à l'exception des droits seigneuriaux déjà supprimés.

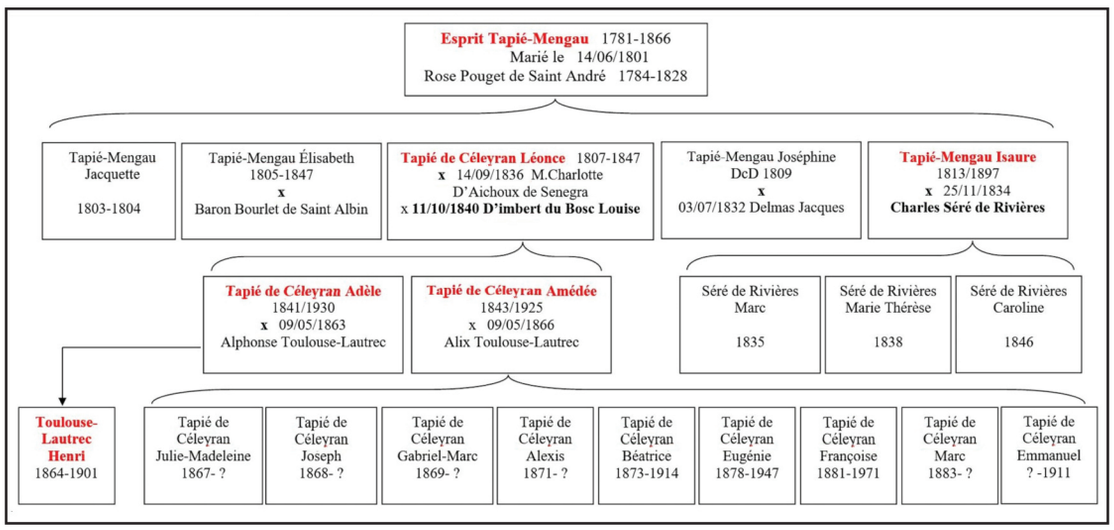
Les parts du commandeur et de la famille Mengau sont enfin réunies. Céleyran est devenu une grande exploitation gérée par un seul laïc. **L'époque des coseigneuries est terminée**.

Jacques Mengau va alors laisser sa demeure narbonnaise. Il réhabilitera petit à petit celle de Céleyran. Cette période correspondait à une année florissante au niveau de la production des céréales et donc l'argent rentrait.

Mais l'état des bâtiments n'est pas sa seule préoccupation. Il doit défendre ses biens. En cette période de troubles postrévolutionnaires, Jacques Mengau doit se battre contre dix-huit usurpateurs. Après défrichement ils se sont attribué illicitement des parcelles gagnées dans les garrigues. Dix-sept reconnaîtront leurs torts. Une seule, Catherine Alaux, épouse de J. Viguier de l'Estagnol, dernier propriétaire noble du château de Salles, le poursuivra en justice. Après cet épisode mouvementé, Mengau fera établir un bornage d'avec Fleury, Marmorières et Salles.

Il n'aura pas d'héritier direct. Il adoptera alors en 1798 son neveu, **Esprit,** *Jean, Jacques*, **Toussaint Tapié**, arrière-grand-père d'Henri de Toulouse-Lautrec. Il lui donne dès 1808 son nom et sa fortune. Ce fils adoptif, par reconnaissance, associera les deux patronymes. Une nouvelle lignée, les Tapié-Mengau, va s'occuper de faire fructifier tous ces biens et d'accroître le patrimoine existant.

XIXe siècle : les familles Tapié-Mengau et Tapié de Céleyran



Nous reviendrons plus longuement sur la gestion et les modifications apportées par Esprit Tapié-Mengau à la propriété. Nous verrons également dans le prochain chapitre comment ce riche propriétaire a tenté de rayonner dans la politique locale.



Esprit, Tapié-Mengau.

1798-1866 *Eprit*, Jean, Jacques, Marc, Toussaint Tapié-Mengau

Il est issu d'une famille bourgeoise narbonnaise. Les aléas de la vie vont le propulser à la tête du domaine pendant de nombreuses années. C'est un homme remarquable et ouvert aux techniques nouvelles en matière de cultures agricoles. Il s'est marié avec Rose Pouget de Saint André. Deux filles naîtront : Jacquette puis Élisabeth. Ensuite arrive un fils, Léonce, en qui son père fonde beaucoup d'espoir pour lui succéder. Le destin en décidera autrement. Suivront deux autres filles, Joséphine et Isaure.

Léonce, le fils tant attendu, a modifié son patronyme pour « anoblir » son nom en y ajoutant celui des terres sur lesquelles il était né. Sur son acte de mariage, il prend le nom de Tapié de Céleyran, abandonnant celui de Mengau.



Il crée lui-même son propre blason : « *de gueules au chevron d'or, au chef cousu d'azur chargé de trois étoiles d'argent* ».

Il se marie pour la première fois avec Marie-Charlotte, Louise, Sophie, Julie d'Alichoux de Sénégra qui décède à l'âge de vingt-quatre ans. Après la mort de celle-ci il rejoint son père, Esprit Tapié-Mengau, mais n'a pas d'enfant. Il se remarie en 1840, alors qu'il a trente-trois ans, avec Louise Imbert du Bosc née à Camjac le Bosc, dans l'Aveyron. (Il deviendra le grand-père du célèbre Toulouse-Lautrec). De ce second mariage naîtront trois enfants : deux filles, Adèle et Beatrice et un garçon, **Amédée**.

Cette dernière naissance comble de joie le grand-père qui s'inquiétait de ne voir arriver aucun successeur mâle direct pouvant assumer l'héritage de Céleyran.

En cadeau, Esprit Tapié-Mengau rédige un testament sous une forme inhabituelle. Il lègue à son fils Léonce, par préciput*, « *un quart de tous ses biens présents et à venir…* ». Léonce bénéficiait ainsi d'un gros avantage par rapport à ses sœurs.



Cette attribution testamentaire supplémentaire sera prise sur le château, son environnement immédiat et sur tous les autres biens qui formaient Céleyran. Esprit et Léonce exploitent les terres, côte à côte, mais pour peu de temps. Léonce décède dans sa quarantième année. Il sera enterré au cimetière de Salles d'Aude.

ICI REPOSE LÉONCE TAPIÉ DE CÉLEYRAN
BON FILS, BON PÈRE, BON ÉPOUX. IL FAISAIT LE BONHEUR ET L'ESPOIR DE SA FAMILLE
SON ESPRIT ÉCLAIRÉ, JUDICIEUX, MODESTE, SE PLAISAIT DANS LA RETRAITE, L'ÉTUDE
DES LETTRES ET DES BEAUX ARTS.
DOUÉ D'UNE AME DOUCE, ÉLEVÉE ET PIEUSE IL A QUITTÉ LA VIE JEUNE ENCORE
AVEC LA RÉSIGNATION D'UN CHRÉTIEN EN A REÇU L'ÉTERNELLE RÉCOMPENSE
AU SEIN DE DIEU, DANS LE CIEL.
NÉ LE XXIII NOVEMBRE MDCCCVII IL EST DÉCÉDÉ LE V NOVEMBRE MDCCCXLVII

Esprit Tapié-Mengau reprend l'exploitation en main, héberge à Céleyran sa belle-fille et ses petits enfants dont Amédée qui n'a que quatre ans. Ce dernier, une fois marié, s'impliquera dès sa majorité dans l'exploitation du domaine auprès de son grand-père jusqu'au décès de celui-ci.

1866-1883 Amédée Tapié de Céleyran

A la mort d'Esprit Tapié-Mengau, en 1866, Amédée, fils de Léonce et petit fils d'Esprit, devient le nouveau propriétaire. En effet l'héritage que laisse le grand-père va être partagé entre les enfants ou petits-enfants et même les arrière-petits-enfants.

Nous développerons le partage des biens en évoquant par la suite, la vie d'Amédée qui se retrouvera à la tête de la plus grande partie de l'exploitation et des bâtiments de Céleyran. Le reste du domaine sallois ira à sa tante Isaure et formera le futur Pech-Céleyran.

Il va cultiver sa propriété en s'appuyant sur des techniques novatrices et des hommes dynamiques et inventifs. À l'instar de son grand-père, il s'impliquera aussi dans la politique locale.

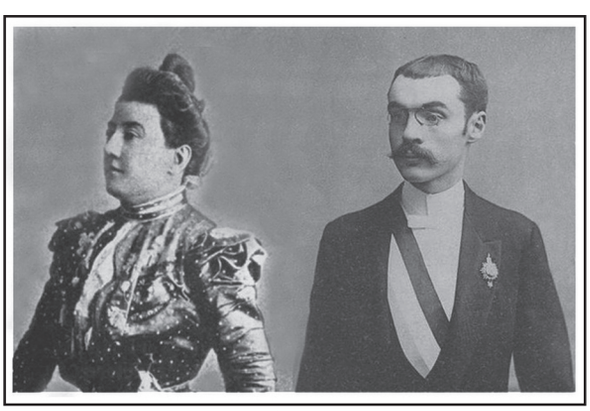
Après une vie bien remplie, Amédée « vendra » son domaine à Thérèse Daurignac en 1883.

On vient de montrer que les familles Mengau, Tapié-Mengau, Tapié de Céleyran sont restées deux siècles environ à la tête de Céleyran. De plus, elles donneront deux maires à notre commune : Esprit Tapié-Mengau et Amédée Tapié de Céleyran. Mais poursuivons nos recherches sur les propriétaires qui se sont encore succédé.

1883-1902 Thérèse Humbert née Daurignac

Mais qui est donc cette nouvelle propriétaire ? Elle est née le 10 septembre 1855 près de Toulouse. Son père, abandonné en 1801, élevé par la municipalité puis par un prêtre, est reconnu presque quarante ans plus tard, par la femme d'un horloger. Il se marie avec la fille d'un riche fermier ; il a quatre enfants, dont Thérèse. Il achète un « *petit Castel* », devient directeur de sa propre agence matrimoniale et prend le nom de comte d'Aurignac. Devant affronter des difficultés financières, il cherche à gagner de l'argent et invente des méthodes douteuses pour faire patienter ses créanciers. Il prétend attendre l'héritage d'un oncle d'Amérique très fortuné.

Comme son père, Thérèse veut devenir riche. Elle a été à bonne école et va donc développer la ruse paternelle.

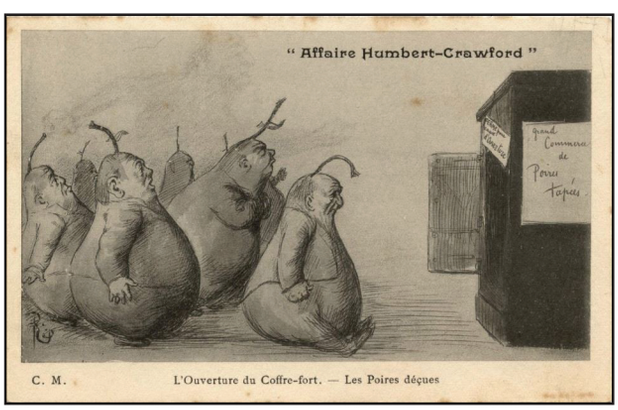


Thérèse et Frédéric Humbert.

Thérèse commence par épouser Frédéric Humbert fils d'un sénateur de la Haute-Garonne, chargé du portefeuille de la justice et des cultes dans le cabinet de Freycinet en 1882. Elle devient donc Thérèse Humbert et compte-tenu de son rang, il lui faut un château dans le midi pour se loger. Céleyran est à la vente. On se porte acquéreur et le domaine passe donc dans les mains de la trop célèbre Thérèse Humbert pour deux millions de francs or. Cette somme provenait d'un emprunt jamais remboursé.

En effet, cette nouvelle propriétaire avait coutume de se présenter aux banques comme étant « *l'unique héritière du richissime américain Crawford, ce qui lui permis de duper grand nombre de personnes* ».

Cette escroquerie dure une vingtaine d'années jusqu'à ce qu'un juge se décide à faire ouvrir un fameux coffre où doivent se trouver les documents prouvant l'héritage. Il contient une brique et une pièce d'un penny !



Ouverture du coffre. Les poires déçues.



Roublardise et complicité.

Et pendant ce temps là, les Humbert ont déjà fui le pays. Ils seront arrêtés à Madrid. Un procès retentissant s'ensuit et aboutit, en 1903, à la condamnation de l'usurpatrice. Le château est saisi et une partie des objets de valeurs sont vendus : livres, tableaux, vins, alcool.


Étude de Me CHARLES ROUSSEL, avoué à Narbonne, 40, boulevard du Collège

A VENDRE

Par expropriation forcée

LE JEUDI 31 JUILLET 1902

A 9 heures du matin

AU PALAIS DE JUSTICE A NARBONNE

Le Magnifique Domaine

DE

CÉLEYRAN

Situé communes de Salles-d'Aude et Coursan, à 9 kilomètres de Narbonne par la traversée de Coursan. La ligne de tramways à vapeur de Narbonne à Fleury, actuellement en construction, passant par son tracé sur les deux routes de Vinassan à Coursan et de Coursan à Fleury qui bordent le domaine.

Contenance : 314 hectares 24 ares 5 centiares sur le territoire de Salles-d'Aude et 11 hectares 4 ares 22 centiares sur le territoire de Coursan.

Comprenant : Château, Communs, Serre, Orangerie, Chapelle, Cave splendide de 165 mètres de longueur, contenant, sauf ses annexes, 58 foudres de 310 hectolitres environ chaque, 6 Pressoirs et 2 Bascules, les Terres principalement en vignes, champs, garrigues, bois, ensemble les immeubles par destination décrits au cahier des charges et dans les divers y insérés.

Mise à prix : Cent mille fr. Ci. 100.000

Le tout saisi à l'encontre de Eugène-Frédéric-Gaston HUMBERT et Marie-Thérèse d'AURIGNAC, domiciliés à Paris et leurs représentants légaux.

Pour renseignements, s'adresser à Me Charles ROUSSEL, avoué à Narbonne, poursuivant la vente, et pour visiter sur les lieux au Fondé de Pouvoirs de Me BONNEAU, syndic HUMBERT.

C. ROUSSEL, Avoué.

Parmi les dix-neuf tableaux se trouvaient entre autres :

- *« Marie-Antoinette partant pour l'échafaud »*, Peint par Georges Cain. Il se trouve aujourd'hui au musée Carnavalet – Histoire de Paris.
- *« Le troupeau de moutons »* du peintre Quinton - 1881.





Les vins et l'alcool élaborés à Céleyran par M. Parayre, régisseur d'Humbert vont être ainsi proposés : *« La vente des vins et trois-six contenus dans les caves de Celeyran. Château des Humbert, situé près de Coursan (Aude) a eu lieu dimanche.*

- Les vins rouges. 10 000 hectolitres environ, se sont vendus A 8 FR. 50 : une maison de Charente les a achetés.

- Les vins blancs, 2 000 hectolitres environ, ont été achetés à 9 FR. 75 et adjugés à une maison de Béziers. , . ..

- Les trois-six. 990 hectolitres environ, ont été adjugés au prix de 32 frs. 50 à une maison de Narbonne. »

Thérèse Humbert est condamnée à cinq ans de travaux forcés, tout comme son mari. À sa libération de prison, elle émigre vers les États-Unis et meurt à Chicago en 1918.

XXe et XXIe siècles : les propriétaires contemporains

Mais qu'est devenue cette propriété pendant ce temps ?

1902-1917 Amédée Tapié de Céleyran.

Avant que Thérèse purge sa peine, le domaine est mis en vente par expropriation forcée*. C'est ainsi que la famille Tapié-Mengau le récupère dès 1902 pour 802 000 francs-or ! Amédée, vieilli et éprouvé par cette affaire, veut le revendre. Il faut attendre quelques temps pour qu'un acheteur sérieux se présente.

En 1907, MM. de Tanus et Vergnes de Castelpers, cousins aveyronnais de M. Tapié, prennent les choses en main. « *Monsieur, Auriez-vous preneur à un magnifique vignoble du Midi de la France avec habitation princière au milieu de la propriété et vastes bois ; dépendances très importantes ; chaix de plus de cent mètres de long, un des plus beaux du midi…La propriété a été achetée il y a quelques années deux millions ; on la cèderait dans les 800 000 francs car la personne qui la possède est fort riche d'autre part et âgé ne veut plus avoir à s'occuper d'exploitation…* ».

Un courrier est adressé à un certain Chabert, intéressé, mais il ne donne pas suite.

1917-1943 Édouard, Baptiste Soulas.

On patiente et en 1917, un acquéreur sérieux se présente : Édouard Baptiste Soulas, 54 ans, veuf depuis la naissance de son fils. Il est né le 26 décembre 1863 à Grabels dans l'Hérault et arrive d'Argentine où il a fait fortune. Enrichi dans le commerce de viandes, il s'était aussi associé aux frères Campomar qui possédaient déjà une usine de tissus, de cuirs tannés, et de coussins. Il apportait, lui, un grand établissement de classement et lavage de laine ainsi qu'une énorme entreprise de filature. Mais sa région natale lui manque. C'est ainsi qu'il devient le propriétaire de Céleyran. Homme riche, actif, il est aussi promoteur immobilier. Il fait construire, sur la Côte d'Azur, de nombreuses villas plus somptueuses les unes que les autres et se lance dans la vente lucrative de biens immobiliers.

Céleyran est ainsi décrit par Vergnes de Castelpers, chargé de la transaction : *« Le château est très vaste et toutes les pièces du rez-de-chaussée sont magnifiquement voutées ; il est entouré d'un immense parc avec bois faisant suite, jardins très fertiles, belle orangerie. C'était une abbaye du XVIIIéme siècle. La contenance totale du*

domaine est de 350 hectares dont 190 de vignes en excellent état et rapport, dont la majeure partie se submerge à l'aide d'une belle installation ; l'autre partie en coteau. Le degré moyen du vin est de 9°. Le chaix est le plus beau du midi ; il a 154 mètres de long et contient 56 foudres d'une contenance de 20 000 hectolitres environ, presses, moteurs à pétrole, etc. La moyenne ressortant des 6 dernières années est de 17 000 hectos, elle atteint souvent 25 000 hectos vendus 240 000 francs. Les frais d'exploitation tout compris sont actuellement de 140 000 francs mais ils peuvent être réduits à 100 000 francs environ si on réduisait le train du château, très facilement ; malgré tout, cette année-ci, le bénéfice net est de 100 000 francs. Les impôts compris dans le chiffre de dépenses ci-dessus, sont de 12 000 francs par an. Il y a des pavillons logeant le régisseur et 12 familles de travailleurs, vastes communs, 30 chevaux de labour et de trait, forge, ateliers, bourrellerie, etc.»*

Le travail ne manque pas ! Édouard Soulas va rapidement veiller à la rénovation des parties habitables et du réservoir d'eau.



Pour ce faire, il contacte les établissements Hennebique, multinationale spécialisée dans le béton armé et possédant de nombreuses concessions dans toute la France. C'est vers 1917 que le réservoir d'eau est refait.

Il adaptera certains bâtiments ou en créera d'autres en fonction des besoins de son exploitation. Il construira une distillerie aux normes en vigueur à l'époque. Des cuves, tapissées en pâte de verre, seront ajoutées dans le chai ; elles abriteront l'alcool de ses distillations.



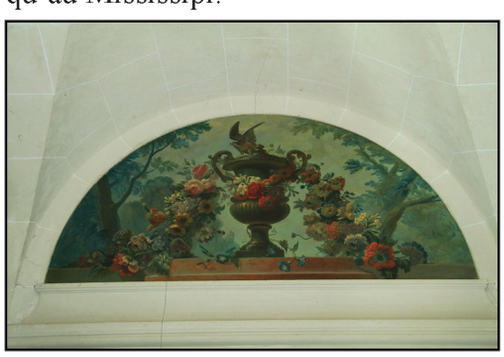
Cage d'escalier - Hall d'entrée.

À l'intérieur, sur les murs du château, on pose des décors en stuc.

On peint des guirlandes de fleurs au dessus des portes ; de chaque côté, l'escalier est décoré par deux grandes toiles figurant une vue d'un parc romantique. Les murs reçoivent des boiseries de style XVIIIe siècle.

« Une plaque rapportée datée de 1616 porte un blason timbré d'un grand compas... M. Soulas appartiendrait à la franc-maçonnerie… ».

Les extérieurs sont confiés aux soins des jardiniers : on embellit, on met en valeur, on plante des acacias (symbole d'éternité), des yuccas et même un oranger qui en principe ne pousse qu'au Mississipi.



Peintures murales.



Cuve pour conserver l'alcool.



Orangers des Osages.

Édouard reconstruit sa vie dans les années 1930-1940. *« Il partageait alors son temps entre Nice (hiver) et son château de Céleyran (Aude), l'été, entrecoupé de cures à Lamalou-les-Bains ».* Il prenait plaisir à s'entourer de ses deux petits enfants.



Son fils, Santiago, Edouard, Marie, Joseph Soulas, marchand de viande en Argentine devient rapidement rentier. Collectionneur d'art et d'antiquités, il voyage souvent en France où il mène une vie de luxe : Vichy, La Bourboule, Nice, Paris, Biarritz… Il aime aussi vivre sur son yacht qui porte le nom de sa fille, Monica. Il y donne de nombreuses soirées fréquentées par ses amis richissimes. En 1928, il fonde une société immobilière franco-argentine avec le baron de Rothschild et semble naturellement désigné pour succéder à son père à Céleyran. Mais Santiago disparaît la même année que son père. Il décède en 1943 dans un accident de voiture. Il laisse deux enfants : Monica et Jacques.

Édouard Soulas, ses petits-enfants ; Monica et Jacques.

1943-1980 : Monica Soulas, épouse Balcarcé.

Au décès du père et du grand-père, ils ont vingt-huit et vingt et un ans. Ils se trouvent à la tête d'une colossale fortune. Monica, de nationalité argentine, n'ayant aucun droit de gestion, va administrer Céleyran en indivision avec son frère. Il faudra attendre 1951 pour effectuer le partage. Cette année-là, pour la première fois en Argentine, des parlementaires féminines allaient être élues, grâce à l'implication de femmes déterminées, entièrement dévouées au parti d'Évita Perón*. Les femmes allaient pouvoir prétendre aux « mêmes » conditions sociales que les hommes, ce qui donnera du pouvoir à Monica.

Édouard, Jacques Soulas, dès 1943, préfère gérer ses biens familiaux argentins sans délaisser Céleyran. Monica, elle, se marie dès le 30 juin de la même année, avec un très riche propriétaire argentin : José, Antonio Gonzalez Balcarcé Estrada.



Monica, Marie, Élisabeth Soulas (1915-????).



José, Antonio, Gonzlalez Balcarcé Estrada (1914-1992).



Édouard, Jacques Soulas (1921-1985).

En France nous sommes en guerre. Céleyran, réquisitionné par l'armée allemande, va « s'enrichir » de cinq abris antiaériens. Quelques années plus tard, aidée par son époux, qui se partage entre la France et l'Argentine, Monica décide de s'occuper de Céleyran et obtiendra une carte de résidente privilégiée sur notre territoire.
Elle devra aussi suivre les travaux qui se déroulent sur les autres propriétés laissées par le grand-père, à savoir les domaines de : l'Ile et Sainte Rose à Coursan, Aussières à Bizanet, Peaudure et le petit Pâtis (rizières de Camargue).
Au fil du temps, le couple aura six enfants et Monica effectuera de nombreux allers-retours entre les deux pays.
Pour faire face à une bonne gestion de ses terres, elle s'entoure d'un personnel compétent. Elle confie la gestion du domaine à un fondé de pouvoir résidant à Montpellier et fait appel à des régisseurs locaux chargés du suivi des ouvriers et de l'organisation de la culture des terres : les familles Jean et Grassaud notamment.
En 1968 elle devra abandonner quelques hectares aux Autoroutes de France dont le tracé passe par la Clape.
Fatiguée par ses nombreux voyages et son travail, elle laisse ses propriétés sous la responsabilité du fondé de pouvoir* jusque vers les années 1980. Puis la SAFER* prendra le relais en vue de réaliser une vente.

1992-2009 : Famille Nollevalle.

Paul et Nicole Nollevalle, arrivés de Champagne en 1992, deviennent acquéreurs. L'achat se fait auprès de la SAFER mais les bâtiments, et en particulier le château, sont restés trop longtemps négligés. Des termites ont pris possession des toits. Un procès va opposer le vendeur et l'acquéreur. Ce dernier ne se décourage pas.



La famille Nollevalle se met rapidement au travail et tente de reprendre en main la culture de la vigne afin de faire prospérer les terres. Elle se donne cinq ans pour réussir. D'importants investissements et de gros efforts sont réalisés, de nouvelles plantations sont effectuées, la vente en bouteille à l'export et au domaine est développée.

Hélas, durant quelques années consécutives, des aléas climatiques se produisent anéantissant la récolte de certaines parcelles et les attentes des propriétaires ; déçus, ces derniers décident de vendre à la Région Languedoc Roussillon.

« Vente signée entre P. Nollevalle, propriétaire (à droite devant le cahier) et G. Frêche, président de Région (à gauche en gris). Derrière G. Frêche, le député J. Bascou et notre jeune maire sallois, J-L. Rivel. » (L'indépendant)

2009-2018 : La Région Languedoc-Rousillon et la SAFER.

La Région acquiert alors les « 320 hectares » pour 8 millions d'euros le 7 avril 2009. Cet achat devait permettre de réaliser un parc régional d'activités économiques (PRAE*). Mais elle n'a pas besoin de toute cette étendue. 76 hectares sont laissés à la SAFER qui signe un fermage de neuf ans avec des exploitants agricoles locaux. Elle revend également une petite superficie à des viticulteurs sallois, coursanais et vinassanais. Une autre partie de garrigue est achetée par la commune de Salles.



Un an plus tard, le président de Région décède et rien de ce qui avait été prévu (sortie d'autoroute et complexe PRAE) n'avait encore été réalisé. Le château et les dépendances tombent alors dans un quasi-abandon, subissant même un triste pillage comme le montre par exemple l'état de l'orangerie ci-contre.

Des vandales ont cassé toutes les vitres. Les déjections des tourterelles et des paons couvrent toutes les tables. Les bâtiments sont en perdition, il faut réagir. C'est à ce moment-là qu'un groupe viticole connu, groupe Gérard Bertrand, se porte acquéreur pour une somme contestée par certains.

2018 : Gérard Bertrand.

« Habiter la terre et la respecter, c'est la moindre des choses ». Gérard Bertrand.

On peut lire alors dans un journal local : *« Nous voilà en 2018 et l'affaire qui nous avait été vendue (et payée 8 millions d'euros par G. Frêche) comme celle du siècle, se révèle être un beau fiasco économique et financier. Un château pillé (je me répète) et squatté, pas de liaison autoroutière (démagogiquement promise), pas une seule entreprise, etc. Au point que, de changement de POS en nouveau PLU, les terrains, de constructibles, ont fini par devenir agricoles. Un changement de « destination » qui a permis à Gérard Bertrand d'obtenir du Conseil régional, récemment, par bail emphytéotique*, 138 hectares de terres, une immense cave de 250 mètres de long et des bâtiments agricoles… »*



Gérard Bertrand, brillant rugbyman narbonnais devenu capitaine du Stade Français appartient à une ancienne famille de viticulteurs. Son père lui apprend les secrets de la vigne et dès 1975 sa reconversion débute.

En matière viticole, il n'aura de cesse d'atteindre l'excellence. Grâce à son père, il améliore ses connaissances dans les vignes du Château de Villemajou, au cœur des Corbières ; il prendra la tête du domaine familial, douze ans plus tard. Son but est simple : produire un vin exceptionnel pour promouvoir nos terroirs et notre région en France mais aussi à l'étranger.

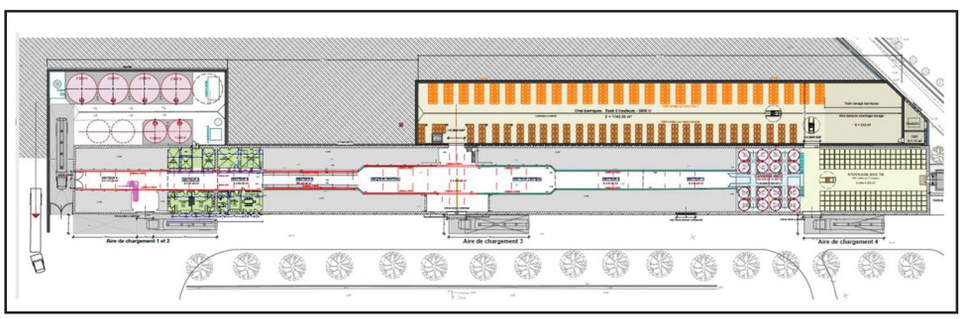
Il va très vite agrandir ses exploitations, rechercher la perfection en mettant partiellement en place une viticulture biodynamique*. Pas moins de quinze propriétés, soient 920 hectares environ, lui permettent de développer ces nouvelles méthodes. Parmi ces domaines, on peut citer : le Cigalus (Bizanet), le Château Laville Bertrou et le Clos d'Ora (La Livinière), le Domaine de l'Aigle (Limoux), le Château la Sauvageonne (Larzac), le Château la Soujeole (Naurouze), le Château les Karantes (Cruzy), le Château Aigues-Vives (Corbières), la « winery » Cap Insula (la Clape), le Clos du Temple, le Château des 2 Rocs (Cabrières Hérault), le Château de Tarailhan (Fleury) et le château de l'Estagnère (Carcassonne)…

Son savoir-faire et ses compétences en œnologie associés à ses techniques d'exploitation vont contribuer à la production d'un vin de qualité exceptionnelle. Près de Salles entre mer et garrigue, l'acquisition du Château l'Hospitalet en 2002, assied sa réputation.

Mais le nouveau défi que se lance le groupe Gérard Bertrand en décembre 2018, c'est la remise en état de Céleyran pour en faire une véritable ferme biodynamique ; un investissement total de 12 M€ serait nécessaire. De plus le nouveau propriétaire dit avoir l'intention d'y localiser le siège de sa fondation Origine Nature, « *consacrée au respect de la biodiversité et de l'environnement* ».

Il rachète le château et les terres restantes pour 2,45 millions d'euros. La perte financière pour la région, qui l'avait acheté 8 millions, est expliquée par le sinistre ayant largement endommagé l'aile ouest du château et par la diminution des superficies vendues ou louées à certains agriculteurs.

À ce jour les premiers travaux sur les bâtiments sont consacrés à l'ancienne cave qui n'est plus exploitable depuis une trentaine d'années. Elle mesure 180 m de long et permettra divers stockage après travaux. On y trouvera, « *le chai d'élevage barriques, d'une capacité de 5 000 barriques de 225 litres, soit un volume total de 11 250 hl ; la cuverie béton, composée de 142 cuves disposant de volumes compris entre 147 hl et 480 hl. Le volume total de la cuverie béton étant de 46 052 hl ; une nouvelle cuverie extérieure inox disposant de 6 cuves et servant de cuverie de réception et d'assemblage. Cette cuverie sera composée de 4 cuves de 2 500 hl et de 2 cuves de 1 500 hl. Cette cuverie disposera d'un volume total de 13 000 hl… L'activité de vinification représentera une production de 10 000 hl de vins par an. Cette activité sera localisée sur la partie Est de la cave et une zone de réception des vendanges sera spécialement aménagée.* »



La future cave de Céleyran. Projet du 10 juin 2019.

D'importants investissements ont été accomplis dans le vignoble existant et des hectares laissés en jachères ont été replantés en vigne toujours dans le respect de la nature : engazonnement partiel, remise en état des palissages (fil de fer et piquets), fumure naturelle des sols…

Ainsi donc, en l'an 2022, le groupe Gérard Bertrand est le dernier propriétaire d'un domaine qui a perdu beaucoup de sa superficie initiale. Mais gageons qu'un souffle nouveau va habiter ce qui a longtemps été la plus belle propriété du département. Nous sommes persuadés que ce dernier acquéreur de Céleyran saura lui redonner sa place d'antan.

Naissance et évolution de Pech-Céleyran
Les différents propriétaires

On ne peut évoquer Céleyran sans parler de Pech-Céleyran.



Château Pech-Céleyran.

Écartelé :
au I et IV, d'or au lion de gueules ;
au II et III, d'azur à l'épée d'argent garnie d'or.



Blason des De Saint-Exupéry.

Les mêmes questions se posent pour cette magnifique propriété salloise :

- quand et à partir de quoi s'est-elle formée ?
- quels ont été ses différents propriétaires et quels sont-ils actuellement ?
- comment est-on passé de la famille Tapié de Céleyran à celle actuelle de Jacques de Saint-Exupéry ?

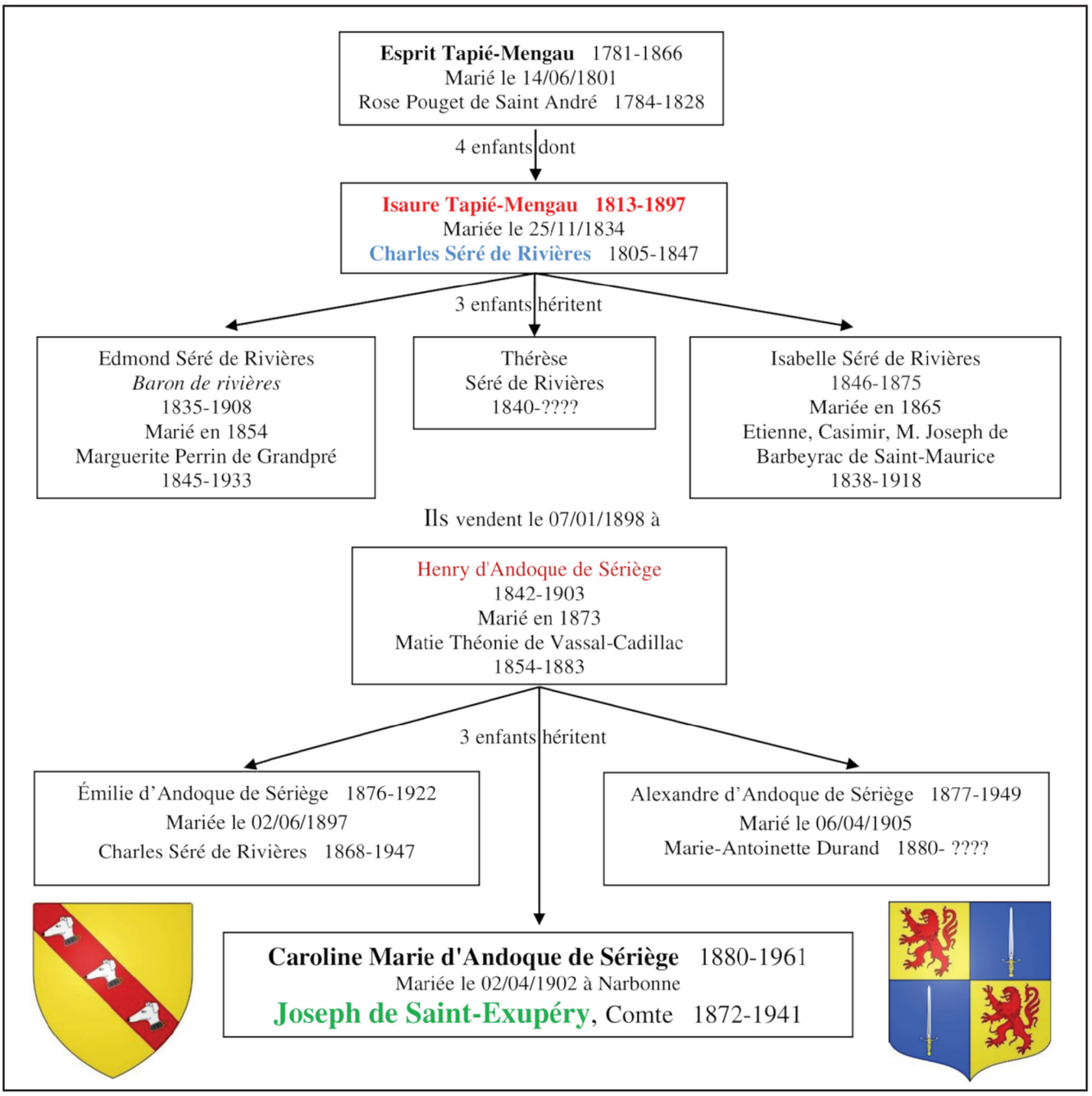
Formation du domaine.

Ce tout « jeune » domaine a paradoxalement un « vieux » passé très étroitement lié à l'histoire de Céleyran dont il a longtemps fait partie intégrante.

Ainsi, depuis le XIIIe siècle et jusqu'à la fin du XIXe siècle, les propriétaires évoqués précédemment ont occupé ces terres : Coseigneurs, Vicomtes narbonnais, Barons de Pérignan… Familles Mengau, Tapié-Mengau. Puis les choses ont changé.

Pour comprendre, plus facilement, remontons dans le temps et aidons-nous des arbres généalogiques qui suivent.

Des Tapié-Mengau aux de Saint-Exupéry



C'est juste après le décès d'Esprit Tapié-Mengau, en 1868, que la scission de Céleyran s'est produite (Voir le chapitre relatif à « Amédée Tapié de Céleyran, Héritage »). Amédée, le petit-fils, reçoit en héritage la plus grande partie du domaine. Isaure, sa tante, obtient la colline attenante (Le Pech), c'est-à-dire le futur Pech-Céleyran correspondant essentiellement à la terre des Hospitaliers et aux bâtiments d'une ferme dépendante. Isaure transforme les lieux et développe le vignoble. Après son mariage, elle devient Baronne Séré de Rivières et décédera en 1897. Ses trois enfants hériteront.

Un an après le décès de leur mère ils vendent à Henry D'Andoque de Sériège, famille de la haute bourgeoisie qui joint son nom à celui de sa terre de Sériège (près de Quarante, Hérault). L'acte est passé à Albi chez Maître Frézouls le 7 janvier 1898, le prix de vente a été fixé à 600 000 francs.

Henry d'Andoque de Sériège a eu trois enfants : Émilie, Alexandre et Caroline. Au décès de leur père, ils se partagent les biens et procèdent à des échanges ou des rachats de parcelles entre eux. Alexandre obtient la propriété de Sériège. Il fera construire un château pinardier* qu'il n'habitera jamais. Émilie épousera Charles, Séré de Rivières et échangera sa part d'héritage de Céleyran.

C'est sur Caroline d'Andoque de Sériège que nous nous attardons car c'est elle qui réunira les terres de Pech-Céleyran, anciennement appelé San Jon (Sant Johan en 1537).

La lignée de Saint-Exupéry



Caroline Marie d'Andoque de Sériège 1880-1961
x 02/04/1902 à Narbonne
Joseph de Saint Exupéry, Comte. 1872-1941



6 enfants dont

Jean, Marie, Joseph de Saint-Exupéry 1909-1989
x 26 avril 1933 à Terrason-Lavilledieu - 24
Marguerite, Anne, Marie, Sabine, Philipin de Piepape 1914-2018

7 enfants dont

Jacques, Marie, Joseph de Saint Exupéry, Comte 1944
x
Anita, Roberte, Marie Thérèse de Villèle

5 enfants

Brigitte, Dominique Roselyne, Marie-Josèphe de Saint-Exupéry x Philibert Anne d'Ussel, *Baron* 3 enfants	Benoît Philippe Marie Joseph de Saint-Exupéry x Véronique de Malefette 5 enfants	Nicolas, Jacques Marie Joseph de Saint-Exupéry x Gersende de Barbeyrac de Saint Maurice 3 enfants	Géraud de Saint-Exupéry x Emmanuelle Loustalan 3 enfants	Ombline de Saint-Exupéry x Jehan le Pelletier de Woillemont, *Comte* 4 enfants

Au départ, une femme, Isaure, hérite de Pech-Céleyran, ancienne possession des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. C'est encore, grâce à une femme, Caroline, que ces biens vont entrer dans le patrimoine de la famille de Saint-Exupéry.
Caroline épouse le 2 avril 1902 à Narbonne, Marie-Jacques, Anatole, Joseph de Saint-Exupéry, Comte.

Les différents propriétaires : les familles de Saint-Exupéry.



Château de Cardoux.

Pech-Céleyran va rester pour longtemps dans les mains de cette famille.

Il s'agit d'une des plus anciennes du Périgord. Originaire d'une ville proche de Bourniquel en Dordogne, elle possède depuis au moins trois générations, le château de Cardoux, dot reçue par Suzanne de Beaudet, (1718-1774) lors de son mariage en 1734 avec le marquis Etienne Jacques de Saint-Exupéry (1715-1788).
On pourrait aussi citer des membres illustres de cette famille, mais nous arrêterons là l'évocation de cette lignée pour revenir vers Pech-Céleyran.

Quand Caroline épouse le comte Joseph de Saint-Exupéry, la superficie du domaine est d'environ 150 hectares dont 39 hectares recouverts de garrigues ou de pinèdes et 96 hectares de vignes. Une petite colline, en partie couverte d'hermes, abrite « le moulin », ancienne tour de garde de la côte de l'île *del Lec*, que nous pouvons voir depuis la route départementale. Cette tour avait été aménagée par Tapié de Céleyran pour y loger les machines d'un système d'irrigation.

Les bâtiments existants aujourd'hui à Pech-Céleyran se composaient des premiers bâtiments viticoles des Hospitaliers de Céleyran (en particulier du 1er chai), des écuries rassemblant les chevaux de labour et d'une demeure de plain-pied. Joseph de Saint-Exupéry va faire « monter » un étage supplémentaire et accoler les deux tours latérales pour transformer le tout en un château « pinardier* », certes plus modeste que les châteaux du biterrois mais un magnifique château, tout de même, niché dans son parc de verdure.

Si l'on remonte à 1902, cinq générations se sont ici succédé. La transmission s'est faite de père en fils.

Depuis le comte Joseph de Saint-Exupéry jusque dans les années 1960, le domaine a connu une vie intense. Le personnel y était nombreux ; soit il logeait dans les dépendances nouvellement aménagées, soit il venait ponctuellement depuis les villages avoisinants pour renforcer la main d'œuvre des sédentaires. Ces derniers étaient appelés des ouvriers « journaliers » ou encore des « volants ».

Aujourd'hui, le château a toujours fière allure. C'est le comte Jacques de Saint-Exupéry et son épouse qui l'occupent. Mais, les rires des vendangeurs ont été remplacés par le ronronnement des tracteurs et de la machine à vendanger ; la mécanisation a amélioré les conditions de travail des ouvriers. Grâce à une modernisation importante du vignoble (plantation de nouveaux cépages et préservation des plus anciens), les terres produisent des vins de qualité réputés en France et à l'étranger.

La signature « Pech-Céleyran » atteste d'une gamme de produits grandement appréciés par les amateurs de bons vins.

Les bâtiments eux aussi ont évolué ; outre les bâtisses agricoles et le remarquable chai qui abrite encore de magnifiques foudres en chêne, les jeunes propriétaires ont su s'adapter à notre époque et développer de nouvelles activités : oenotourisme, chambres d'hôtes, accueil de diverses animations et expositions. Ainsi cette belle exploitation qui n'aurait pu être que la « petite » sœur de Céleyran est devenue un fief familial réputé. S'il n'a pas cherché à s'étendre, il a su bonifier et promouvoir les fruits de son terroir.



Le comte Jacques de Sain-Exupéry, ses filles Brigitte et Ombline.

Compte tenu de la place qu'occupent les enfants et petits-enfants dans cette grande famille, parions que ce magnifique domaine restera encore pour longtemps la propriété de la lignée des Saint-Exupéry, dignes héritiers dans notre région, des terres de Céleyran.



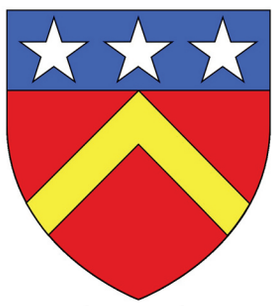
Les modernistes

Dès la fin du XVIIIe siècle, des techniques nouvelles appliquées aux cultures vont conduire Céleyran à son apogée.

Entre 1834 et 1871, une cinquantaine d'années après la Révolution (Céleyran est rattaché à Salles en 1791), trois hommes dynamiques se sont employés à faire fructifier leurs biens tout en s'impliquant dans la vie publique et politique de notre commune. Nous allons évoquer ici leur parcours.

Esprit Tapié-Mengau : 1781-1866





« De gueules au chevron d'or, au chef cousu d'azur chargé de trois étoiles d'argent. »

« Les Tapié sont originaires de Caunes-Minervois. Ils s'établissent à Narbonne au XVIIe siècle. La famille, adroite en affaire occupe différentes charges : magistrat consulaire, trésorier des finances à Montpellier, premier consul de Narbonne ou encore chanoine du chapitre de Saint Sébastien (paroisse de Narbonne), officier de la maison du Roy, trésorier général de France, etc… »

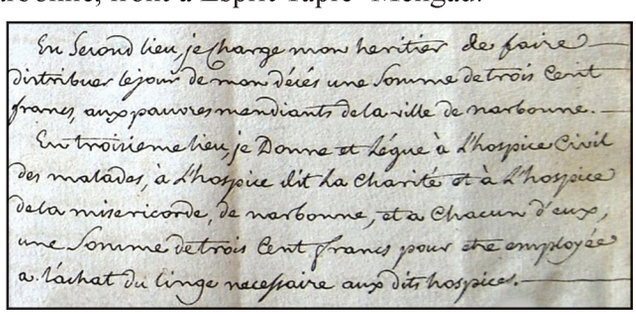
Ils créent leur propre blason, mais jamais Esprit Tapié-Mengau, né à Narbonne, ne s'est réclamé d'une quelconque noblesse.

Il est adopté par son oncle Jacques Mengau en 1798 et prend le nom de Tapié-Mengau pour le remercier. Il épouse en 1801 Joséphine du Pouget de Saint André. Le couple aura quatre filles qui se marieront : Jacquette avec Jules Delmas , Élisabeth au baron Charles Bourlet de Saint Aubin, Joséphine, avec Jacques Delmas et Isaure, mariée le 25 novembre 1834, à Salles avec Charles, Jean, Raymond Séré de Rivières.

Entre 1805 et 1847, Esprit Tapié va hériter deux fois ; d'abord lors du décès de ses parents qui lui laissent des terres et la coquette somme de 20 000 francs or. Entre temps, Léonce, un garçon « *bénit des Dieux* » naît en 1807. Il aurait dû assurer la succession des Tapié à la tête de Céleyran. Esprit, Jean, Jacques, Toussaint Tapié-Mengau bachelier en droit, heureux, va travailler à l'évolution du domaine. Il reçoit ensuite la fortune et les terres de son oncle Jacques Mengau, le 29 octobre 1808.

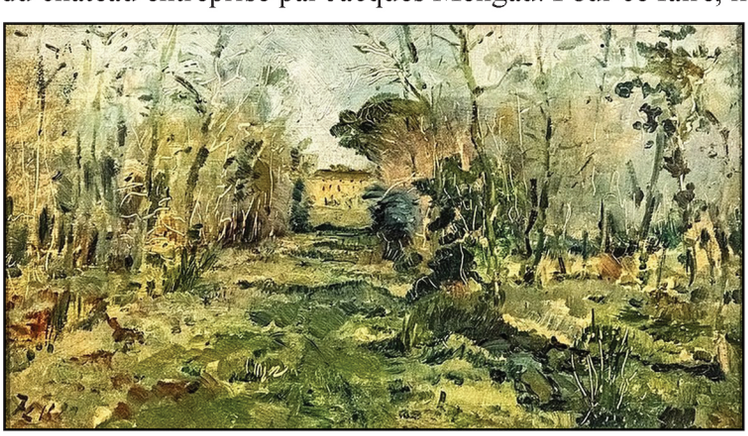
Ce second héritage sera minoré car Jacques Mengau est généreux et fera des dons à son entourage, aux hospices de Narbonne, à ses domestiques, à son cuisinier, son cocher, ses servantes. Tout le reste, les domaines d'Aubian (Cuxac) et de Céleyran, les actions des salines de Narbonne, iront à Esprit Tapié- Mengau.

« En second lieu, je charge mon héritier de faire distribuer le jour de mon décès une somme de trois cents francs aux pauvres mendiants de la ville de Narbonne. En troisième lieu, je donne et lègue à l'hospice civil des malades, à l'hospice dit de la charité et à l'hospice de la miséricorde de Narbonne, et à chacun d'eux une somme de trois cents francs pour être employée à l'achat du linge nécessaire aux dits hospices. »



En second lieu je charge mon héritier de faire distribuer le jour de mon décès une somme de trois cent francs aux pauvres mendiants de la ville de narbonne. En troisième lieu je donne et lègue à l'hospice civil des malades, à l'hospice dit la Charité et à l'hospice de la miséricorde, de narbonne, et à chacun d'eux, une somme de trois cent francs pour être employée à l'achat du linge necessaire aux dits hospices.

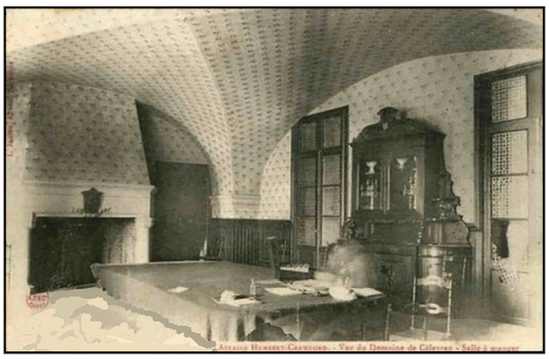
Dans les années 1810 Esprit commence par installer correctement sa famille. Il va poursuivre la restauration du château entreprise par Jacques Mengau. Pour ce faire, il s'aide d'abord de l'héritage paternel.



Allée de Céleyran (H. Toulouse-Lautrec).

Nouveau propriétaire il fait évoluer *« l'habitation vaste et commode, dans la position la plus riante, avec un parc très étendu planté d'arbres vigoureux, d'immenses potagers, un jardin pittoresque dessiné avec goût, et décoré d'une jolie chapelle gothique, une vue superbe sur les plaines de Coursan et de Narbonne. La perspective des Pyrénées, des Corbières et des montagnes de Saint-Pons, les avantages de la fertilité, tout se réunit pour faire de Céleyran le séjour le plus agréable et la plus précieuse propriété. »*

Le bâtiment qui trône déjà au fond d'une longue allée ombragée va devenir, au fil des ans, un magnifique château de style néoclassique.



Salle à manger.

Esprit Tapié-Mengau est un chef de famille généreux et hospitalier. Sa fortune lui permet d'accueillir ses propres enfants et petits enfants, ses neveux ou nièces orphelins. Dans les recensements à partir de 1836, en plus des domestiques à son service, on relève la présence au château de précepteurs, institutrices, bonnes d'enfants, femmes de chambre, cuisinières, chapelain…pour s'occuper de tout ce petit monde.

Débarrassé des préoccupations familiales, il va s'entourer également des personnels responsables des cultures : journaliers, valets de labour, bergers, palefrenier, garde, ramonet*, régisseur, fondé de pouvoir… Sa fortune est immense et repose sur de nombreux biens. L'étendue de ses terres est vaste, les investissements seront importants.

Sa vie à Céleyran (1811-1866).

Après le décès de son oncle Jacques Mengau, Esprit Tapié-Mengau se trouve à la tête de 1034 hectares dont 640 occupent le sol sallois. L'exploitation se fait sous la responsabilité du régisseur, François Aubinel dont nous évoquerons le passé par la suite. Aidé par ce dernier, le propriétaire décide d'investir dans de nouvelles formes de culture ; des expérimentations sont entreprises. Mais sa vie personnelle ne sera pas toujours un long fleuve tranquille. Cet homme qui baigne dans l'opulence et le bonheur sombre en 1826 dans un désespoir profond. Son épouse, qui n'a alors que 44 ans, décède et lui laisse ses 3 filles et son fils, Léonce âgé de 19 ans.

Ce dernier le quitte provisoirement pour effectuer des études classiques à Paris qu'il prolongera par des études de droit à Toulouse (1829-1830). Il devient un brillant avocat et se marie en 1836 avec Julie d'Alichoux de Sénégra. Il a 29 ans. Son bonheur est éphémère car Julie, alors âgée de 24 ans, décède trois ans après leur mariage. L'affliction de Léonce est grande. Il décide de revenir au foyer paternel. Il y retrouve son père attentionné, aux goûts simples, qui dès lors, fonde tous ses espoirs sur ce fils unique. Il ne veut plus s'en séparer. Grâce au savoir-faire des deux hommes, la propriété prospère encore.

Léonce, inconsolable (!), se remarie un an après son veuvage et aura enfin trois enfants dont Amédée. Nous évoquerons également sa vie plus loin dans notre récit. Toute la famille vit ensemble au château.

Très vite, secondé par François Aubinel, son régisseur, et soutenu par Léonce, son fils, Esprit Tapié-Mengau manifeste un vif intérêt pour toute forme d'innovation agricole ; en 1833 il est membre de la Société d'agriculture de l'Aude. Il s'abonne à de nombreuses revues et suit ainsi l'évolution des nouvelles techniques préconisées ; il publie les comptes rendus de ses méthodes d'exploitation afin d'apporter « la lumière » à d'autres propriétaires. Son régisseur fait preuve de réflexion et d'inventivité ; il ose tenter quelques expériences. Son maître lui donne une grande liberté et lui témoigne sa confiance en le laissant libre de mettre en pratique ses propres découvertes. C'est d'abord le maître qui sera récompensé à plusieurs reprises pour son avant-gardisme.

On peut lire dans le volume 7 de *L'agriculture française* de 1847 :

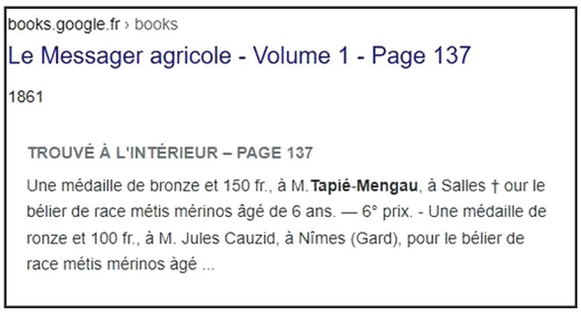
> **L'introduction du topinambour, dans le département de l'Aude, est très-récente ; M. Tapié-Mengaud est le premier qui ait adopté cette plante. Les excellents résultats obtenus sur son domaine de Céleyran, dans un sol siliceux, trop sec pour les pommes de terre, les navets et les betteraves, sous le climat de Narbonne, décideront, sans doute, les cultivateurs qui ont des terrains de semblable nature, à suivre l'exemple de ce propriétaire distingué. Suivant nous, le topinambour est appelé à rendre de grands services dans les sols pauvres du sud-ouest, rebelles à la culture des autres récoltes-racines, tels que la garrigue, les terrains de lande, les sols granitiques de**



Le topinambour est une plante rustique qui résiste à la sécheresse et à la pénurie de fumier, aux gelées… et ses tiges fournissent un excellent combustible.

Il convient aux bêtes bovines, et aux bêtes à laine ; les porcs en sont très avides.

Esprit Tapié-Mengau ne recule devant rien ! C'est sur l'île de Sainte Lucie qu'il introduira des juments laissées à l'état demi-sauvage.
Il améliore ses rendements grâce à l'utilisation des fumiers produits par son bétail. Les croisements de races d'ovins lui vaudront diverses citations.


books.google.fr › books
Le Messager agricole - Volume 1 - Page 137
1861
TROUVÉ À L'INTÉRIEUR – PAGE 137
Une médaille de bronze et 150 fr., à M. **Tapié-Mengau**, à Salles † our le bélier de race métis mérinos âgé de 6 ans. — 6e prix. - Une médaille de ronze et 100 fr., à M. Jules Cauzid, à Nîmes (Gard), pour le bélier de race métis mérinos âgé ...



L'eau amenée dans de nombreuses parcelles favorisera aussi des récoltes abondantes et des terres stériles se transformeront en riches prairies. Il obtiendra une médaille d'or pour ses travaux de drainage et d'irrigation.

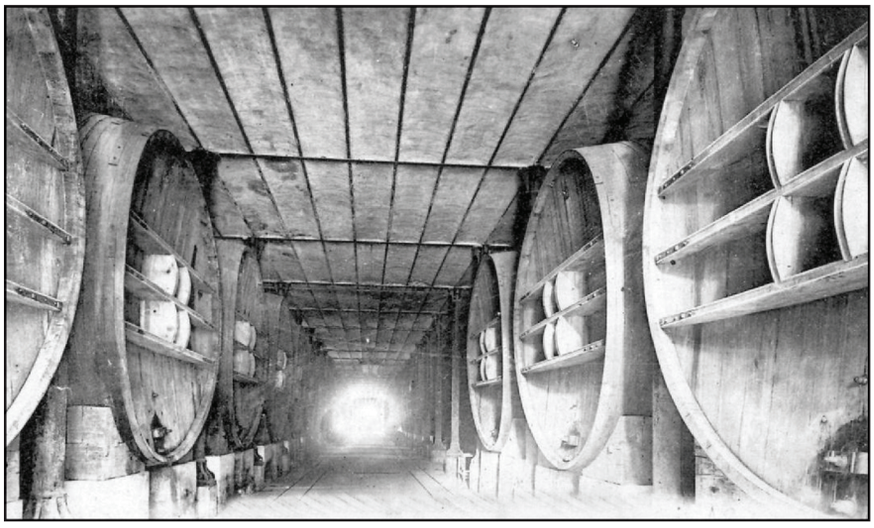
Il s'appuiera sur ses connaissances en physique et chimie, acquises au cours de ses nombreuses lectures, pour satisfaire son esprit curieux et sa soif d'innovations.

Il participera à des recherches pour améliorer la fermentation vineuse afin d'obtenir un vin de meilleure qualité. En 1820 il se livre à des expériences selon la méthode de Mademoiselle Gervais. Propriétaire de vignes dans l'Hérault, elle invente un appareil qui récupère sans dégât les produits volatils, en fermentation cuve close. On veut prouver l'efficacité de cet appareil : «... *Pour avoir le vin le plus généreux, il faut le faire fermenter dans des vaisseaux parfaitement clos. Mais la fermentation produit du gaz, et ce gaz élastique romprait les vaisseaux ou produirait du vin enragé, s'il ne trouvait pas d'issue; il faut donc, en fermant les vaisseaux, faire en sorte que le gaz puisse sortir sans que l'air extérieur puisse y pénétrer. Il n'y a qu'une soupape qui puisse faire cet office...* »

Cette phase expérimentale est publiée dans le mémorial universel de l'industrie française des sciences et des arts, dédié au roi. Tapié-Mengau utilise 2 foudres dans lesquels il place 80 comportes de raisins, ce qui laisse 1/8 de vide. Sur le premier foudre on place l'appareil Gervais. 20 jours plus tard on décuve et on examine le résultat en présence de « *deux adjoints du maire, un grand nombre de spectateurs recommandables par leurs fonctions et leurs connaissances œnologiques, les représentants de la société agricole.* »

Grâce à cet appareil, les vins sont de meilleure qualité, légers, agréables. Ils ont un meilleur arôme… On en conclut que : « *L'appareil Gervais peut donc être regardé comme une des découvertes qui contribuera le plus aux progrès de l'œnologie.* »

La progression de la viticulture au cours du XIXe siècle est importante.



L'élaboration du vin occupe une grande place à Céleyran comme en atteste la construction de l'immense chai de 180 mètres de long implanté à la place d'une ancienne bergerie.

À l'intérieur, une allée centrale divise l'espace occupé par deux files de foudres répartis le long des murs. Au sol des rails permettent de faire circuler des wagonnets servant au décuvage.

À l'extérieur, pas loin du chai, on bâtit également un silo à marcs. L'ensemble forme les dépendances viticoles du château.

Esprit Tapié-Mengau va décupler ses cultures en s'adaptant à la nature des sols : sur les parcelles arides seront plantées des vignes. Les terres fertiles, les pâturages seront couverts d'un fourrage riche pour nourrir les bêtes. Bref, on optimise les récoltes en exploitant intelligemment. C'est pourquoi ce domaine va connaître un essor particulièrement important. Esprit Tapié est un homme extrêmement riche, écouté et conscient du rôle qu'il peut jouer au sein de la population avoisinante. Largement reconnu pour ses compétences agricoles, il va tenter de se lancer dans la politique locale. Il est intéressant de savoir comment et dans quelles conditions il a été amené à faire ce choix.

L'homme politique (1805-1861).

- Sur le plan narbonnais et départemental.

Ayant passé sa jeunesse dans sa ville natale, Narbonne, il fréquente de nombreux notables locaux et notamment des personnalités politiques. Il a 24 ans quand il devient pour la première fois Conseiller municipal de cette cité. Il le reste pendant 16 ans et l'est encore en 1811 quand il hérite de Céleyran. Depuis l'âge de 26 ans Esprit Tapié-Mengau appartient à la franc-maçonnerie narbonnaise, au Rite Primitif, dit Rite des Philadelphes de Narbonne, ou encore Rite de Narbonne.

Il adhère à l'humanisme, au dévouement aux autres et aux sentiments de fraternité.

TAPIE-MENGAU
Esprit Jean Jacques Marc
Toussaint
(Narbonne,29/10/1781)
propriétaire
adj.·.au m.. des rites de l
L.·. les Philadelphes
o.·. de Narbonne,27/12/1807
(arch.préf.pol. Aa 316)

Carte d'adhérent.



Un symbole franc-maçon.

Il siège au conseil général pour le canton de Coursan de 1842 à 1848 et de 1848 à 1861. En 1850 il fait partie de la commission chargée des chemins de grande communication et des routes départementales ; puis il sera membre du jury chargé des expropriations d'intérêt public.

Le Conseil entend la lecture des noms indiqués pour composer la liste du jury d'expropriation pour cause d'utilité publique ; il ordonne que cette liste demeure arrêtée et soit insérée au procès-verbal, ainsi que suit :

Arrondissement de Narbonne.

1	Abet, Jean-Joseph.	propriétaire.	Coursan.
2	Azam, Joseph-Guillaume.	idem.	Salles-d'Aude.
3	Bonnet, Jean-Baptiste.	idem.	Coursan.
4	Bouis, Joseph-Victor.	fab. d'eau-de-vie	Gruissan.
5	Buscaillou, Léon.	propriétaire.	Coursan.
6	Demarque, Jean-François.	idem.	Cuxac-d'Aude.
7	Grulet, Lucien.	idem.	Narbonne.
8	Izombart, Pierre-Paul-J.-L.	notaire.	Coursan.
9	Tapié-Mengau, Esprit.	propriétaire.	Salles-d'Aude.
10	Barlabé, Antoine.	fab. d'eau-de-vie	Ouveillan.
11	Barthez, Joseph.	médecin.	Roubia.
12	Dours, Jean-Martin.	tuilier.	Sallèles-d'Aude.

5.me Commission.

MM. Débosque, Tapié-Mengau, Besaucelle, Périés, Pla.

Chemins vicinaux de grande communication. — Conversion d'un chemin en route départementale.

Belle réussite pour cet homme qui espère connaître la même ascension sur le plan municipal sallois ! Ce ne fut pourtant pas aussi tranquille que ce qu'il avait envisagé.

- Sur le plan sallois.

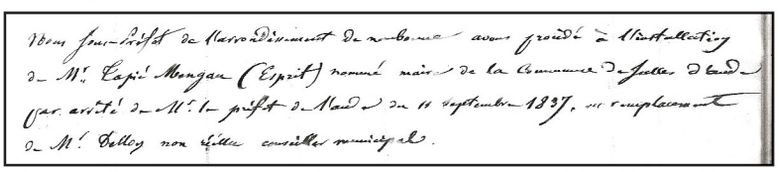
Nous voilà en 1821, Esprit Tapié quitte Narbonne et devient résident quasi permanent de son château de Céleyran. Il abandonne sa charge d'élu narbonnais et décide de se lancer dans la politique locale. Céleyran est le plus vaste domaine du département ; on y pratique l'agriculture la plus moderne de la région. Tapié-Mengau, conscient de sa place dans le monde rural, se tourne vers le canton et se présente aux élections municipales de Coursan… qui n'en veut pas ! À sa grande surprise il essuie un revers. Sa déception passée, il envisage de conquérir Salles.

Dès 1830, la France est sous le régime d'une monarchie constitutionnelle ayant à sa tête le roi Louis-Philippe 1er. Son régime repose sur un pouvoir censitaire, seuls les plus riches bourgeois peuvent participer aux élections. Salles n'échappe pas à la règle.

Étant le plus fort imposable de la commune, Tapié-Mengau décide de se présenter au suffrage sallois. Le déroulement de celui-ci a lieu selon la loi sur l'organisation municipale du 21 mars 1831. Le nom d'Esprit Tapié-Mengau apparaît sur les listes des conseillers municipaux en 1834. Joseph Dellon était maire depuis 1830, il le restera jusqu'en 1837 moment où Tapié-Mengau verra son heure de gloire arriver. En effet, la fin de mandat de Dellon, suscite beaucoup de mécontentements. Le 1er août 1836, les conseillers se rebellent et boudent les convocations du maire. Ils finissent par le désavouer et n'assistent plus aux réunions municipales. Dellon contrarié et épuisé par une bagarre permanente, présente sa démission.

Il faudra attendre le mois d'avril 1837 pour que le sous-préfet intervienne et demande à M. Tabariès, le plus ancien conseiller, d'assurer la fonction de maire. Pas de chance notre nouveau désigné tombe malade ! C'est le chevalier Bellaud qui prend le relais en attendant les élections de mai permettant le renouvellement triennal des conseillers municipaux. Dès le lendemain de l'élection, Jacques Bellaud affiche la composition du nouveau conseil municipal. Aussitôt des contestations sont formulées.

À la mi-juin, les membres nouvellement élus n'étant pas encore installés, l'ancien conseil est autorisé à siéger pour délibérer sur les travaux de Mai. Enfin, le 2 juillet 1837 le conseil de préfecture rejette la plainte déposée contre les élections du 28 mai. Les conseillers sont alors en place, il faut désigner le maire. Dans l'attente c'est Jacques Joseph Azam qui fait fonction. Aussitôt, onze conseillers saisissent le préfet pour lui demander de nommer Joseph Azam et Germain Biscaye, Maire et adjoint. Le sous-préfet vexé qu'on ne lui laisse pas le libre choix, conseille au préfet de refuser et propose Tapié-Mengau, seul conseiller à ne pas avoir signé cette demande. Les conseils se déroulent assez bien. Mais, le 17 septembre 1837, en début de séance, Tapié-Mengau lui-même, annonce qu'il a été désigné maire par M. le préfet et que M. Carrière est nommé 1er adjoint. Si le premier adjoint décline son poste, Tapié accepte sa nouvelle charge. La séance est levée dans un mécontentement général et sans qu'aucune installation soit faite. Il faudra attendre le 17 décembre 1837 pour que le sous-préfet impose Esprit Tapié-Mengau et que ce dernier prête serment en levant sa main droite.



« Nous sous-préfet de l'arrondissement de Narbonne avons procédé à l'installation de Mr Tapié-Mengau (Esprit)nommé maire de la commune de Salles d'Aude par arrêté de Mr le Préfet de l'Aude du 11 septembre 1837, en remplacement de Mr Dellon non réélu conseiller municipal. »

Hélas ! Le conseil ne lui pardonnera jamais d'avoir été choisi par le préfet. Les conseillers lui mèneront la vie dure et les conseils municipaux durant son mandat seront souvent perturbés par l'absence de nombreux élus. Il lui faudra souvent avoir recours à la loi qui permet de fonctionner sans quorum après trois convocations non honorées.

« ... Et chose étrange, et qui prouve que le CM est tout à fait dirigé par l'esprit de parti... si on les consulte sur le caractère de M Tapié, les conseillers rendent un hommage éclatant à son caractère honorable, à sa probité ; mais ils ne lui pardonnent pas d'avoir accepté les fonctions de Maire. »

Cet homme reconnu pour son intégrité, apprécié par la population sera malmené par ses pairs. Les reproches seront nombreux et variés : « *abus d'autorité, entêtement, position politique...* »

En septembre 1838, une lettre rédigée par les élus d'opposition est envoyée au sous-préfet car « *le maire interprète la loi* » ; on lui reproche aussi de ne traiter que les sujets qu'il juge à lui seul, prioritaires. Des incidents éclatent en avant séance. Certains se rebiffent et menacent de ne plus siéger. Tapié-Mengau se fait porter malade alors qu'il célèbre un mariage dans la même période !

Sa troisième année sera la plus terrible pour lui. Le quorum n'est que très rarement atteint. En avril, après trois convocations non honorées, le conseil est obligé de siéger, d'après Tapié, pour adopter le compte administratif. Pourtant, le préfet avait accrédité le bilan depuis longtemps. Tapié veut une prise de décision « *pour la forme* ». Les conseillers qualifient la démarche de « *pas sérieuse, dérisoire, illégale* ». L'opposition s'insurge. Une autre lettre est adressée au sous-préfet, le suppliant de dissoudre le conseil. Les demandes restent vaines.

En 1839, dix conseillers sur douze décident de se plaindre directement au préfet et saisissent en même temps la presse en publiant la copie de la lettre dans le journal l'Émancipation, bihebdomadaire local.
De quoi se plaignent les 10 conseillers dans l'article :

- *« de l'insuccès de leurs démarches malgré leur totale soumission aux lois et leurs bons choix pour la représentation nationale ;*
- *des vexations, des passe- droits, des humiliations, des actes arbitraires subis ;*
- *de l'abandon et de l'oubli des travaux importants à réaliser pour la commune,* [Pont d'Aude] *;*
- *de ne pas avoir été informés du résultat des comptes administratifs ;*
- *de ne pas être réunis en temps voulu pour connaître le budget ;*
- *de la falsification des listes électorales (le problème a dû être réglé par le tribunal narbonnais) ;*
- *de distribuer très majoritairement les subventions pour perte de récoltes aux amis de M. le maire ».*

Ils en appellent à la justice du Préfet et proposent une solution « *qui ne blessera la susceptibilité de personne* [à savoir] *la dissolution de tout le conseil* ». L'article précise les derniers griefs reprochés au Maire.

Celui-ci nous est présenté comme calculateur, défenseur uniquement de ses propres avantages, de son intérêt personnel au détriment de l'intérêt général.

Si l'on en croit certains conseillers, Tapié-Mengau travaille à « *ressusciter l'aristocratie territoriale* » et cela insupporte beaucoup la quasi-totalité du conseil municipal qui en appelle aux urnes.

Au moment de la publication de l'article, pour tenter de forcer la main du préfet, la moitié du conseil démissionne.

La tension est à son comble.
Le sous-préfet implore le préfet qui lui-même en réfère au pouvoir royal.

Le 9 juin 1840, la décision tombe : une ordonnance du roi Louis Philippe 1er dissout le conseil municipal sallois. De nouvelles élections se déroulent le 19 juillet 1840. Elles libéreront Esprit Tapié-Mengau d'une charge lourde et douloureusement assumée. Jean, Joseph Vigouroux sera désigné comme nouveau maire.

M. Tapié est un maire qui possède un château, il est vrai, mais qui ne possède pas la confiance de ses concitoyens; porté au conseil municipal de Salles-d'Aude, après avoir échoué à Coursan, il n'a dû son élection qu'à l'influence de ceux qui se plaignent aujourd'hui le plus amèrement de son administration ; et c'est ce maire que M. Rouleaux du Gage s'obstine à conserver à la tête d'une commune dont il sacrifie le repos et le bien-être !.. Et c'est ce maire qui n'a que des propriétés sur le côteau, tandis que la commune de Salles retire toutes ses richesses de la plaine, de cette plaine si fertile et si casuelle, qu'il faut sans cesse entretenir sous peine de la condamner à l'infertilité ; c'est ce maire qui s'oppose toujours aux travaux d'amélioration et de conservation parce qu'il n'en retire aucun avantage, alors qu'il en paie la plus grande portion, l'impôt étant reparti au marc le franc des contributions ; c'est ce maire que M. le préfet soutient et a imposé à cette commune. M. Rouleaux du Gage ne voit-il pas qu'il est imprudent de mettre ainsi aux prises l'intérêt personnel avec l'intérêt général ?... Ne voit-il pas qu'il est impolitique de ressusciter l'aristocratie territoriale ?.. Viennent les élections, et si, les doléances des habitans de Salles n'ont pas été accueillies, le scrutin fera justice de tout et prouvera par l'irrésistible démonstration des chiffres qu'elle est l'impopularité de M. Tapié Mengaud !..

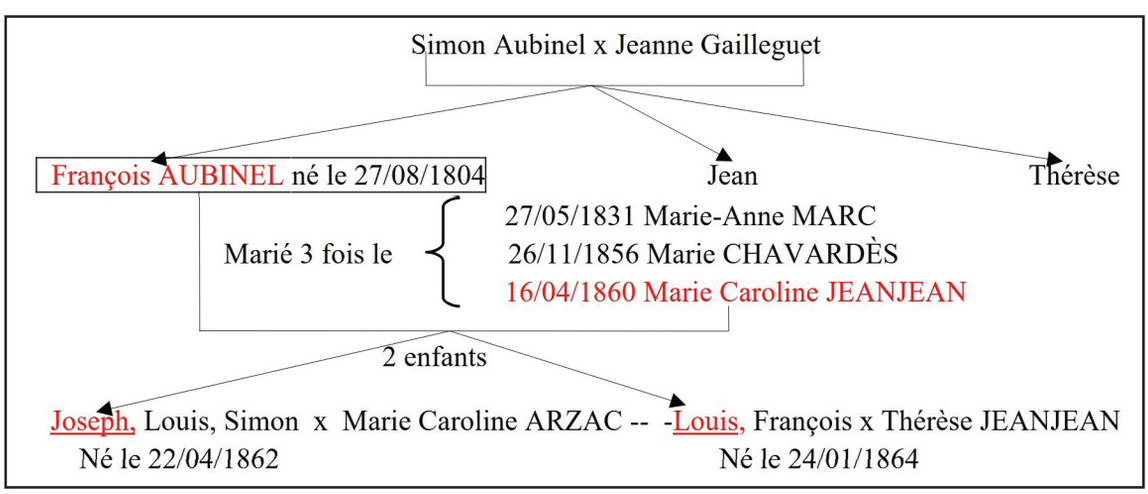
Ainsi s'achève le mandat municipal d'Esprit Tapié-Mengau. En se mettant au service de ses concitoyens, ce riche propriétaire aux idées novatrices ne pensait pas réveiller la jalousie et les ambitions de certains. Il ne pensait pas non plus devoir affronter une telle animosité politique. Aussi il se retire dans ses terres mais ne renonce pas à son investissement départemental et reste conseiller général jusqu'en 1861.

Il va continuer à développer son patrimoine. Il avait déjà acquis les domaines « *des Karantes et de Pierre* » (aujourd'hui Saint Pierre) le 29 septembre 1818. Il va veiller à posséder tout ce qui se vend autour de Céleyran : il négocie, réalise des échanges de terre et des achats avec des particuliers, il participe à des adjudications…
Bref, il se retrouve à la tête de la plus grosse exploitation du département.

Les Tapié-Mengau et leur personnel n'ont pas fini de faire parler d'eux sur le plan local. Malgré les rivalités politiques qui perdurent, on retrouve son régisseur maire de Salles de 1851 à 1870 ainsi que son petit-fils Amédée de 1871 à 1875.

Évoquons à présent le travail réalisé par François Aubinel, régisseur reconnu par Esprit Tapié-Mengau, maintes fois récompensé et qui occupera à son tour la charge de premier magistrat dans notre commune.

François Aubinel : 1804-1887



François est le fils de Simon Aubinel, tailleur et de Jeanne Gailleguet, sans profession. Il voit le jour à Grenade en Haute-Garonne le 09 fructidor an 12 (27 août 1804). Nous ne savons rien sur son enfance ni son adolescence.
Pourquoi et quand est-il arrivé dans notre village ? Sa famille connaissait-elle des soucis financiers ? Lui avait-on proposé un travail lointain ? Venait-il se marier ?... On le retrouve à Céleyran en 1830. Il a 26 ans.

Esprit Tapié-Mengau est le maître du château. Nous venons de le voir, il est ouvert aux innovations technologiques. Il cherche un homme courageux, intelligent, capable d'appliquer des méthodes nouvelles pour faire évoluer son exploitation. Il le trouve en recrutant François Aubinel.

Le régisseur de Céleyran : vie et carrière.

Tout au long de sa carrière à Céleyran, François Aubinel cherchera à fonder une famille.
Il se marie une première fois, le 16 avril 1831, avec Marie-Anne, Gabrielle, Louise, Marc, 49 ans... Ils ont 23 ans d'écart. Elle est veuve de Pierre Laffont cuisinier de Céleyran. Le couple loge dans les dépendances du château ce qui permet à François de résilier des baux à loyers, de vendre ou d'échanger des immeubles d'une valeur maximale de 6 000 francs-or ; il économise et thésaurise pour plus tard. À cette époque il n'achète pas beaucoup de terre dans notre village, car son travail lui prend du temps. Mais c'est un régisseur « aisé » qui aide souvent les citoyens dans le besoin.
Il rêve d'avoir des enfants. Le temps passe et Marie-Anne décède le 11 avril 1856 à Salles d'Aude, âgée de 74 ans. François a du mal à vivre seul, quelques mois passent. Il fait la connaissance de Marie Chavardès, salloise de souche. Le 26 novembre 1856, trois mois après son veuvage, François l'épouse dans notre commune. Il a 52 ans, elle est sa cadette de 26 ans. Il pense toujours devenir père. Mais très vite tout espoir disparaît. Marie Chavardès meurt à son tour, le 23 juillet 1858 à l'âge de 27 ans. François se retrouve seul encore une fois.
On ne sait pas comment il fera la connaissance de sa dernière épouse Marie-Caroline Jeanjean. Elle a 21 ans, lui 56… mais c'est le coup de foudre. Ils se marient à Béziers le 16 avril 1860. Le couple aura deux enfants : Joseph, Louis, Simon Aubinel né le 22 avril 1862 et le 24 janvier 1864 Louis, François Aubinel.

Dès sa prise de fonction, François Aubinel fait le tour des parcelles et se rend compte qu'il faut adapter les cultures et les méthodes de travail à la nature des sols ; il faut être inventif. La plaine offre des terres grasses, alluvionnaires, la garrigue par contre est couverte de terres « fortes », maigres, peu productives. Il se lance un défi, c'est dans ces derniers endroits qu'il fera pousser de la vigne. Il réfléchit et se met au travail.

On peut lire dans un ouvrage signé par L. Bassi et Louis Cazaneuve en 1864, destiné à recenser toutes les techniques qui pouvaient aider à améliorer la production : *« Cet homme, d'une intelligence rare, certain que la méthode de plantation ordinaire n'aurait point réussi, s'est inspiré d'un fait général, qui se rattachait au but qu'il poursuivait et qui appartenait alors à la sylviculture ; il forma avec les plants qu'il destinait à ces hauteurs, une espèce de pépinière, et, lorsque la végétation eut acquis une certaine vigueur et les organes à la vie une certaine force, il transporta ces souches, pour ainsi dire rudimentaires, sur ces terrains ingrats. Elles y vivent aujourd'hui donnant des résultats satisfaisants. Cette méthode de planter la vigne s'est généralisée dans nos contrées, et elle est connue sous le nom de plantation en POURETTE. »* Il est alors nommé « *pépiniériste du domaine et contre-maître-gérant pour la direction des travaux agricoles ».*

Mais François Aubinel ne s'occupe pas uniquement de « ses » pépinières ! Avec l'appui de son maître Esprit Tapié, ils vont réfléchir pour gérer les besoins en eau : en plaine des fossés seront creusés pour évacuer les inondations ; en garrigue, il faut monter l'eau dans les terres. C'est le petit-fils, Amédée de Céleyran qui investira et mettra en place une technique moderne.

Il faut optimiser les récoltes. Le régisseur va mettre en place une méthode de fumure intensive des sols : il aura l'idée de répandre régulièrement le fumier des moutons et des chevaux que l'on récupérait à chaque nettoyage des bergeries et des écuries.

Bref, si Tapié-Mengau a reçu de nombreuses récompenses du monde politico-agricole, c'est bien souvent grâce au travail et à l'ingéniosité que lui a constamment prêtés François Aubinel. Ces qualités ont permis au simple jardinier de devenir gérant, contremaître et enfin régisseur.
Il obtient, lui aussi, une brillante reconnaissance pour le travail accompli pendant 22 ans sur les terres de Céleyran. Sa gestion a conduit à un accroissement du revenu des trois quarts !



« Le 17 mai 1854, la Société d'encouragement pour l'industrie nationale a accordé à M. Aubinel François, contremaître Chez M. TAPIE-MENGAU membre du Conseil Général de l'Aude,

Une médaille de bronze ainsi que divers ouvrages sur l'Agriculture, pour avoir consacré 22 ans environ sur le domaine de Céleyran et y avoir appliqué ses connaissances à augmenter la valeur et les produits des terres qui lui sont confiées ».

INTELLIGENCE ET MORALITÉ

François Aubinel est un régisseur comblé par son travail. Très admiratif de son maître, il supporte mal la façon dont ce dernier a été traité à la mairie. Il pense être mieux accepté et envisage alors de se lancer dans la politique locale.

La politique locale et l'après mairie.

Le pays vient de connaître sa troisième Révolution en février 1848, après celle de 1789 et de 1830. Elle donne naissance à la IIe République et fait disparaître la monarchie de Juillet.



Du suffrage censitaire au suffrage universel.

Un gouvernement provisoire est formé avec des républicains modérés. La IIe République est proclamée le 25 février 1848. Elle promulgue le droit au travail, ouvre la Garde Nationale à tous, supprime la peine de mort en matière politique et l'esclavage dans les colonies françaises. Elle rétablit la liberté de réunion et la liberté de presse.

Mais l'innovation la plus importante est l'instauration du suffrage universel pour les hommes de plus de 21 ans.

C'est dans ce contexte qu'Aubinel participe aux élections municipales salloises le 30 juillet 1848. Il obtient 214 voix et se place loin devant Prosper Dellon, maire sortant et Germain Biscaye qui avec 158 voix se retrouve en cinquième position. Pourtant Germain Biscaye sera maire avec Prosper Dellon comme premier adjoint. Fançois Aubinel a travaillé avec Esprit Tapié-Mengau donc, on se méfie de lui.

Il se verra proposer un poste de secrétaire de séance des conseils municipaux. Il accepte et comprend que pour être à la tête de la municipalité il faut à cette époque une personne ayant des relations, de l'ambition mais aussi être bien-pensant politiquement et reconnu par le sous-préfet.

Dans son poste de secrétaire, Aubinel accomplit avec sérieux et discrétion son rôle d'élu. Il suit avec attention et charisme l'évolution de la cité.

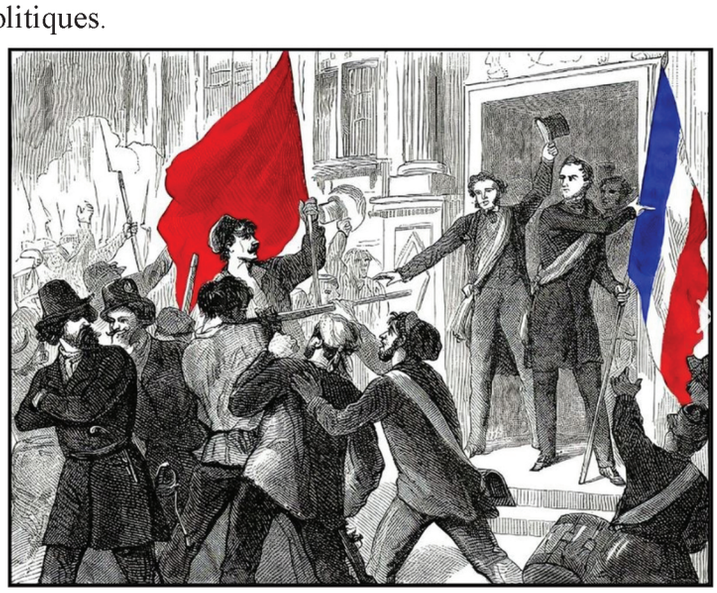
Le conseil étudie le déplacement de l'ancienne mairie située rue de l'église : les salles sont trop petites et surtout trop vétustes. Il donne son avis et sait faire quelques propositions.

Il participe aux réflexions qui vont conduire à l'abandon de la barque permettant de traverser la rivière Aude. La construction d'un pont suspendu va animer bien des débats. Là aussi il saura exprimer ses choix et sa vision des choses. Il faut monter des dossiers importants pour toucher des aides financières ; il ne ménagera pas son temps si précieux partagé entre ses fonctions de contremaître et son mandat de conseiller qu'il exerce avec brio pendant trois ans. Tout aurait pu continuer ainsi mais nous l'avons dit plus haut, nous sortons d'une révolution et cette IIe République naissante n'a fait qu'exacerber les idéaux politiques.

Le climat est tendu ! On lit des critiques engagées dans toutes les revues.

En 1851 trois groupes politiques s'affrontent.

Il y a d'un côté, « *les bleus* » formés par des républicains modérés, « *les blancs* » prônant l'ordre, les vertus familiales, le travail, l'attachement à la terre, à la propriété familiale, à la religion, enfin « *les rouges* » regroupant des républicains socialistes décrits souvent comme « *des assoiffés de jouissances, ennemis de la société* ».


Drapeau rouge contre drapeau tricolore.

Ce discours est véhiculé par les notables, mais aussi par diverses institutions dont l'Église fait partie. Salles n'échappe pas à cette *« ambiance délétère »*. Et voilà qu'un coup de tonnerre se produit dans notre commune. Depuis quelques temps déjà notre tranquillité nocturne était troublée.

« Tous les jours et en particulier le dimanche 25 mai 1851, des chansons anarchiques et séditieuses sont chantées dans les rues et places publiques de la commune. » sans qu'une seule mesure ne soit prise pour faire cesser tout cela. Des Sallois anonymes et outrés dénoncent ces faits au sous-préfet et se plaignent de la passivité du maire. Une enquête rapide est menée. Germain Biscaye, maire, est suspecté de complicité. Il tente de se défendre en prétextant qu'au moment des faits accusateurs il est déjà couché et donc n'a rien entendu ! *« J'ai l'habitude de me coucher le soir de 9 à 10 heures ; il est donc impossible d'avoir pu tolérer ce que je n'ai pas entendu ni vu. »*

Le sous-préfet ne peut se contenter de cette simple explication ; les investigations se poursuivent dare-dare. Non seulement le maire et l'adjoint sont compromis mais l'instituteur de l'école libre d'alors, M. Prat s'avère être le délateur ! Le dossier est immédiatement et conjointement transmis au Préfet et au Recteur. On y décrit le 28 mai 1851, le maire et l'adjoint de la commune de Salles d'Aude, comme *« tolérant et participant eux-mêmes aux désordres et aux scènes de démagogie qui ont lieu journellement dans cette commune, au lieu de les constater et de les réprimer. »*. Dans ce même courrier, il est demandé au préfet la révocation immédiate des deux élus qui n'arrivent pas à préserver la paix sociale. On craint des troubles !
Le préfet doit en référer au ministre de l'intérieur et le 28 juin, dans l'attente ; il suspend la fonction des deux accusés. La réponse émanant de Louis Napoléon Bonaparte n'est pas longue à venir. Afin de pouvoir « *rétablir l'ordre* » le président de la république sur conseil du préfet, n'hésite pas à révoquer nos deux Sallois.

Le 25 juillet 1851, Salles n'a plus de maire ni de premier adjoint.

C'est François Aubinel, qui devient maire par intérim jusqu'en décembre 1851. Peu de temps après, il devra affronter les mêmes problèmes, les mêmes troubles que son prédécesseur, Germain Biscaye ! Mais sa riposte est toute autre. Il constate, enquête, dresse procès verbal, promet des sanctions et signale aux instances supérieures : *« L'an 1851, le 25 septembre, nous Maire de la commune de Salles d'Aude, informé que le jour d'hier de 8H1/2 à 9 heures du soir des individus étrangers à la commune, s'étaient permis de chanter dans presque toutes les rues du village des chansons démagogiques dont les termes sont de plus en plus menaçants pour une classe de la société et dont le refrain était « cantaren ça ira, ça ira, ça tiendra », nous sommes livrés à des recherches pour découvrir les auteurs du délit sans pouvoir obtenir le résultat que nous désirions ; que de nos investigations il constate que ces individus au nombre de 5 à 6 sont de Fleury, que vers le milieu du village ils furent accostés par le sieur Bru Joseph et Camp Jean agriculteurs domiciliés à Salles qui les engagèrent à cesser ces chants séditieux et provocateurs ; qu'à ce même moment le nommé Casse Henri fils et Boutes Pierre arrivèrent et invitèrent les chanteurs à aller boire, ce qu'ils firent pour reprendre leur chant après avoir bu. Et attendu qu'il importe de faire punir les coupables dans le cas où leur identité pourrait être constatée, nous avons dressé le présent procès verbal pour valoir ce qu'il appartiendra. ».*

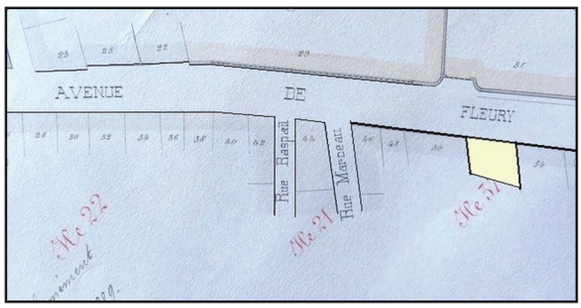
Il faut croire que cette réaction « efficace » lui permettra finalement le 14 décembre 1851 de devenir le premier magistrat de notre commune. Il sera alors bien épaulé par Magloire Thiers premier adjoint.

Enfin ! François Aubinel est comblé ; il est un père heureux et un homme fier de la confiance que les Sallois lui témoignent. Il conserve sa charge de maire jusqu'en 1870, moment où, les anciens maires battus veulent à nouveau retrouver leur charge. En politique, la rancœur est parfois tenace. Germain Biscaye et Prosper Dellon avaient déjà été révoqués il y a quelques années et Esprit Tapié-Mengau avait pris leur place. François Aubinel, toujours régisseur à Céleyran est perçu comme le suppôt des Tapié-Mengau.

Les intrigues commencent au moment des élections municipales de 1865. Prosper Dellon monte une liste d'opposition rappelant étrangement la situation au moment de sa propre révocation.
François Aubinel tente de se défendre. Il se démène et alerte les instances supérieures en dénonçant des « *magouilles souterraines* ». Il invoque sa fidélité au gouvernement : « *... Je suis resté trois ans premier conseiller municipal et il y a 14 ans que je suis maire et personne mieux que vous est à même de savoir qu'elle a été toujours ma ligne de conduite envers le gouvernement et ce que je fis dans les temps les plus orageux de 1848 à 1852...* ».
Il rappelle le danger encouru si on laissait faire les choses : « *Dans la liste des conseillers municipaux dont le Sieur Dellon Prosper se trouve en tête, il y en a un peu plus de la moitié des membres qu'il l'était en 1851 avec lui lors de la suspension dont tous firent la démission vu qu'ils allaient être suspendus aussi ; et je vous assure qu'ils ne valent pas plus que lui. Tous rouges pur-sang...* ». Or la propagande contre « *les rouges* » se déchaîne dans tout le pays. Les idéaux s'affrontent de façon houleuse. C'est dans cette ambiance électrique que s'opposent François Aubinel et Prosper Dellon à Salles. Ni l'un ni l'autre n'en sortiront vainqueur ! N'ayant pas d'autres précisions nous sommes obligés de constater d'après le tableau des maires que le 6 septembre 1870 François Aubinel est révoqué et Augustin Castela est désigné pour assurer un court intérim. C'est Auguste Rouvière, le 27 novembre 1870, qui prend la relève en attendant les nouvelles élections. Prosper Dellon est parvenu à ses fins. Il a fait exclure le maire sortant !

Ainsi s'achève la période municipale de François Aubinel qui aura durée en tout 17 ans : trois ans en tant que conseiller municipal et maire pendant 14 ans. Il se sera alors largement impliqué dans de nombreuses tâches comme par exemple : veiller à la construction du pont suspendu sur Aude en remplacement de la barque (1850) et contribuer à la mise en place de la nouvelle mairie (1857).

Libéré de ses contraintes municipales il n'aura de cesse d'agrandir son patrimoine personnel déjà conséquent afin de permettre à ses enfants de « *bien démarrer dans leur vie* », il va prolonger son travail à Céleyran en devenant lui-même propriétaire. Déjà le 31 mars 1868. François Aubinel et son ami Jean-Joseph Pailhade ont acquis l'écurie d'Henry Azam située dans la grand-rue. L'achat de plusieurs terres va suivre : une grande parcelle de 2,20 hectares à Fontlaurier ancienne propriété de Germain Biscaye, un plantier en vigne de 25,26 ares situé à Garefourcade et vendu par Euphrosine Claret épouse de Paul Buscailhon.



Maison de la famille Aubinel.

Après ses déceptions électorales, le 06 juillet 1871, Jean-Joseph Pailhade et François Aubinel revendent leur écurie à la dame Anne Cabart veuve de Pierre Hourantier.

Le 08 novembre 1874 François et Marie-Caroline sa dernière épouse achètent à Clément Magné une autre écurie plus grande, située aux Bignals, au prix de 3200 francs-or. Après des travaux de rénovation, cette modeste bâtisse deviendra leur résidence principale, ce qui leur permet de quitter « *définitivement* » Céleyran.

François Aubinel décèdera le 8 mars 1887 à 83 ans, treize ans après son retour à Salles. Marié sous contrat le 7 mars 1830 chez Maitre Bécus notaire de Béziers, son épouse, Marie Caroline récupère ses biens ; mais son testament olographe (non notarié mais de même valeur car écrit à la main, daté et signé) permet à celle-ci de percevoir la somme de 15 000 francs-or. Il lui donne la jouissance de la moitié de leur maison route de Fleury. L'autre moitié ira à ses fils qui se partageront le reste de ses biens propres. Le plus jeune des fils, Louis, décèdera, sans avoir eu d'enfant, à l'âge de 32 ans, le 13 octobre 1896. Il laissera le patrimoine familial à son frère aîné, Joseph devenu propriétaire à Coursan et marié à Marie Caroline Arzac.

En 1907 ce dernier participe à la formation des premiers syndicats des vignerons et aura une bonne place dans celui de Coursan. Il viendra même à Salles pour prôner l'union de tous les comités locaux… Mais c'est une autre histoire. Il décèdera en 1922 alors qu'il avait 60 ans.

Marie-Caroline, veuve de François Aubinel et mère de Joseph et Louis, s'éteint le 22 janvier 1909 à l'âge de 73 ans après avoir déjà enterré son plus jeune fils. C'est à Salles que se trouve le caveau familial (en entrant dans la partie ancienne du cimetière, sur la droite).



Ainsi se termine la destinée d'une famille dont le nom, aujourd'hui oublié, a largement marqué une période de notre riche histoire locale, tant à Céleyran qu'à Salles. Rappelons que François Aubinel se sera mis au service de la gestion municipale de façon désintéressée et spontanée pendant plus de 15 ans. Notons de plus que cet homme rejeté politiquement a su faire preuve de civisme, de courage et de dévouement tout au long de sa vie.
Il en a été récompensé officiellement à plusieurs reprises.
Dans la revue les sauveteurs célèbres de Turpin de Sancy on peut lire la narration de quelques-uns de ses actes remarquables qui en ont fait, à une certaine époque, notre héros local.

Peu d'hommes, en effet, ont, autant que lui, témoigné à leurs compatriotes plus d'abnégation, de courage et de dévouement.

Avant de s'installer à Salles-d'Aude, et de rendre aux habitants de cette commune les services qui lui ont valu l'écharpe tricolore, Aubinel avait déjà fait ses preuves.

Ainsi :

A 13 ans, il sauvait un vieillard de soixante-dix-huit ans, qui se noyait dans la rivière de la Save, près la digue du moulin-bas de Grenade; et le 25 mars 1822, il se jetait tout habillé dans le canal du Midi, à Toulouse (au Port des Demoiselles), et retirait un enfant de 14 ans, sur le point de se noyer.

Les exploits d'Aubinel, dans la commune de Salles-d'Aude, datent de 1849.

Le 24 juin de cette année, au château de Celeyran, il s'expose à une fluxion de poitrine en descendant, ruisselant de sueur, dans un puits à roues, de 10 mètres de profondeur, pour en retirer un jeune cheval appartenant à M. Tapié-Mengau, membre du Conseil général de l'Aude.

L'année suivante, le 23 juin 1850, Aubinel fut moins heureux; car, en retirant le même cheval du même puits, il ne put éviter la terrible fluxion de poitrine.

Pendant quatre mois, la douloureuse maladie le cloua sur son lit, entre la vie et la mort; enfin, elle disparut complétement, après une convalescence de neuf mois.

En juillet 1851, la petite vérole pourprée exerça, dans le village de Salles-d'Aude, de tels ravages, que les médecins de la localité n'osaient plus aller visiter les malades; au mois d'août même, le Préfet fut obligé d'envoyer le docteur Combes de Gruissan, pour donner des soins à vingt-trois individus atteints et laissés sans secours.

Aubinel accompagna le praticien dans toutes ses visites, rassurant, consolant les victimes, pourvoyant à leurs besoins, et engageant, par son généreux exemple, leurs parents à les soigner.

Quand le docteur Combes partit, le courageux Maire continua seul les visites, jusqu'en février 1852, époque à laquelle l'épidémie disparut complétement.

Le 2 août 1855, à six heures du matin, Aubinel donne une nouvelle preuve de courage et de sang-froid, en renversant, assommant, à coups de pierre, un chien hydrophobe, qu'il avait déjà blessé d'un coup de fusil et qui s'était élancé sur lui.

En 1854, lors de l'invasion du choléra, la conduite du Maire est au dessus de tout éloge, et l'homme privé déploie un dévouement et un courage tels, qu'en 1855, le Ministre de l'agriculture et du commerce lui écrit cette lettre :

« Monsieur le Maire,

» Le gouvernement de l'Empereur a appris, avec la plus vive reconnaissance, la conduite généreuse et dévouée que vous avez tenue pendant la durée du choléra dans votre résidence, et je suis heureux de vous en remercier en son nom.

» Agréez, Monsieur le Maire, avec le témoignage de la gratitude publique, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

» Le Ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics,

Signé : Rouher. »

Malgré ce témoignage de haute estime, Aubinel reste ce qu'il est par lui-même : modeste, bon, accessible, prêt à rendre service à tous, à se dévouer pour tous.

Le 28 mai 1858, il donne une nouvelle preuve de son courage, en arrêtant, au péril de sa vie, un cheval emporté, attelé à une voiture, dans laquelle une personne appelait au secours.

Le 7 mai 1862, à trois heures du soir, le dévoué Sauveteur empêche un jeune taureau de trois ans, d'ensanglanter les fêtes du Concours régional d'agriculture de Perpignan.

Lorsque le Maire de Salles-d'Aude parvint, en risquant son existence, à le maîtriser, l'animal furieux avait déjà renversé plusieurs personnes, qui en furent quittes pour des contusions.

Le 26 juillet 1866, le vaillant Soldat de la Paix accomplit le dernier Acte d'intrépidité que nous connaissions; il arrête, sans craindre d'être tué, deux chevaux attelés et emportés, dont le conducteur faillit être écrasé.

Grâce à Aubinel, aucun accident ne survint.

Nous n'en écrirons pas davantage sur ce courageux Sauveteur, que les habitants de Salles-d'Aude regardent comme leur ami paternel, et qui a reçu déjà, pour récompense de sa carrière de dévouement, deux Médailles d'argent : l'une de deuxième classe (14 février 1863), l'autre de première classe (30 avril 1867).

Nous venons d'évoquer la période où Esprit Tapié-Mengau était le patron de François Aubinel. Revenons à présent à l'après Esprit Tapié-Mengau.

Léonce, son fils, étant décédé, c'est son petit-fils, Amédée qui héritera de la plus grande partie de Céleyran.

Amédée Tapié de Céleyran : 1843-1925

Jeunesse et héritage.

Né à Narbonne le 15 juillet 1843, il est l'oncle du peintre Henri de Toulouse-Lautrec qui enfant, passe parfois ses vacances à Céleyran. Le futur artiste en profitera pour produire de nombreuses esquisses et notamment quelques portraits familiaux.

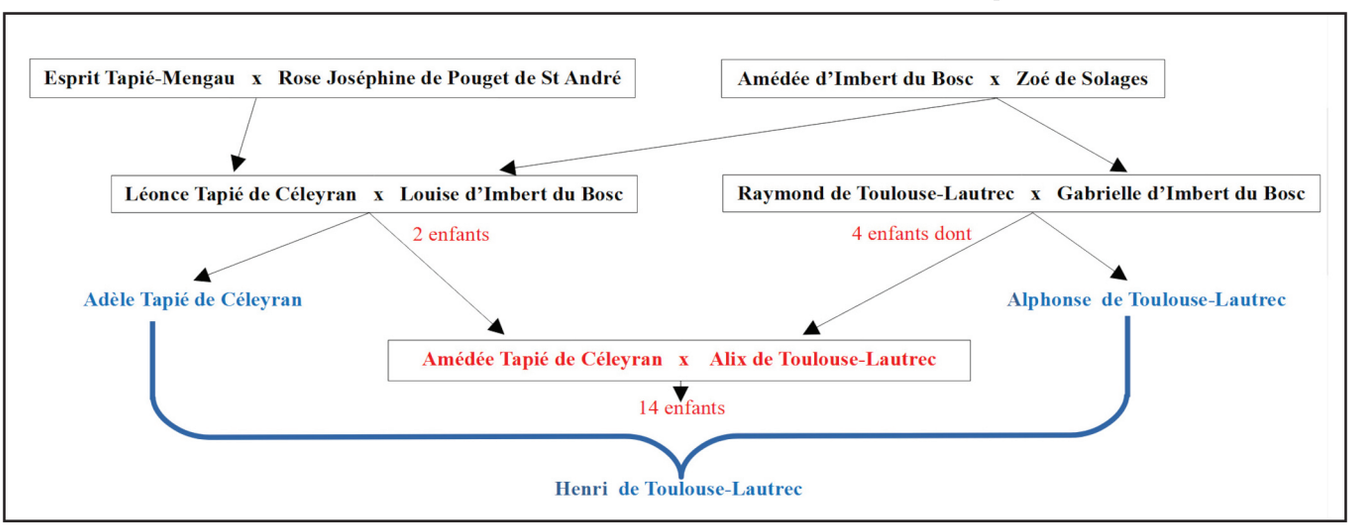
Son père, Léonce, décède au cours de sa petite enfance. Il avait quatre ans et sa sœur, Adèle, en avait six. Sa mère, épaulée par le grand-père Esprit Tapié, veille à lui donner une excellente éducation. Mais elle décède l'année où il fête ses 19 ans.

Après la mort de leur mère, sa tante, Gabrielle d'Imbert du Bosc mariée à Raymond de Toulouse-Lautrec, vient souvent voir son neveu et sa nièce à Céleyran. Les Toulouse-Lautrec ont quatre enfants dont une fille, Alix et un garçon, Alphonse qui accompagnent leur mère au cours de ses visites.

Le grand-père, Esprit Tapié Mengau, qui a la responsabilité de toute cette jeunesse hébergée à Céleyran, voudrait bien marier sa petite-fille Adèle. Elle a 22 ans et son cousin, Alphonse de Toulouse-Lautrec, un peu fantasque, en a 25.
Le mariage est décidé !



Portrait par Toulouse Lautrec 1883.





Alphonse de Toulouse-Lautrec.

Les Lautrec appartiennent à l'une des plus anciennes familles nobles de France. Esprit Tapié-Mengau se félicitera d'avoir trouvé un « bon parti » pour sa petite fille.

Un an plus tard, en 1864, Adèle et Alphonse auront un fils, Henri de Toulouse-Lautrec, peintre célèbre. Hélas ! Le père, bohème, voyage de propriétés en propriétés pour s'adonner à sa passion : la chasse au vol*. Très vite, les parents d'Henri ne parviennent pas à dépasser leur incompatibilité d'humeur et après la mort en bas âge de leur second fils, Richard, le comte et la comtesse se séparent de fait. Henri est élevé par sa mère qu'il idolâtrait, et lui servait souvent de modèle.
Adèle se rapprochera beaucoup de son grand-père, Esprit Tapié.

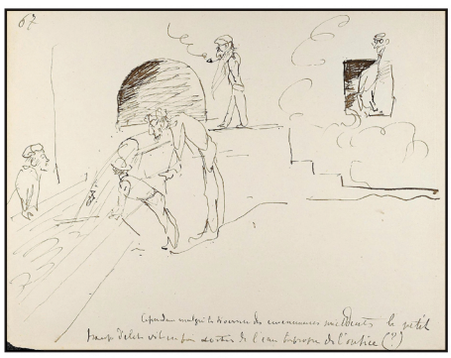


Adèle Tapié de Céleyran.

L'arrière-petit-fils, Henri de Toulouse Lautrec, une fois devenu peintre, s'inspirera de sa vie passée, des personnages, des animaux et des travaux avant-gardistes réalisés à Céleyran où il reviendra même après le décès de son arrière-grand-père. C'est d'ailleurs là, qu'il multipliera très tôt des croquis amusants et des pochades*.



Croquis d'un cheval.



Machine pour les submersions.



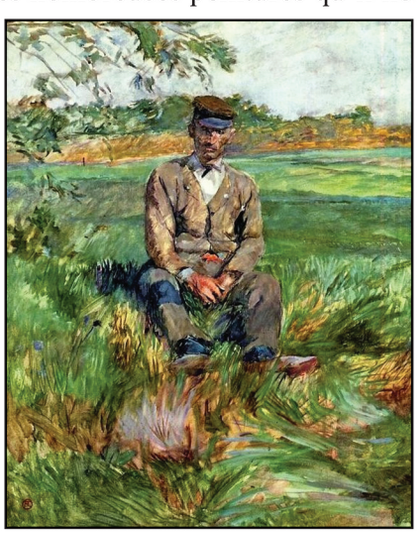
Gueule de bois - 1889.

Mais voilà qu'en 1866, « le pilier » du domaine de Céleyran s'écroule, Esprit Tapié-Mengau décède. Il a 84 ans.

À 23 ans, Amédée, le petit-fils d'Esprit Tapié-Mengau, se retrouve à la tête de Céleyran. Très proche de sa sœur Adèle, Amédée a été sensible à la beauté et aux charmes d'Alix de Toulouse-Lautrec, sa belle-sœur et cousine germaine. Il convolera la même année (1866) en justes noces et le couple aura au cours de sa vie… 14 enfants.

Ainsi le frère et la sœur Tapié épouseront le frère et la sœur de Lautrec autrement dit les cousines et cousins germains se marieront entre eux ou encore le beau-frère se marie avec la belle-sœur !

Henri de Toulouse-Lautrec n'oubliera pas Céleyran lors de sa trop courte vie d'artiste, comme le prouvent les nombreuses peintures qu'il nous a laissées.



Un travailleur à Céleyran.



Un vieux à Céleyran.



Visage d'un travailleur à Céleyran.

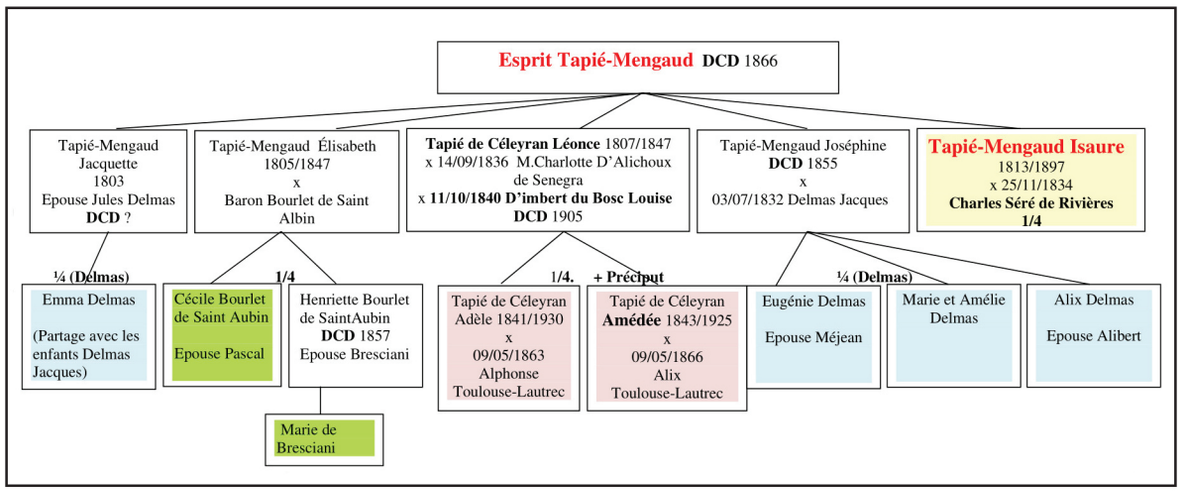
Mais replongeons-nous dans la vie « paisible » de la campagne.

A partir de 1866, une nouvelle vie s'offre à Amédée. Le doyen de Céleyran disparu, il laisse un patrimoine important à partager en « toute équité » entre les héritiers directs ou indirects. Le préciput accordé à son fils Léonce, ira à son petit-fils. Cette déduction effectuée, quatre lots seront affectés par tirage au sort :

- 1/4 de l'héritage sera partagé entre Amédée et sa sœur, la comtesse Adèle de Toulouse-Lautrec. (lot D) ;
- 1/4 sera attribué à la Baronne Isaure Séré de Rivières, seule enfant ayant survécu au décès d'Esprit Tapié-Mengau ;
- 1/4 sera réservé aux descendantes d'Élisabeth Bourdet de Saint Aubin ;
- 1/4 sera à partager entre les petits-enfants nés des filles d'Esprit Tapié-Mengau alors décédées : Jacquette et Joséphine Delmas.

Ce n'est qu'au moment de l'inventaire des biens que l'on peut se rendre compte de la fortune appartenant au maître de Céleyran.

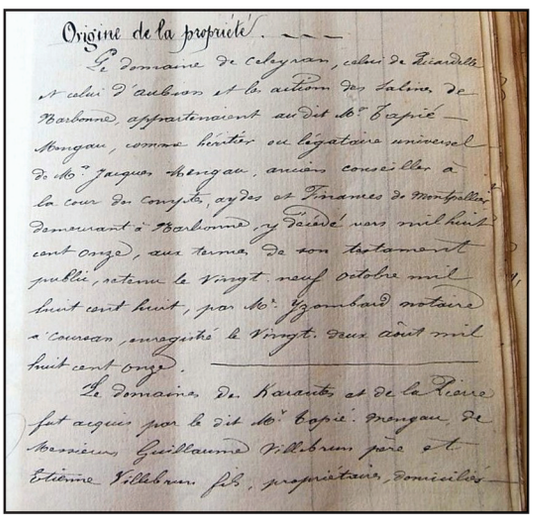
La part préciputaire est importante : château et cour, bâtiments ruraux *« ménagerie, maison du ramonet, du berger, écuries, remise, tinal*, volières, pâtus*, terres vagues, jardins, pépinière, chapelle et bois sacré, champs, vignes, bois, futaies, luzernières, oliviers, garrigues, potagers… le tout équivalant à 598 885,20 Francs-or ».*



Il faut y ajouter le matériel et les animaux : *« Mules, mulets, chevaux, 139 brebis, 50 agneaux, 2 béliers, des charrues, des herses, un pressoir, des charrettes, un rouleau à émotter et un moulin à couper les betteraves, des tonneaux, des cuves en pierre et en bois, des seaux, des comportes… Ce qui porte la valeur du lot préciputaire à 629 171,75 francs-or ».*

À cette somme il faut ajouter la moitié du lot D, à savoir :

- Le domaine de Ricardelle, une partie d'Aubian, les domaines des Karantes et de la Pierre aujourd'hui Saint Pierre ;
- Du bétail, des meubles, argenterie, livres, des vins et liqueurs… les actions des moulins fariniers et de la caisse d'Escompte narbonnais, les revenus des salins de Narbonne, Peyriac et Sigean, du moulin de Ferrioles (Moussan), des rentes…


Origine de la propriété.
Le domaine de Celeyran, celui de Ricardelle et celui d'Aubian et les autres des salins de Narbonne, appartenaient audit Mr Tapié Mengau, comme héritier ou légataire universel de Mr Jacques Mengau, ancien conseiller à la cour des comptes, aydes et finances de Montpellier, demeurant à Narbonne, y décédé vers mil huit cent onze, aux termes de son testament public, retenu le vingt neuf octobre mil huit cent huit, par Mr Izambard notaire à Coursan, enregistré le vingt deux août mil huit cent onze.
Le domaine des Karantes et de la Pierre fut acquis par le dit Mr Tapié Mengau de messieurs Guillaume Villebrun père et Etienne Villebrun fils, propriétaires, domiciliés

Adèle et Amédée doivent alors partager une portion du lot D représentant 1 147 936,17 francs-or !
Amédée récupère des meubles, du linge de table et de lit, de l'argenterie, des bijoux, des livres, de la vaisselle et surtout le quart préciputaire destiné à son père Léonce à ce jour décédé.

Il se retrouve donc à la tête de Céleyran, sans le Pech-Céleyran qui revient à sa tante Isaure. Sa part est de 573 968,08 francs-or après versement d'une soulte d'équilibrage à sa sœur Adèle.

Le nouveau propriétaire de Céleyran et la politique locale.

Quelques mois après le décès de son grand-père, Amédée se marie. Il devient l'unique maître de Céleyran. Amédée Tapié de Céleyran, va mener la vie d'un oisif fortuné. Il se vante d'être le plus fort imposable de la région. Il prend plaisir à réunir sa famille et laisse, aux institutrices et aux nurses la charge de ses nombreux enfants.


Amédée Tapié de Céleyran lisant son journal.

Il aime se promener en « voiture », s'amuse avec la photographie mais s'intéresse à toutes les innovations scientifiques et technologiques.

Heureusement, Amédée s'appuie sur un brillant fondé de pouvoir en qui il a totalement confiance. De plus, François Aubinel est encore régisseur et très actif au niveau de l'exploitation.

Le maître, lui, aime investir dans toutes les nouveautés apportées aux méthodes de production et de culture.

L'outillage agricole est jusque-là assez traditionnel (bêche, faux, araire) et facile à réparer grâce aux artisans locaux, notamment le forgeron à qui il réserve un atelier dans les dépendances du château.

Amédée va se complaire à moderniser et à investir dans les premières machines agricoles. Les charrues Brabant prennent la place de l'araire ; la faucheuse-moissonneuse tractée par les chevaux produit le même travail d'au moins huit hommes. On fera donc construire un bâtiment pour abriter toute cette mécanique.

La polyculture se poursuit : oliviers, mûriers, plantes fourragères pour nourrir les chevaux, céréales, vignes à partir de pourettes (plan américain). De nouveaux choix sont réalisés dans la viticulture qui se développe. La plantation de l'aramon connaît un vif succès, la production de vin à Céleyran atteint les sommets. Un chai de 150 mètres de long est occupé par des foudres en bois et des cuves en béton.

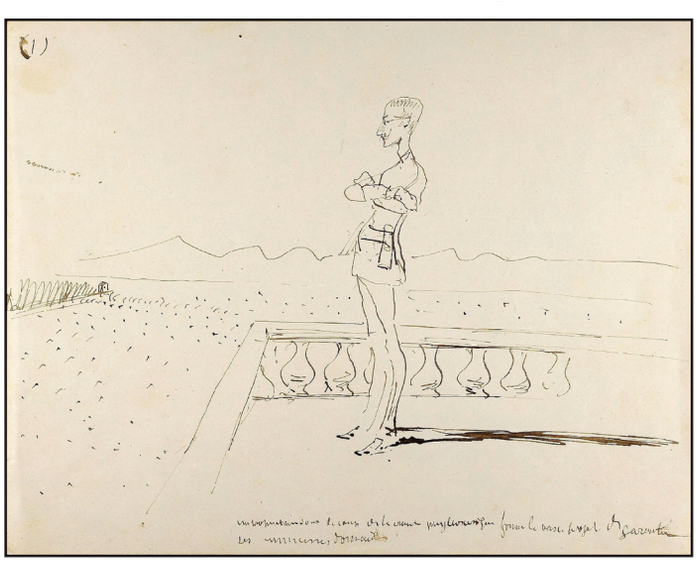
Plus de mille moutons mérinos métis sont élevés pour leur toison dense, résistante et confortable ; on peut lire dans des revues spécialisées de l'époque : « *Dans cet arrondissement de Narbonne, les toisons pèsent de quatre à dix livres, suivant que les bêtes à laine paissent dans les montagnes ou certaines plaines comme celles de Coursan. Il est certains troupeaux qui sont presque tous métis, et qui sont remarquables par leur beauté et la finesse de leur laine. Nous nous bornerons à citer celui de mon honorable ami M. le chevalier Angles, à Sigean ; de MM. Caunes, à Ginestas ; Tapie Mengau, à Céleyran ; Caumettes, à Vires ; Fournier, à Moujean, etc.* ». Les moutons pâturent dans la garrigue proche et rentrent le soir dans la bergerie non loin du domaine. Le berger a sa propre maison. Les 35 chevaux, tous noirs, participent aux travaux des champs et des vignes alors que les 16 bœufs robustes aident à défricher et défoncer les sols avant toute plantation. Une écurie remarquable par sa dimension et son hygiène est alors aménagée.

Amédée va tout particulièrement s'enthousiasmer au cours de la lutte qu'il devra mener contre le phylloxéra* pour sauver ses vignes. Depuis quelques années (1863), cette maladie détruit le vignoble des départements voisins. Elle atteindra l'Aude plus tardivement. Chacun veille et surveille. La seule solution trouvée est la submersion totale des parcelles infestées.

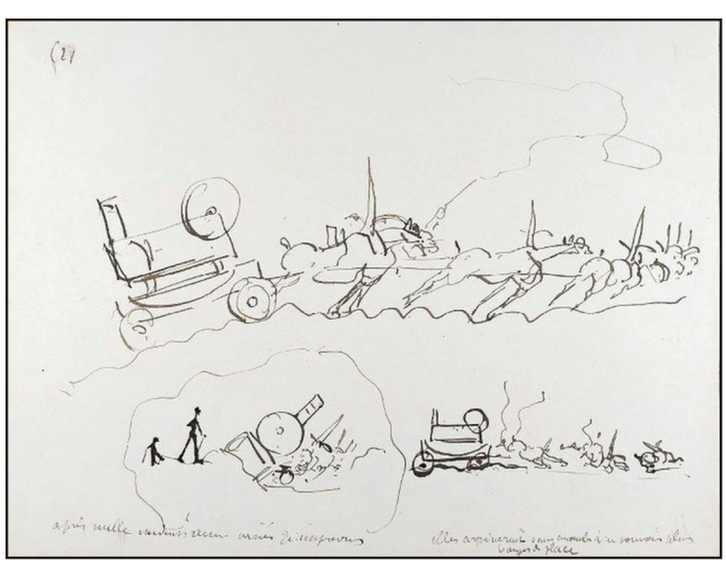
Mais comment submerger une propriété qui se trouve pour moitié située sur les collines de la Clape ? Amédée voit là un véritable défi à relever. L'utilisation des nouvelles énergies va lui servir. La vapeur, le moteur à explosion retiennent son attention et aiguisent sa curiosité.

En août 1879, il se lance dans une aventure excitante qui durera deux ans. Il sera aidé par un industriel, M. Castanier.

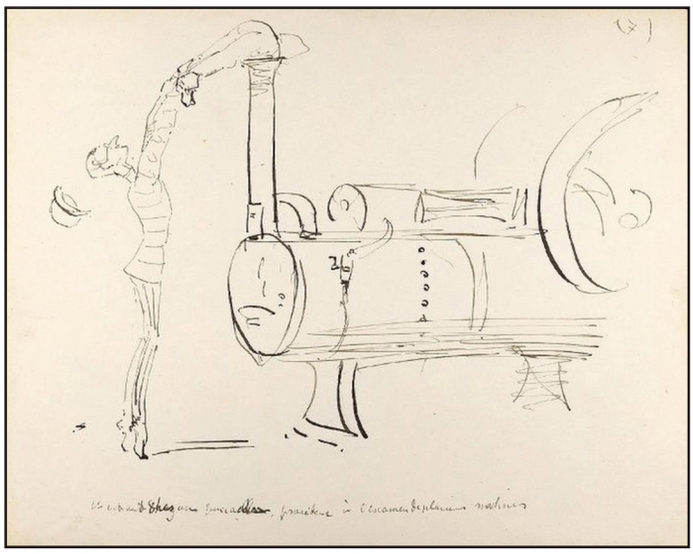
Le jeune Henri de Toulouse Lautrec, neveu d'Amédée est en vacances sur le domaine au moment où se déroulent les travaux et l'installation de cette exceptionnelle mécanique. Il va réaliser un véritable « reportage » sous forme de bande dessinée en regroupant dans un album intitulé « submersion », 77 dessins à la plume. Tout y est raconté ou presque ! Seul manque le transport en train de la fameuse machine arrivée en gare de Coursan. Toulouse Lautrec a su nous relater la séquence avec humour, fougue et parfois de façon caricaturale.
« Il semble avoir croqué sur le vif : d'abord, l'aménagement des parcelles, la construction des digues, et le creusage des canaux pour amener l'eau. L'installation de la machine, de son transport à sa mise en route. Et enfin, l'inondation et le succès des opérations. La dernière image réunit les protagonistes de cette histoire en une ronde joyeuse. Toulouse-Lautrec, qui apparaît lui-même sur les dessins, est le chroniqueur de ces évènements. Il est un observateur de scènes de la vie quotidienne… ». On y voit entre autres choses :



Amédée, véritable chef de bataille, supervisant les travaux du haut de l'une des tours du château.



Les chevaux tractant la machine.



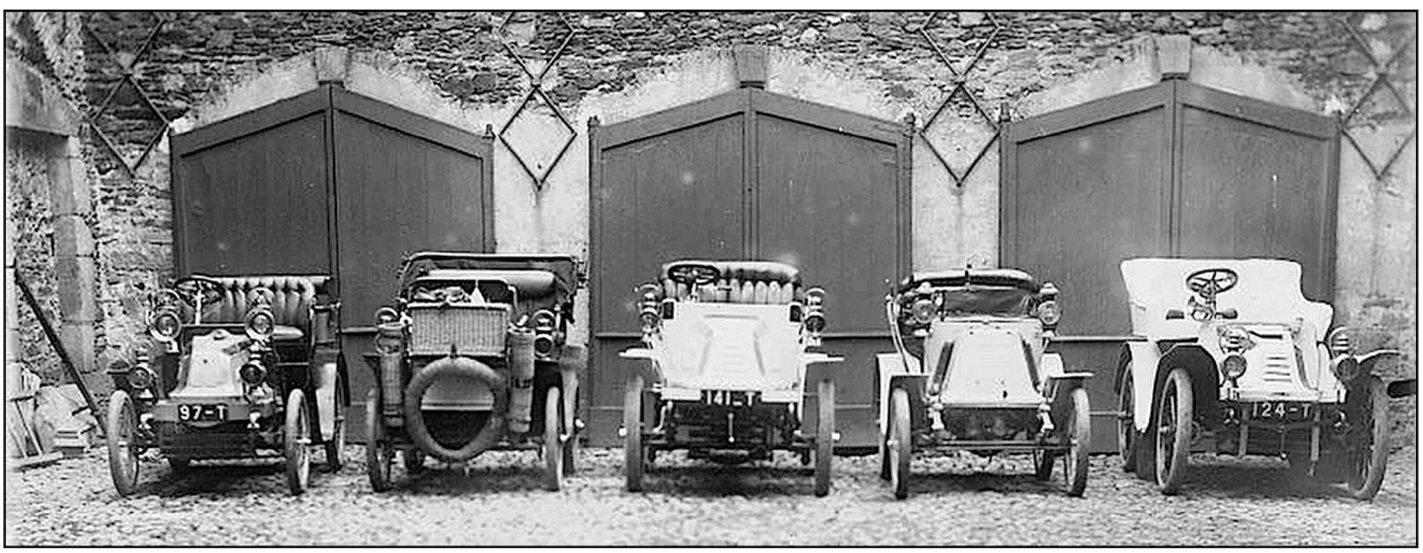
Amédée veillant au fonctionnement de la machine.



Les acteurs de cette réalisation en une ronde joyeuse pour célébrer la réussite de l'opération.

Amédée Tapié de Céleyran s'est enthousiasmé pour cette opération ; elle aura un coût exorbitant, elle déplacera beaucoup d'ouvriers, de curieux, de personnages institutionnels. Mais la réussite de la réalisation permettra de sauver le vignoble.

Ce bourgeois fortuné fera facilement face à certaines fantaisies ; c'est ainsi qu'il abandonnera petit à petit l'hippomobile* et s'achètera cinq voitures !



A ce jour nous possédons peu de renseignements sur la période 1871-1874 pendant laquelle il s'investit dans la politique salloise. Ni les archives locales ni les départementales ne nous ont encore livré leurs secrets. Même les comptes rendus des conseils municipaux d'alors semblent avoir disparu !

La seule chose que nous avons constatée se résume ainsi :
La révocation municipale du régisseur Aubinel a eu lieu le 6 septembre 1870 comme il est dit plus haut. Augustin Cathala et Auguste Rouvière se sont succédé rapidement pour assurer l'intérim.
C'est le 3 mai 1871 qu'Amédée Tapié de Céleyran sera choisi pour assurer son mandat jusqu'en 1874. A partir de cette date, démissions et révocations se succèdent pendant plusieurs années ce qui nous fait regretter de ne pas avoir accès aux conseils municipaux de l'époque afin de mieux comprendre la vie locale d'alors.

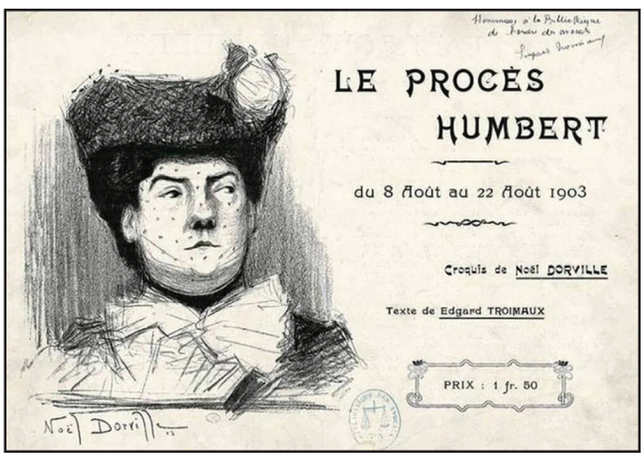
Conclusion

Rappelons-nous qu'en 1887 Amédée vendra le domaine familial à Thérèse Humbert, responsable d'une retentissante escroquerie. Elle bernait les gens qui lui prêtaient de l'argent en se faisant passer pour l'unique riche héritière de l'américain Crawford.

L'enquête durera quelques dizaines d'années. Thérèse Humbert ne fut condamnée qu'en 1903. Mais cela est une autre histoire.







Cette affaire aura des conséquences salloises car en 1902 la famille Tapié reprend possession de Céleyran qui est remis en vente en 1907.

Amédée Tapié devra attendre 1917 pour que cette propriété change de main. Cette vente lui permet de terminer sa vie en étant devenu un homme très riche, oisif, profitant pleinement de sa fortune.

Ainsi se termine l'évocation des trois personnages, (Esprit Tapié-Mengau, François Aubinel, Amédée Tapié de Céleyran), qui ont su faire prospérer le domaine grâce à leur richesse, à leur ouverture d'esprit, à leurs connaissances. Leur ambition personnelle les a conduits tous trois à participer un moment à la vie locale. Henri de Toulouse-Lautrec, grâce à son talent, a su immortaliser avec brio, certaines facettes de la vie campagnarde et familiale de Céleyran.

De la fin du XXe siècle jusqu'à nos jours, Céleyran a connu des moments de turpitudes regrettables. Mais espérons que ce qui fut la plus importante propriété de notre région narbonnaise redevienne un des fleurons de notre viticulture et de notre fierté locale.

Par ailleurs notons que Pech-Céleyran a connu un développement continu initié par les cinq générations de la famille de Saint-Exupéry qui se sont succédé. Ce domaine aujourd'hui rajeuni et dynamique a atteint une belle notoriété en constante progression.

Jusqu'ici, nous avons essentiellement évoqué la vie des propriétaires, il est temps à présent de se consacrer à l'étude des productions agricoles fournies durant les siècles traversés.



Les productions agricoles à Céleyran

Présenter les cultures pratiquées à Céleyran au cours des siècles en quelques pages serait impossible si on ne s'en tenait pas à l'essentiel, assorti de traits particuliers ou originaux pouvant intéresser le lecteur. En effet, il est illusoire d'espérer en trouver le détail, époque par époque, avant comme après la Révolution faute de sources suffisantes. Par contre, les études des chercheurs et les registres des notaires de Narbonne contiennent de nombreuses informations, notamment les baux à ferme, qui nous donnent un bon aperçu de ce que pouvait être la production d'un grand domaine de l'époque.

Compte tenu d'une part du contenu des sources d'information et, d'autre part, du rôle déterminant joué par les familles Mengau et Tapié, cette présentation traitera essentiellement de la période allant de 1695 au début du XXe siècle.

Caractéristiques du milieu régional

Avant d'aborder l'étude des productions agricoles, il est indispensable de connaître les principales caractéristiques du milieu où se situe Céleyran. Le climat et la nature du sol sont bien entendu les principaux facteurs, mais il faut tenir compte également d'autres facteurs agronomiques comme la pratique de la jachère, la finalité de la production et la disponibilité des cultures.

Le milieu naturel : climat et sol

Le domaine est soumis aux caractéristiques du climat méditerranéen : une période pluvieuse automnale, des précipitations souvent extrêmes (sécheresse et inondations) et des températures douces à élevées, parfois tempérées à Céleyran par la proximité de la mer. Il faut ajouter à ce tableau la fréquence et la force des vents souvent desséchants.

La caractéristique générale des sols est un faible taux de matière organique, celle-ci se décomposant plus rapidement en raison des températures et se renouvelant moins à cause de la sécheresse.



Serera (Céleyran). Extrait d'une carte de 1548.

Le domaine de Céleyran s'étend en grande partie sur des sols profonds d'alluvions argilo-calcaires produits par le comblement au fil des crues de l'Aude des bras de mer séparant l'île de Lec (la Clape) de la terre ferme. Les salines des anciens bras de mer, encore évoquées dans les relevés de 1537 et figurant sur les cartes anciennes ont été avantageusement remplacées par les cultures. Il subsiste cependant en différents endroits des remontées de sel.

Céleyran comporte aussi une partie située sur cette même île de Lec, principalement en garrigue alternant avec des champs cultivables. Les sols y sont moins profonds et plutôt favorables aux cultures résistantes à la sécheresse comme la vigne et l'olivier. Le reste pouvait être boisé, le bois assurant entre autres chauffage et cuisson aux habitants du domaine.

Enfin, il ne faut pas sous-estimer, au nord du domaine, la zone proche de l'Aude, anciennement nommée « les étangs », probablement des marais, anciens bras morts de la rivière, zone inculte à tamaris, zone à pâturage et aussi à salicorne. Dans la communauté de Salles, voisine, le revenu de la pêche était pris en considération et il serait étonnant qu'il n'en soit pas ainsi à Céleyran.

Principes de culture

La jachère.

Jusqu'à l'introduction des engrais, les cultures annuelles étaient conduites en assolement biennal avec la jachère. Ce système laisse reposer le sol durant une année, lui permettant de mobiliser ses éléments fertilisants, puis de les utiliser l'année suivante. Ainsi, après la récolte de blé, le sol est en *rastouble* (chaume) car les pailles ont été évacuées avec les gerbes. Il va ainsi rester en l'état jusqu'au semis d'automne de l'année suivante. En régime méditerranéen, ce système permet aussi d'avoir davantage d'eau à la disposition de la culture suivante.

Pendant la période non travaillée, la jachère pouvait offrir un pâturage aux troupeaux qui, en remerciement, déposaient de façon aléatoire leurs déjections organiques fertilisantes aussi bien qu'avec les épandeurs de fumier actuels. En année pluvieuse, la jachère pouvait éventuellement être utilisée pour produire du foin.

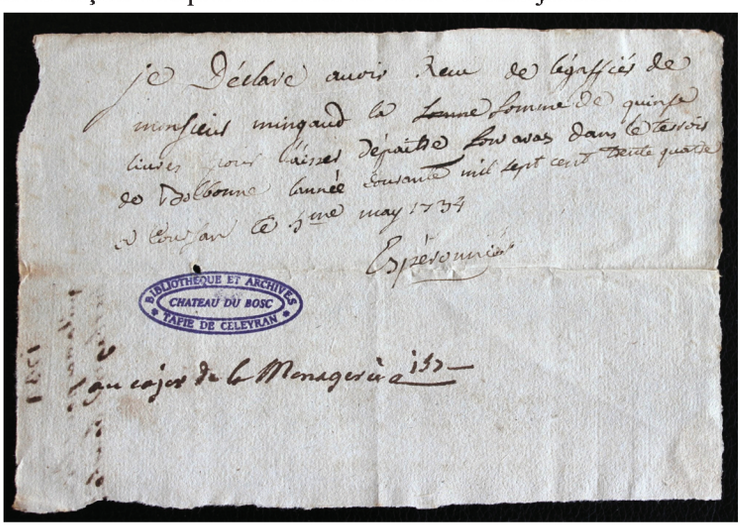
Les dévès.

On nomme ainsi les terres interdites au pâturage pour un bétail n'appartenant pas au seigneur ou au propriétaire d'un terrain, soit de façon permanente, soit de façon temporaire dans le cadre d'une jachère.

Au passage, un conflit au sujet de la dîme du fourrage produit dans les dévès a donné lieu en 1773 à un acte qui nous renseigne sur la flore adventice de l'époque : grand chardon jaune (*Carduus sp.*), ivraie (*Lolium perenne*), amargail (*Lolium multiflorum*) et autres graminées, queue-de-rat (*Setaria sp.*), rave sauvage (ravenelle), folle avoine (*Avena sp.*) et « *autres herbes dangereuses et épineuses* ».

De façon générale et pendant des siècles, la compétition entre cultures et troupeaux a refoulé ces derniers vers la garrigue, les hermes (friches) ou les pâturages. Elle a donné lieu à de fréquents accrochages entre Céleyran et Salles (les Sallois ont pris en otage cent moutons trouvés « chez eux », en 1539).

Les déplacements du gros bétail ou des troupeaux s'accompagnent de procédures, accords ou redevance vis-à-vis des propriétaires des terrains traversés.



« Je déclare avoir reçu de l'égassier de monsieur Mingaud la somme de quinze livres pour laisser dépaître les (h)aras dans le terroir de Narbonne l'année courante mil sept cent trente quatre.
A Coursan le 5eme may 1734. »

Signé *Espéronnier*

Types de production

Productions de subsistances.

Le domaine avait d'abord à produire pour ses propres besoins alimentaires à savoir ceux des personnes et des animaux de trait et d'élevage.

Concernant les personnes, bien que le métier de diététicien n'existe pas encore, la ration alimentaire contenait une importante part de céréales panifiables, des cultures vivrières et quelques protéines animales. L'huile d'olive assurait essentiellement la fourniture de lipides. Les protéines, consommées de façon parcimonieuse, pouvaient être fournies en frais par la volaille, ou conservées pour le cochon. Il était de plus nécessaire que les provisions d'aliments soient aisément stockables, sous forme sèche pour les produits végétaux et sous forme salée pour la viande.

Les animaux de trait, bœufs, chevaux, ânes et mulets sont nourris idéalement d'herbe fraîche et de foin, complémentés si possible par une source de protéines végétales (luzerne) et le cas échéant, par un aliment énergétique orge ou avoine. À titre d'exemple, deux paires de bœufs employées pour les labours devraient consommer chaque année le foin de 7 ha minimum. En attendant cette situation idéale, on faisait nourriture de tout, repousses de culture, jachère, rameaux d'ormeau, de saules ou d'olivier et en cas de famine, « *des joncs et des roseaux* ».



Productions commercialisables.

Les cultures destinées à la vente généraient le revenu financier du domaine. Selon les époques, il s'est agi de la vente des excédents d'une ou de plusieurs productions, ou d'une production majeure dont le rapport permettait d'acquérir la subsistance du domaine.

Les cultures pratiquées.

À la chute de l'empire romain (vers 400) un certain nombre de cultures préexistantes ou apportées par ces colonisateurs étaient connues pour notre région. Pêle-mêle, citons le blé tendre, l'orge, l'avoine comme céréales panifiables, la vesce, la lentille, le pois, le pois chiche et la fève, comme légumineuses alimentaires. Comme arbres fruitiers, étaient connus pommier et poirier, prunier et cerisier, le figuier, l'olivier et depuis la nuit des temps, la vigne.

Lors des voyages réalisés pendant les mille ans qui suivent ont été découvertes et sont arrivées dans notre pays des cultures nouvelles, en provenance des Amériques (haricot, maïs en 1637, tomate, poivron, tabac, pomme de terre qui, paradoxalement, n'apparaîtra à Béziers que pendant la Révolution), ou aussi d'Italie (variétés de poire, pêche), ou encore du Moyen-Orient (artichaut, courge, aubergine via la Catalogne), etc.

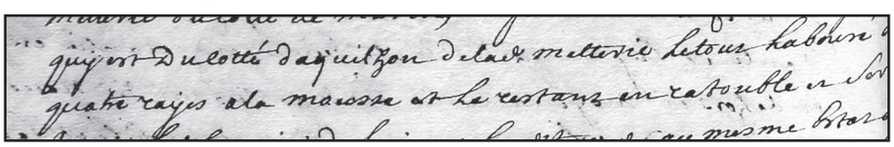
Lorsque Cyprien Mengau acquiert la moitié de Céleyran en 1695, les cultures pratiquées sont encore les mêmes. Cependant, de grands bouleversements se préparent sur le plan technique et influeront sur l'agriculture au long du XVIIIe siècle. À partir de la prise en main de Jacques Tapié, les changements s'intensifient sur trois plans, technique, agronomique et économique. Voyons de plus près ces deux périodes.

Période Mengau (1695–1808)

Le XVIe siècle avait été fidèle à la vieille polyculture méditerranéenne. Les terroirs étaient voués au froment, accessoirement plantés de vigne et d'oliviers, complétés par les jardins (cultures maraîchères) et l'élevage des moutons et porcs. Avec le XVIIe siècle et surtout le XVIIIe, l'accroissement de population provoque un besoin supplémentaire de production agricole. Les techniques commencent à évoluer doucement.
À Céleyran, Mengau gère par l'intermédiaire d'un ramonet nommé Chavardès.

Le matériel

Le traditionnel araire à un soc ne fait toujours que pulvériser la couche superficielle du sol sans le retourner ; il est donc peu efficace pour détruire l'herbe adventice. Pourtant, dans le Narbonnais était apparu le versoir en 1530 (*charrue mousse*) et cette invention aura été utilisée par les grands domaines, comme en témoigne la fréquence des baux avec cette obligation contractuelle.



Bail de 1696 *: « qui est du coté d'aquilon de la dite métairie le tout labouré à quatre raies à la mousse et le reste en rastouble… »*

L'énergie

La traction est assurée pour un moment encore par l'attelage des bœufs, malgré l'apparition vers 1600 de la mule, moins onéreuse à l'achat et à l'entretien. C'est ce que nous confirme l'inventaire du matériel agricole de Céleyran en 1711 : quatre paires de bœufs pour les labours, des juments pour le dépiquage. Dans le Narbonnais en 1697, étaient encore dus le « *droit des juments* » et le « *droit de dépiquement* ».



Dépiquage avec les juments.

L'alimentation du bétail se complète avec le développement timide de la luzerne, du trèfle et de l'esparcet, dits « *les légumes* » (légumineuses) dans les prairies artificielles. Ainsi à Céleyran au début du XVIIIe siècle deux setiers de terres (0,39 ha) ont été semés en prairie. Chaque exploitation possédait un ferratjal, pièce de terre destinée à l'engrais ou au repos du bétail, ensemencée en automne par exemple avec des criblures de blé, seigle, orge, vesce, etc. et utilisée généralement pour la nourriture hivernale des animaux.
L'art d'utiliser les restes !

Les céréales

Le rendement du blé plafonne depuis 1600, comme en témoigne le suivi de la collecte de la dîme. Fin XVIe siècle le rendement est estimé à 6 à 8 quintaux/ha. (Le rendement était exprimé par un multiple de la quantité de semence, par exemple « *quatre pour un* »). À partir de 1750 il se relève légèrement pour arriver à 7 voire 9 q/ha à la Révolution. La notion de variété n'existait pas. Il ne s'agissait que de populations végétales présentant des caractéristiques générales de rendement, résistance, couleur et grosseur du grain.

Caractéristiques générales des céréales panifiables

Populations	Autre dénomination	Caractéristique principale	Culture
Blé rouge	touzelle	sans barbe	précoce
Blé blanc	moussole, bladette	plus riche en farine	
Escourgeon		orge à 6 rangs	d'automne
Orge	paumelle	orge à 2 rangs	de printemps
Avoine noire		gros grain	
Avoine blanche		petit grain	
Seigle		peu fréquent en plaine	plutôt en terres froides
Épeautre		petit rendement	pour terres mauvaises

Se pratique aussi un semis en mélange, le mescle (blé + seigle qui donne le pain rousset). Enfin signalons le gros millet (maïs) rencontré à Béziers depuis 1678, différent du petit millet connu depuis toujours, et tous deux pour la production de grain et de fourrage.

La moisson était faite à la faucille, dentée ou pas, jusqu'à l'invention de la faux deux fois plus rapide, puis mise en gerbes et enfin dépiquée sous les sabots des juments (au mieux 45 quintaux de grain par jour) avant d'être vannée par grand vent. De son côté, la paille était conservée au pailler pour la litière des écuries. Il y avait en 1711 à Céleyran quarante chevaux, juments et poulains. Cette année-là, on y sema le blé (110 setiers soit 21,19 ha) et le seigle (26 setiers soit 5 ha).



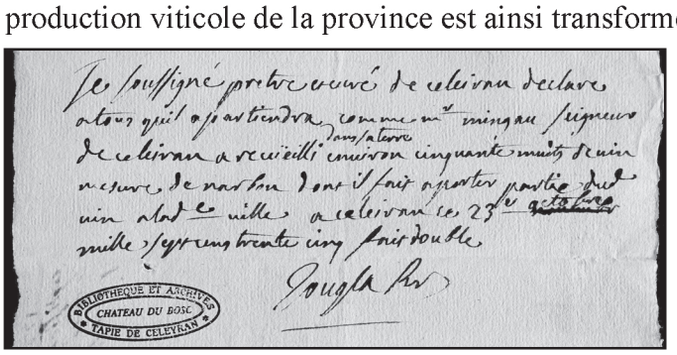
Moisson de l'avoine fin XIXe siècle.

Notre région était à cette époque exportatrice de froment vers la Provence et l'Italie. Les blés de Narbonne se vendront à Marseille jusqu'à la fin du siècle.

La vigne

Ce XVIIIe siècle est marqué par l'extension du vignoble. La production de la province du Languedoc est de 2 millions d'hectolitres en 1774. Elle augmentera de 25% en 14 ans. Cépages rencontrés : Terret, Picpoul gris, Clairette, Ribayrenq et Monilha.

Si dans un bail de 1697 les pieds sont en foule travaillés à la main et distants de « *5 pans au maximum* », les nouvelles vignes sont plantées dorénavant en lignes, facilitant le travail du sol. Les pieds sont *escaucelats* (déchaussés) une fois l'an. Le provignage assure le remplacement des manquants. La proportion de terres ainsi plantées ne dépasse cependant pas celle du blé malgré une rémunération bien supérieure, en vertu de l'édit de Louis XV qui en 1731 limite cette culture pour sauvegarder le marché du vin et assurer la disponibilité suffisante du pain. Des distilleries apparaissent dans la région pour traiter les vins de petit degré et vers 1750 la moitié de la production viticole de la province est ainsi transformée. Céleyran ne semble pas être concerné.



Je soussigné prêtre curé de Céleyran déclare à tous qu'il appartiendra comme Mr Mengau seigneur de Céleyran a recueilli dans sa terre environ cinquante muids de vin mesure de Narbonne dont il fait apporter partie du dit vin à la dite ville. À Céleyran le 23 octobre mille sept cent trente cinq. Fait en double.

Jougla Rv.

À Céleyran, on produit du vin. Le total des contenances des tonneaux recensés en 1711 est de 42 muids et 56 pagelles, soit 49 muids c'est-à-dire 180,62 hl. La quantité de vin produit en 1735 est de 50 muids indiquant une stabilité de cette production. D'après les chercheurs, les rendements demeurent modestes, 10 à 12 hl/ha en garrigue, 15 à 20 en plaine lorsque la vigne prend la place du blé.

Cette quantité correspond à une surface de vigne en production d'environ 15 ha en garrigue ou de 12 à 15 ha en plaine. Notons au passage, que Mengau possède en 1743 un *tinal* (cellier) à Narbonne où il fait livrer la vendange de ses vignes de Narbonne.

Les cultures vivrières

L'irrigation est réservée aux jardins. À Céleyran, un puits est signalé en 1711. En 1745, il est précisé que c'est un puits à roue, qui doit permettre un débit suffisant pour irriguer le jardin du domaine.

Ce dernier est affermé le 21 mars 1745 à Joseph Roques jardinier de Fleury, pour six années par contrat devant le notaire Maupel de Narbonne. Il comprend, outre le puits, un logement et un champ attenant. Le preneur doit fournir toute l'année la table de Cyprien Mengau et des ouvriers temporaires à l'occasion des moissons, des vendanges et de la tonte des moutons. On y cultive salades et autres « *herbes potagères mystiques ou non mystiques* » (plantes aromatiques ou médicinales et potager), un carré d'artichauts, des arbres fruitiers conduits en espaliers, quelques oliviers et une pépinière d'arbres. Mengau fournira 80 charges (tombereaux) de fumier, la « *poix noire* » pour les greffes et le bois pour le boisage du puits. Le fermage annuel est fixé à 100 livres par an. Ce jardin ne devait pas dépasser deux ha. Cette convention est courante dans le Narbonnais. D'autres contrats énumèrent les plantes cultivées : fèves, pois, lentilles, vesces, navets, poireaux, oignons, melons, courges, choux-fleurs, ail, fraises notamment. La fonction de fermier recouvre aussi l'entretien des parcs et jardins, allées, et rosiers autour de la demeure du propriétaire.

Oliviers, mûriers et salicorne

L'inventaire de 1711 et le bail de 1745 citent le ramassage des olives. C'est l'omniprésence d'olivettes seule source de corps gras pour l'alimentation humaine. Les olivettes sont généralement travaillées quatre fois l'an, on y sème une culture intercalaire, souvent le blé, et chaque pied sera « *fossoyé* » (nettoyé) une fois l'an. L'extraction d'huile est conduite à l'extérieur des exploitations.

Est cité aussi en 1711 un tamis pour la graine de salicorne. Cette graine est ramassée en grande quantité ici ; la salicorne une fois incinérée sert à produire le salicor riche en soude et vendu aux verriers de la région.
En 1773, le mûrier est témoin de la présence de ver à soie : *« ... le mûrier qui nourrit l'admirable ver à soie ».*

L'élevage comme source de fumure

Les sols cultivés sont essentiellement enrichis par le fumier. C'est une vraie richesse. Il est soigneusement utilisé, son intérêt productif est démontré, mais on n'a pas encore trouvé son mode d'action.

Il faudrait citer aussi l'élevage. Plus de 300 brebis sont recensées en 1711, source de laine et de viande. Il ne semble pas que le lait ait fait l'objet de transformation à grande échelle. En 1734 est inaugurée une nouvelle bergerie de 24 m de long, associée à la maison du berger et le tout clos de murs, dont le coût s'élève à 515 Livres. Ce troupeau sera concerné lorsque, pendant la révolution se pose la question de l'exclusivité des droits de dépaissance de Céleyran.

Surfaces par culture et conclusion

Avec toutes les précautions d'usage, la répartition des cultures début XVIIe siècle tournerait autour des surfaces suivantes, soit un total approximatif de 100 ha.

Blé	21 ha	Vigne	12 à 15 ha + mailheuls
Seigle	5 ha	Jardin potager	2 ha
Jachère	26 ha	Divers (olivette, parc, ferratjal, prairie artificielle, bois et garrigue, bâtiments et cours)	30 ha

Pour conclure, en cette période où la production principale est le blé, la vigne dépasse largement les simples besoins d'un domaine et doit être considérée comme une seconde culture principale.
Par contre, il nous manque les données sur l'évolution de la coseigneurie, les Hospitaliers.

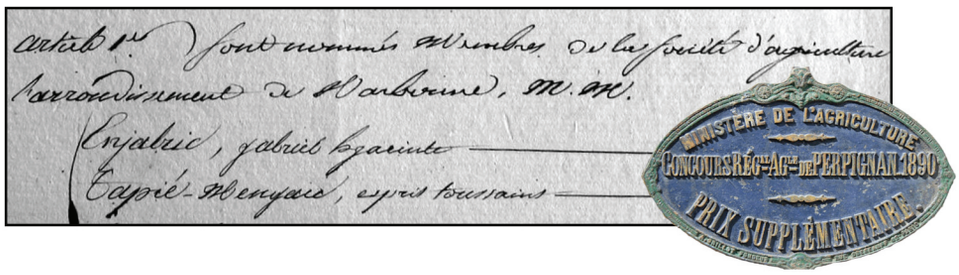
Période Tapié (1798-1866)

Évolution du contexte agricole régional

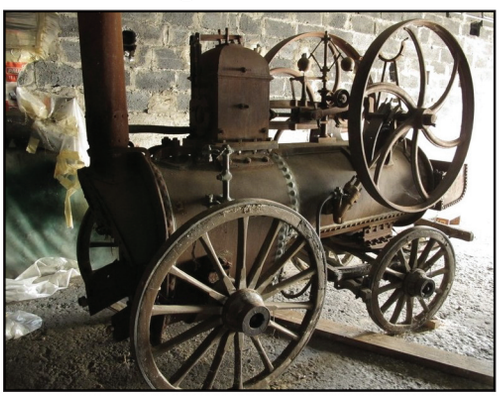
Introduction.

Le XIXe siècle a été un siècle de progrès dans tous les domaines, technique, agronomique et économique. En témoigne une intense prolifération des sociétés savantes dédiées à l'agriculture, régionales comme nationales. Les grands propriétaires en lisent les comptes rendus, participent parfois même aux travaux et concourent souvent aux comices agricoles régionaux. Tapié-Mengau fait d'ailleurs partie des créateurs de la Société d'Agriculture de Narbonne en 1820.

Politiquement, la Révolution a permis une simplification des habitudes avec la liberté des cultures et la suppression de la dîme.



Énergie.



Sur ce plan, c'est le passage du bœuf au cheval pour la traction et la mise en mouvement du matériel, comme dans toute l'Europe. L'alimentation des animaux de trait est mieux connue et les prairies artificielles complémentent leur ration en protéines.

À partir de 1850, la motricité est apportée par la vapeur. C'est la locomobile (ci-contre), machine à vapeur déplaçable, le plus souvent montée sur des roues, surtout utilisée comme source motrice des machines fixes (dépiquage, défoncement de la vigne au treuil).

Pour l'entretien des vignes, les tâches ne sont pas mécanisables, l'homme et le cheval restent indispensables.

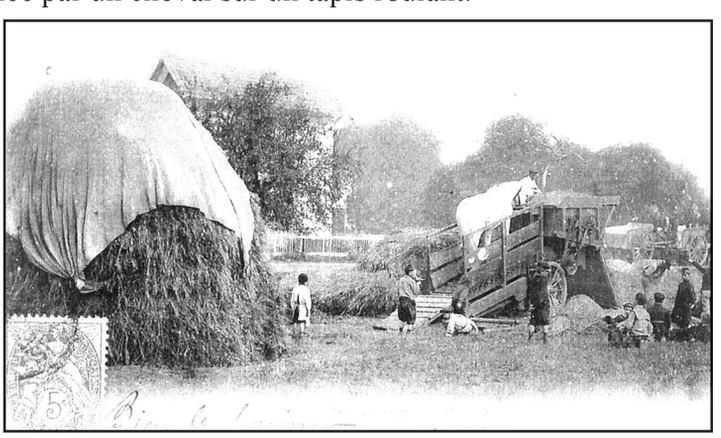
Cultures nouvelles.

D'autres cultures annuelles se développent, notamment le maïs. L'abandon de la jachère est encouragé au profit du développement des cultures fourragères.

Matériel.

En culture céréalière, c'est l'innovation technique qui explose.
La charrue en fer se généralise, avec versoir réversible à partir de fin XIXe siècle. Le semoir mécanique remplace le geste auguste du semeur. La moissonneuse avec barre de coupe va remplacer les faucheurs, même équipés de la faux armée, et plus tard complétée par un système de confection de la gerbe.
Ci-dessous, la moissonneuse-lieuse et une batteuse animée par un cheval sur un tapis roulant.





Le battage se passe des juments, remplacées d'abord par le rouleau tronconique, puis par une batteuse mue par un manège ou un tapis et à partir de fin XIXe siècle par la locomobile à vapeur.

Dans les prairies, la faucheuse va remplacer les faucheurs. Retourner l'herbe coupée et la mettre en andains (mise en lignes du foin avant ramassage), sont désormais mécanisés grâce au cheval.

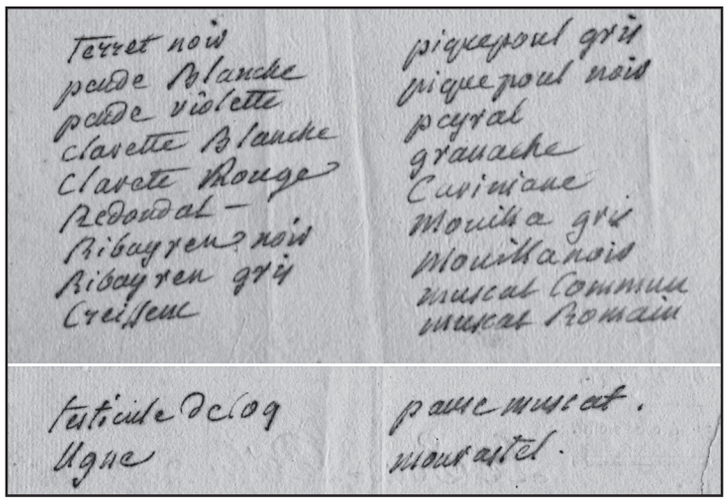
Viticulture.

La viticulture n'est pas en reste et se rationalise. À partir du milieu du XIXe siècle, le train transporte le vin loin et vite. La demande est grande et génère un engouement général de la petite à la grande exploitation au détriment des autres cultures, car plus rémunératrice. Les grands domaines s'y investissent complètement dans une démarche capitalistique.

Encépagement du Narbonnais.

Au début du XIXe siècle, l'inventaire officiel fait apparaître une bonne quarantaine de cépages dans l'Aude dont 22 dans le Narbonnais.
Les cépages Terret, Clairette, Carignan, Grenache, Picpoul, Morastel et Muscat sont toujours utilisés.

Cette liste sera complétée à Céleyran par l'Aramon et le Petit-Bouchet. Elle restera jusqu'à la reconstitution phylloxérique dans les années 1880. Rappelons aussi qu'à Céleyran, se met au point la technique de plantation des plants racinés préalablement élevés en pépinière.



Pandémies.

Interviennent alors des épisodes inconnus depuis des siècles : des maladies nouvelles importées avec les vignes américaines et des insectes ravageurs favorisés par l'effet de masse des surfaces plantées.
Chronologiquement, citons la pyrale contre laquelle se développa l'échaudage des souches à partir de 1828.

L'oïdium ensuite à partir de 1845, qui fera chuter la production nationale de 39 millions hl en 1851 à 11 millions en 1854 jusqu'à la découverte de l'efficacité du soufre en poudrage.

Puis à partir de 1868 ce sera le redoutable phylloxéra, puceron qui touchera toute la vigne française en 25 ans, mais permettra aux producteurs du Narbonnais de suppléer avec profit les quantités perdues par les autres vignobles.

Enfin le mildiou apparu en 1878 qui sera combattu après la découverte en 1885 de l'efficacité des sels de cuivre et de l'invention du pulvérisateur.

Matériels viticoles.

Le matériel de travail du sol se perfectionne en utilisant la force motrice du cheval ou du mulet. Par contre, la protection de la culture contre insectes et champignons a nécessité la mise au point de nouveaux matériels d'application, de pulvérisateurs de toutes tailles, les plus gros portés et/ou animés par le cheval. Contre le phylloxéra, la solution est passée par des techniques culturales nouvelles, à savoir submersion, greffage et hybridation avec les plants américains résistants à l'insecte.

Les grands domaines se sont organisés pour travailler et produire à grande échelle : matériel de culture et de vinification, cuverie, par exemple, mais resteront longtemps tributaires de la main-d'œuvre pour la taille, les traitements et la récolte. Les gros pulvérisateurs permettront une économie de frais de personnel à partir des années 1950. La récolte à la machine se développera à partir des années 1990 et la taille mécanique - si l'on peut parler de taille - à partir des années 2010, c'est-à-dire en dehors du champ de ce fascicule.

Fumure.

Jusqu'en 1840, en plus du fumier et du purin comme engrais, de la colombine et la poudrette, anecdotiques, étaient connus seulement le chaulage, le marnage et le plâtre, amendements utiles mais inintéressants pour les terres argilo-calcaires de Céleyran. Liebig prouva dès 1840 que les plantes s'alimentaient à partir des sels minéraux du sol. Le rôle des phosphates fut reconnu à partir de 1860, celui du potassium vers 1870 et celui de l'azote vers 1880. Il est amplement prouvé qu'on peut attribuer aux engrais minéraux la majeure partie des progrès de la production agricole à cette période. Il était temps. Les chercheurs ont montré que les rendements du blé plafonnaient à 11 quintaux/ha depuis la Révolution, et ce, jusqu'au second Empire. Vers 1850, assurer la nourriture d'une population croissante nécessita la culture de si grandes surfaces que la superficie boisée atteignit en France son plus bas niveau de tous les temps.
Les engrais phosphatés ont commencé à être fabriqués industriellement à partir de 1871 et les rendements tant de la vigne que des céréales ont largement progressé depuis.

Évolution à Céleyran

Fusion des deux entités.

En 1791, Jacques Mengau rachète la partie des Hospitaliers désormais nationalisée et reconstitue l'ensemble de Céleyran soit approximativement 420 ha.
La répartition par type d'occupation des sols est alors estimée à :

Terres labourables : 240 ha
Vignes : 33 ha
Terres vagues, garrigue : 80 ha
Olivettes : 2 ha
Jardins : 3 ha
Prés : 4 ha
Bois, peupliers et haute futaie : 10 ha
Mûriers : 1 ha
Ferratjals : 2 ha
Autres (terres vaines, joncasses, cours et parcours) : 45 ha
Bâtiments : chapelle, bergerie et métairie avec ses dépendances

Cette liste ne comporte pas de grande nouveauté par rapport à la précédente. Avec le quasi doublement de taille de Céleyran, l'organisation du domaine a été certainement repensée. Les données disponibles manquent.

Pour la vigne cependant, on sait que la production de vin, environ 500 hl, laissait peu à vendre une fois retenue la consommation domestique de Céleyran. C'est ensuite que la vigne occupant 120 ha en 1839, et 150 ha en 1849 devint majoritaire en superficie et revenus à partir de 1870.

Solutions adoptées à Céleyran pour le contrôle des pandémies.

Échaudage des vignes.

L'extension de la vigne dans toute la région a indéniablement favorisé certains parasites animaux. Le plus important et dangereux fut la pyrale d'autant plus néfaste qu'il n'existait pas de remède, ni de savoir quand et comment les appliquer. Les recherches mirent au point en 1841 deux méthodes de lutte : les insecticides arsénieux, peu utilisés notamment car les pulvérisateurs n'étaient pas encore inventés, et l'échaudage des souches.

L'échaudage se pratiquait à grande échelle à Céleyran comme dans toute la région, de la façon suivante : en hiver, les bras et le tronc de chaque souche reçoivent un filet d'eau très chaude qui détruit les jeunes chenilles hivernant dans les fissures et sous l'écorce.

L'eau chaude est produite à la vigne par un appareil spécial chauffé au charbon. Par exemple, en janvier 1893, le chantier a démarré avec 43 hommes, 5 chevaux et a consommé 1000 kg de charbon pour un coût hebdomadaire de 185 F (or). Les semaines suivantes furent évaluées respectivement à 280, 320, 280, 160 F.

Ces machines font actuellement le bonheur des collectionneurs.



Photo ENSAM.

L'oïdium et les soufrages.

Cette nouvelle maladie gagna en trois ans (1848 à 1851) la totalité du vignoble français et surtout le vignoble méridional où les conditions climatiques lui sont particulièrement favorables.
Des commissions locales sont nommées pour étudier cette nouvelle maladie. Celle de Coursan comportait François Aubinel, régisseur de Céleyran et maire de Salles. Les premiers constats, en 1852, sont pessimistes au point d'accuser faute de mieux « un accident atmosphérique ». C'était, bien sûr, avant la découverte de la biologie du champignon !



Photo Salins du Midi.

Le phylloxéra.

La crise de l'oïdium devait servir de répétition à une nouvelle crise, beaucoup plus grave, également due à l'introduction des vignes américaines : le phylloxéra.

Cet insecte tuait à petit feu les pieds de vigne en s'attaquant aux racines, d'où une première méthode de lutte : injecter au pied de chaque souche un insecticide volatil, le sulfure de carbone, au moyen d'un pal injecteur.



Comme les vignes américaines étaient résistantes au phylloxéra, les pépiniéristes les utilisèrent d'abord pour créer des hybrides résistants, puis pour servir de porte-greffe aux cépages français. Par ailleurs, il avait été observé assez tôt que la submersion hivernale des vignes asphyxiait le phylloxéra.

Il est regrettable qu'aucune donnée ne soit pour le moment disponible sur les choix de Céleyran quant à la reconstitution de l'encépagement du domaine.

Par contre, il est sûr que la submersion y a été largement utilisée à partir de 1870 dans les parcelles aplanies (cf. infra, la submersion).

Le mildiou et les pulvérisateurs.

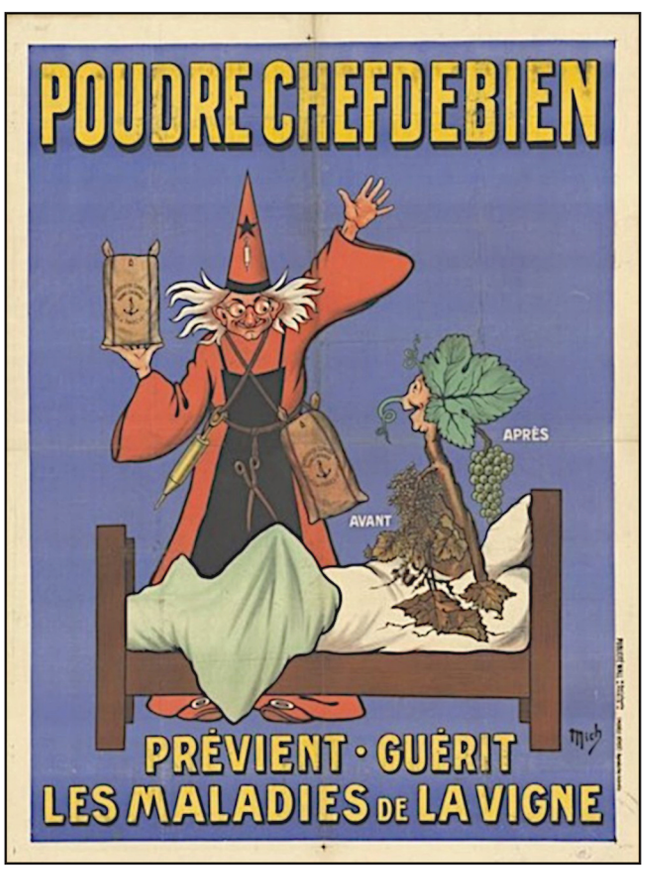
À partir de 1880, cette nouvelle maladie apparaît et se généralise en France. Les dégâts peuvent être très graves pour la récolte en cours mais sans tuer le pied de vigne.

> On allait faire le sulfate à la fontaine, on avait une pompe, on garnissait les barriques d'eau et ensuite, on versait le cuivre ; au début, il était dans des petits sacs en toile de jute. C'était des cristaux de cuivre et il y avait un clou dans la barrique auquel on attachait le sac pour le vider le soir ou le matin et le lendemain, il fallait préparer la chaux. On avait une grande peirola (chaudron), une ancienne chaudière. On mettait un sac de chaux dedans et puis deux ou trois seaux d'eau, puis on faisait fondre cette chaux, ça devenait du lait de chaux. On mettait ce lait de chaux dans le cuivre, le tout devenait bleu. Le cheval arrivait, on garnissait la sulfateuse ; quand elle était vide, on recommençait et voilà. Les petits sacs on les fabriquait ; les cristaux de cuivre, on les achetait dans la rue Sainte-Catherine, il y avait les Établissements Perdoux.
>
> **Patrice Clarac et Alain Deltreil.** ***La parole des anciens.***

C'est en 1885 que fut trouvée la solution : la bouillie bordelaise appliquée préventivement aux contaminations.

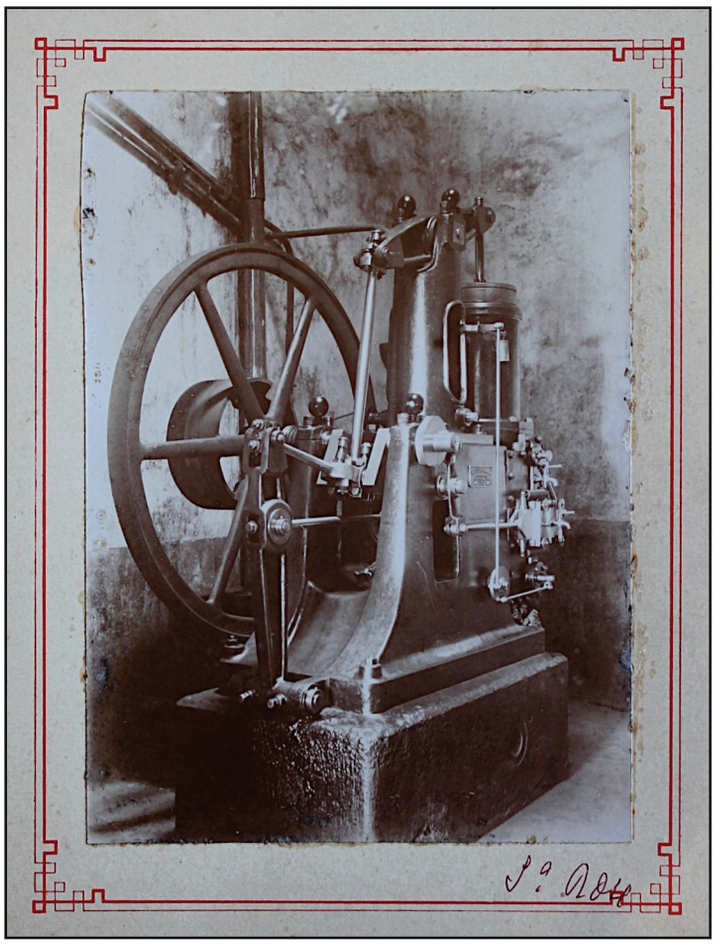
La mise au point des appareils d'application donna naissance au pulvérisateur, d'abord individuel à dos, puis de plus en plus perfectionné. Donner plus de détails dépasserait le volume de ce fascicule.

Concernant Céleyran, aucune donnée disponible ne nous éclaire sur les pratiques fongicides. Il est seulement certain que de nouveaux besoins en main-d'œuvre, matériel et produits sont apparus à la suite de ces pandémies.



Irrigation et submersion des parcelles de vigne.

« La majeure partie des 190 ha de vigne est submersible, grâce à une belle installation » écrit la personne chargée de la vente de Céleyran en 1907.



Les vignes conduites en submersion se situent dans la plaine, le long du canal Sainte Marie ainsi que de part et d'autre de la route de Vinassan. Plus à l'est, les parcelles pouvaient être arrosées par gravitation à partir d'une conduite aérienne d'abord latérale à la route de Salles d'Aude puis se dirigeant vers le sud et La Grangette. L'alimentation en eau se faisait par un système élevant l'eau de l'Aude jusqu'au point haut de la départementale vers Salles d'Aude. La photo ci-contre montre un dispositif comparable à celui qui servait alors.

La mise en œuvre de la submersion se pratiquait comme actuellement en hiver. En plus du contrôle du phylloxéra, le fait de noyer les sols empêche les remontées de sel, restes de l'ancien bras de mer.

Cette opération a un coût.

En 1893, pendant les quatre semaines de la submersion, la locomobile a consommé 5000 kg de charbon. En effet, maintenir 25 cm de hauteur d'eau nécessite 5 000 à 10 000 m^3/ha, soit un temps de fonctionnement très important.

La production de vin à Céleyran.

La production de vin à Céleyran n'a malheureusement pas pu être estimée, car les déclarations de récolte ne sont apparues qu'en 1907.

Les chiffres retrouvés varient selon leur origine :

- moyenne de 1901 à 1906 : 17 000 hl. Extrêmes sur les 6 ans : 15 000 à 27 000 hl ;
- en 1907 : 25 000 hl avec un titre alcoolique de 9° ;
- selon une source publicitaire moins fiable, toujours en 1907, la récolte aurait été de 28 à 30 000 hl, valeur à comparer avec la contenance des foudres de 20 000 hl ;
- en 1909 la commune de Salles a produit 68 053 hl de vin, Céleyran avec 17 000 hl environ en produit le quart.

Pour information, plus de 300 000 hl étaient envoyés annuellement de l'Aude vers la Gironde.

Pratiques œnologiques.

Les archives montrent que parfois, certaines pratiques pouvaient porter à contestation.

L'oenologie n'avait pas encore atteint le niveau actuel de perfectionnement. Un échange de correspondance nous éclaire sur la qualité du vin produit en 1880.

Un acheteur de 6000 hl fournisseur de la Marine Nationale conteste la qualité du vin type *« Narbonne montagne 1er choix »* qu'il a reçu. Le plâtrage du vin pour lui donner de l'acidité a été trop fort, entraînant un taux de sulfate de potasse excessif de 4.8 g par litre, contre 2 g tolérés. De plus, selon les foudres, le vin ne titre pas les 11,4° annoncés et l'un d'eux semble être du rosé *« c'est un vrai rosé ressemblant à de l'aramon »* ce que réfute Tapié. Le courtier envisage de remonter le degré avec du trois-six sans droits, mais l'acheteur déclare qu'il ne peut même pas boire de ce vin qui de toute façon a été refusé par la Marine. Puis il contre-attaque : *« votre prétention de vendre les vins qui ne sont pas blancs est singulière… En passant en ma présence des vins blancs sur des râpés rouges, vous faites des vins rosés que je n'ai pas achetés »* etc.

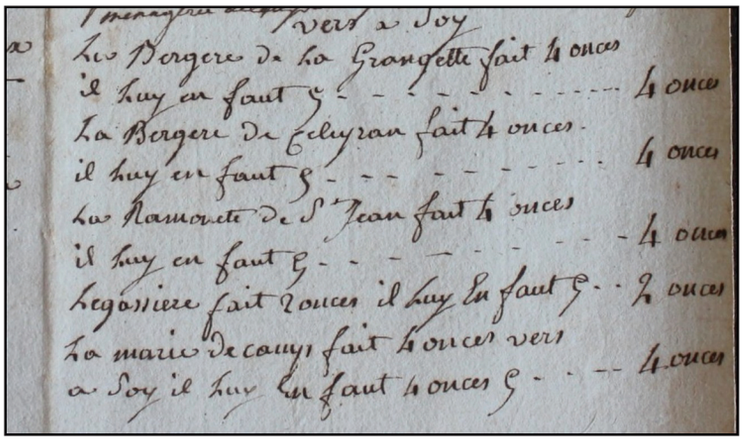
Rien d'étonnant à cela. Le vin quotidien était ce que nous appellerions maintenant un « vin de soif », de petit degré et de grande consommation quotidienne. Son élaboration n'était pas réglementée comme aujourd'hui. La chaptalisation et le réemploi des marcs pour faire un vin de synthèse étaient encore licite. C'est la surproduction permise par ces techniques qui fut en 1907 à l'origine de la grave crise viticole et du soulèvement général des vignerons.

Autres productions.

La production du ver à soie.

Elle ne s'est pas interrompue à Céleyran et est même encouragée par Tapié-Mengau.

Ainsi en 1801, cinq femmes de Céleyran se voient confier la responsabilité d'élever ou faire élever les vers à soie à partir des mûriers de la propriété. Chaque once, environ 30 grammes d'œufs, produira 50 000 chenilles soit 30 à 35 kg de cocons vendus 3 à 4 F l'un.



L'élevage des ovins perdure.

En 1846, le troupeau de moutons est estimé à un millier de têtes et nécessite nombre de bergers. De plus, l'introduction des croisements avec les mérinos a amélioré la qualité de la laine et permis d'obtenir des prix aux concours agricoles.

Les bois.

La Révolution a mis à plat les anciens privilèges et restauré la liberté d'exploitation forestière. La forte demande de bois liée à l'augmentation de population du XVIIIe siècle a alors entraîné selon les lieux des excès d'exploitation et de défrichement avant l'établissement du code forestier en 1827.

> Il est une région qui a été particulièrement déboisée, c'est l'*île del Lec* ou montagne de la Clape. Le déboisement s'est effectué là avec une rapidité inouie. Il y a eu, dans les temps modernes, des tentatives de reboisement. Les habitants se sont aperçus alors des méfaits de la chèvre. Ils se sont efforcés de l'écarter de leur pays. Le sobriquet d'étrangleurs de chèvres « *escano crabos* » donné aux Armissanais (1) est un indice de ce mouvement de reboisement: toute la haine des habitants s'est reportée sur la chèvre, qu'ils ont considérée comme l'unique cause de tout le mal.

Ce code prévoit, au passage, l'interdiction des chèvres, du défrichement et réglemente le parcours des *« bêtes à laine »*.

Il était temps. Dès 1821, le ramassage du bois poussé à l'excès a fait l'objet d'une pétition des membres de la Société Royale d'Agriculture de Narbonne, dont Tapié-Mengau fait partie.

Cette mesure est à l'origine du texte ci-contre.

Conclusion

D'un domaine historique aux productions conventionnelles, les générations Mengau et Tapié ont fait en presque deux siècles une exploitation quasi industrielle basée sur la monoculture de la vigne, avec une montée en puissance concentrée sur le XIXe siècle. Du point de vue capitalistique, un bénéfice estimé en 1907 à au moins 100 000 F net pour un capital de 2 000 000 F indique un rendement financier très intéressant.

Céleyran, véritable outil industriel, a permis une production bien adaptée à un marché de grands volumes et de petit degré qui achète du vin de soif. Il a été animé par de bons propriétaires qui ont su tirer le meilleur parti tant de l'évolution des pratiques agricoles que d'une bonne gestion. Il aurait été intéressant d'avoir davantage de données chiffrées sur le domaine au XIXe siècle pour mieux étudier cette évolution.

Étude des populations entre 1836 et 1936

Céleyran est longtemps resté une entité indépendante ayant ses seigneurs, ses habitants, ses coutumes. Après la Révolution, cette communauté fut rattachée à Salles. Le domaine a cependant continué encore longtemps à héberger ses propriétaires et ses ouvriers.

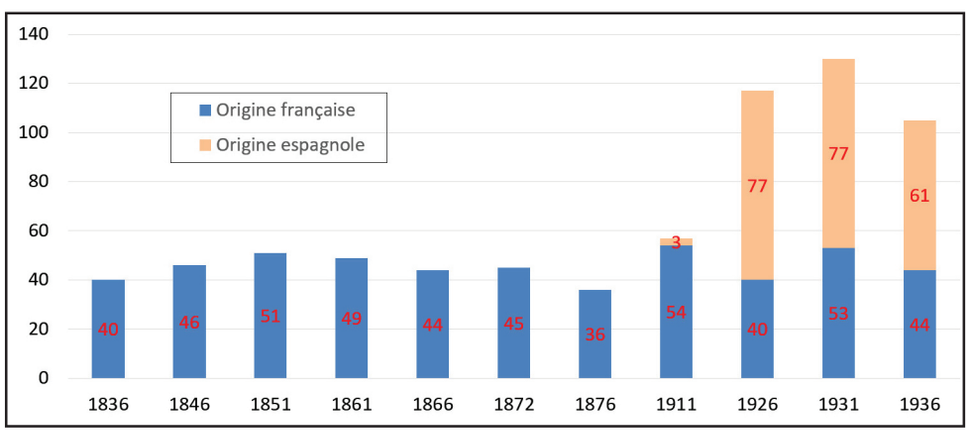
Les archives départementales de l'Aude mettent à notre disposition les registres de recensements de 1836 à 1936. Grâce à ces données nous avons un aperçu de la vie du domaine pendant cette période.

Évolution de la population

La population du château de Céleyran est restée pratiquement stable de 1836 à 1911.

Mais le renouvellement du vignoble languedocien après les périodes de phylloxéra (1876) nécessite un nombre très important d'ouvriers. Après 1911, ce sera l'immigration espagnole qui apportera cette main-d'œuvre, fuyant des conditions de vie difficiles et plus tard ce seront les événements politiques qui pousseront un grand nombre d'Espagnols à quitter leur pays.

Le graphique ci-dessous indique le nombre et l'origine des habitants de Céleyran.



Des activités diverses

Les cent années étudiées montrent qu'un personnel très diversifié répondait aux besoins du domaine. De nombreux corps de métiers y étaient représentés.

Au service des propriétaires, on trouvait un cocher, une couturière, du personnel de cuisine, des domestiques, une lingère. Leurs enfants, nombreux à certaines périodes, bénéficiaient d'une bonne, d'une institutrice et d'une nurse. Mathieu Bergès, le jardinier avait beaucoup d'occupation avec l'orangerie, les massifs de fleurs et le grand bassin. Il prenait aussi soin des allées. Dans ce vaste domaine, il ne manquait pas de travail.





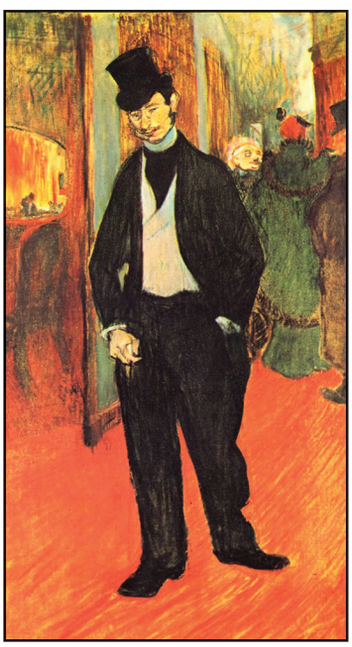


ACTIVITÉS	ANNÉES										
	1836	1846	1851	1861	1866	1872	1876	1911	1926	1931	1936
Propriétaire viticulteur	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Régisseur	1	1	1	1		1	1	2	1	1	1
Agent d'affaires de M.Tapié	1										
Avocat	1										
Berger	5	3	3	2	3	1	1	1			
Bonne des enfants de M.Tapié			1								
Bourrelier									1		
Bouvier					1						
Bûcheron			1	2							
Charretier			1								
Charron					1	1	1				
Chef de chai								1			
Chef de cuisine					1						
Chef de culture											1
Cocher	2	1	1	2	1	1	1	1			
Comptable										1	
Couturière	1				1						
Cuisinier	3	1	2	1	1						
Cultivateur									41		44
Domestique	2	17	3	10	8	15	8	7	5	1	
Fille de chambre	1	2	3	2	1						
Fille de service					1						
Forgeron									1		
Garçon bourrelier								1			
Garde champêtre	1	2	1	2	2	1	1	1			
Instituteur			1	1	1		1				
Jardinier	2	1	3	2	1	2		3	2		
Journalière						1					
Lingère				1	2						
Maître de chai									1		
Maréchal ferrant								1			1
Maselier				5							
Mécanicien		1	1								1
Ménagère		1	1								
Métayer					1	1					
Ouvrier agricole								3		53	
Palefrenier	1		1	1							
Parterriste					1						
Pépiniériste		1	2	1							
Prêtre-chapelain				1	1	1	1				
Ramonet	2	1	1	1			1				
Valet				3							
Valet de chambre	1		1	1							
Valet de labour de Céleyran	1		9		3		1				

Le château sera leur résidence principale de 1836 à 1902. On se souvient que de 1902 à 1917 la vie de Céleyran a été perturbée par l'affaire Humbert. Amédée Tapié qui avait repris le domaine vendu aux enchères n'habitera plus, « à temps plein », sa magnifique demeure. Il vivra le plus souvent au castel du Bosc, situé entre Rodez et Albi, où il décèdera.

Un prêtre assurait les offices religieux dans la chapelle située à côté du château. C'est en 1866 que le prêtre-chapelain Peyre se verra confier une tâche bien particulière. Au moment du partage de l'héritage d'Esprit Tapié-Mengau, il représentera les intérêts de Madame veuve la baronne Cécile, Marquette Bourlet de Saint Aubin, fille d'Esprit Tapié-Mengau.

Notons également la mention d'un futur médecin habitant le domaine en 1872 ! Mais de qui s'agit-il ? Enquête menée, nous trouvons là le fils d'Amédée Tapié, propriétaire de Céleyran et de Alix de Toulouse-Lautrec son épouse. Gabriel Tapié est né le 11 avril 1869 à Salles d'Aude. Il est le cousin germain du peintre Henri de Toulouse-Lautrec. Il est ainsi décrit : « *À vingt ans, c'était un jeune homme mince et grand avec des épaules en pente, voûté, très boutonneux, avec des moustaches crépues à la mode autrichienne, des cheveux noirs brillants rappelés, séparés par une raie droite à l'arrière de la tête et peignés aux tempes… Tapié aimait beaucoup Lautrec.* »





Ayant à peine cinq ans d'écart, ils se retrouveront à Paris, l'un pour ses études, l'autre pour sa peinture. Gabriel entraîna Lautrec dans le milieu médical et Lautrec entraînera son cousin dans ses sorties nocturnes.

Jeune homme aimant la paix et gentil avec un caractère doux, il a tout pardonné à son cousin, s'est livré à tous ses caprices et a répondu à toutes ses demandes d'autant plus volontiers qu'il croyait en son talent et l'adorait sincèrement.

Une profonde amitié va lier les deux hommes et, au décès d'Henri, Gabriel négociera fermement pour que la comtesse Adèle Tapié de Céleyran, mère d'Henri, obtienne la cession des droits de succession. C'est lui aussi qui négociera lors de la donation des œuvres de son cousin à la ville d'Albi.

D'autres habitants de Céleyran travaillaient dans les champs et les vignes, entretenaient le matériel, s'occupaient des animaux (bœufs, chevaux, moutons etc.).
Au service des animaux, les corps de métiers étaient tout aussi nombreux que pour servir les propriétaires comme le montre le tableau de la page précédente. On sait que l'élevage du mouton durera de 1836 à 1911. Mais il diminuera au fil des ans ; c'est pourquoi il n'y aura plus de berger à Céleyran à partir de 1911.



Le sulfatage.

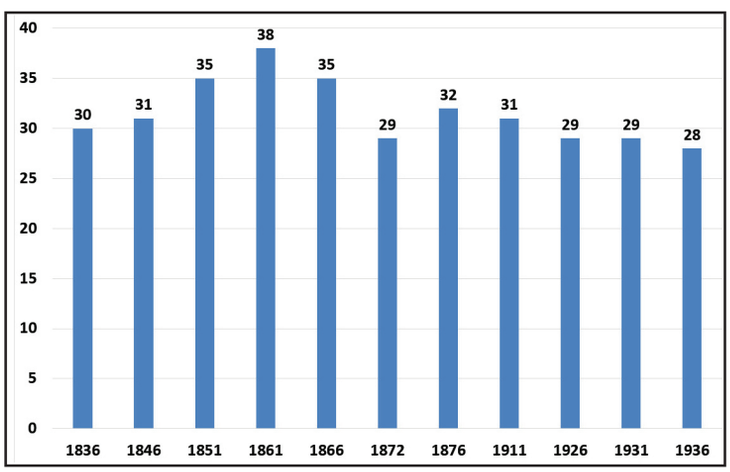


Quelques ouvriers.

À cette même date, de nombreux métiers ne figurent plus au recensement. Les progrès techniques font que certains travaux s'effectuent plus rapidement ; on préfère alors faire appel aux artisans des communes voisines plutôt que de se charger du logement de certains professionnels intervenant plus ponctuellement. Les bœufs sont remplacés par les chevaux. Des outils mécaniques plus modernes apparaissent. La vie s'organise différemment. Ainsi disparaissent les bouviers, les valets au profit des chefs de chai, des cultivateurs, des ouvriers agricoles, emplois nouveaux liés à l'évolution des cultures…

Un métier a retenu notre attention : le *maselier*. Cinq étaient présents en 1861, aucun avant et aucun après cette date. Il faut croire qu'à cette époque on a voulu diminuer les troupeaux de moutons sans perdre trop d'argent. Le maselier appelé aussi mégisseur, pouvait être boucher et abattre les bêtes mais il préparait aussi les peaux de moutons, d'agneaux, de chèvres en enlevant les poils pour en faire un cuir blanc destiné à confectionner des gants. En 1911, un seul berger vivait dans la propriété ce qui peut confirmer l'amoindrissement du cheptel.

Âge et répartition



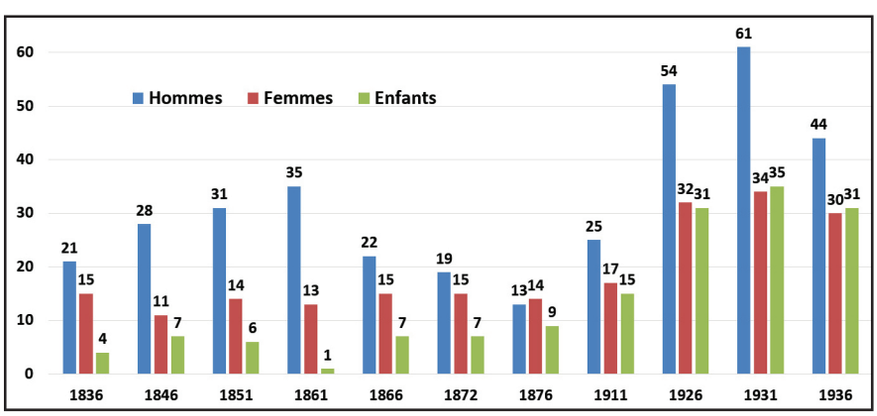
Moyenne d'âge.

La moyenne d'âge est de 30 ans environ. Les années au cours desquelles il est supérieur, correspondent aux périodes où les familles des propriétaires s'étaient regroupées. Esprit Tapié-Mengau est décédé à 85 ans en 1866, il avait gardé autour de lui du personnel âgé auquel il était habitué.

À partir de 1876, on constate aussi dans le graphique ci-contre, la baisse constante de l'âge de cette population. Cela s'explique par la présence de nombreux enfants. Les familles, d'origine espagnole, arrivaient entourées par une importante progéniture.

Mais on peut dire que sur la période observée, cette moyenne est relativement jeune, on préfère s'entourer d'un personnel fort et dynamique.

Le tableau de répartition ci-contre traduit le besoin croissant de main d'œuvre masculine au cours des différentes époques interrompues par les guerres de 1870 et 1914. Il met en évidence une forte augmentation de besoins après l'épidémie du phylloxéra. Ces hommes sont alors logés sur place, qu'ils soient célibataires ou en ménage.



Répartition hommes, femmes, enfants.

C'est à ce moment-là que l'on commence à voir de plus en plus de femmes dans certains travaux des vignes ne demandant pas trop de force physique : ramassage des sarments, soufrage à la boîte, « espoudassage » (taille sommaire), etc. Ces travaux procuraient un complément de revenus substantiels pour le foyer. La population de la propriété était évidemment décuplée lors des vendanges. Des naissances vont perdurer sur le domaine jusqu'en 1960.

Après la vente de Céleyran par la famille Balcarcé, la propriété se vide petit à petit de ses habitants qui s'installent dans nos villages, mais les ouvriers étaient encore nombreux à y travailler !



La pause.

Témoignages

Nous avons pris plaisir à rencontrer les derniers natifs de Céleyran qui nous ont livré gentiment quelques souvenirs du temps passé. En voici certains passages.

Serge Raynaud, né dans le domaine où il a vécu pendant 21 ans, nous raconte :

- « Céleyran, c'est mon enfance et ma jeunesse ! Ma mère m'a souvent demandé d'aller chercher de l'eau à la « source du pétrole » pour faire cuire des légumes secs. Cette source était apparue lors de forages entrepris pour trouver du pétrole. Elle a jailli et depuis elle continue à couler dans le petit fossé en bordure de l'allée principale.

- Chaque fois que je vais nourrir les paons de la propriété, je passe par l'allée côté Pech-Céleyran et là, je nous vois, André Jean [frère du régisseur], Georges mon père et moi, en train de planter les pins qui encadrent encore celle-ci. C'était en 1962 !

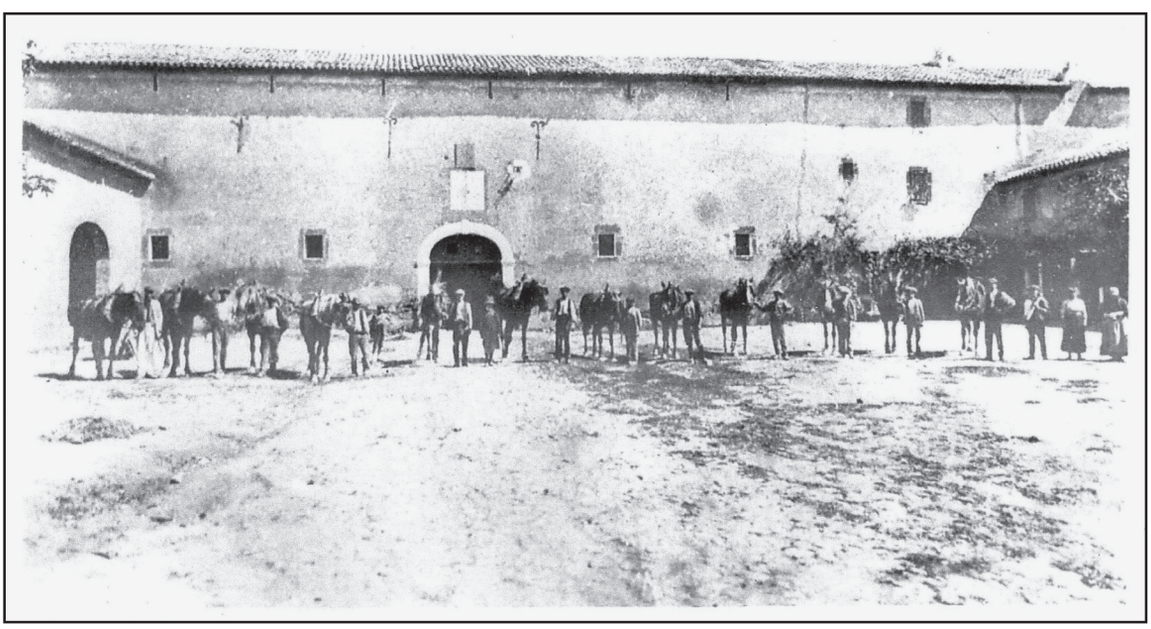
- En 1960, quand j'ai commencé à travailler, il y avait alors 16 chevaux ; mais avant les réquisitions de la dernière guerre on en comptait 36, tous noirs : le ramonet ne se trompait jamais en les nommant.

- Il y avait un seul tracteur acheté aux environs de l'année 1949, pas récent donc ! Et pourtant, il faisait notre fierté quand on pouvait le conduire. Les labours devenaient plus faciles !

- C'est au moment des vendanges que notre rythme de vie changeait complètement. La population explosait ! Les paillasses accueillaient ceux qui venaient de l'Ariège et de l'Espagne (une bonne centaine).
La journée, le soleil tapait dur et les seaux en fer pesaient lourd ; le soir on oubliait la fatigue et on arrivait encore à danser. Le travail en cave était crucial, il fallait se lever dans la nuit pour surveiller les fermentations et d'éventuels débordements des cuves, mais, c'était le bon temps. »

D'autres autochtones de Céleyran, Jeanine, Madeleine, Élisabeth, André, Francis… ont encore « la tête pleine de souvenirs » : les uns se rappellent le sourire et la gentillesse de la patronne, les autres se souviennent du bourrelier chargé de réparer les pièces d'attelage des chevaux ; ici on nous parle de la mare aux canards, des « blockhaus », des plantes, des sources, des puits, des vendanges…

Mais nous arrêterons là ces évocations qui à elles seules pourraient faire l'objet d'un autre fascicule.



Départ pour une journée de travail, devant les écuries.

Conclusion

Ce travail réalisé par le groupe Patrimoine de la Bonne Entente Salloise s'appuie sur les nombreuses sources puisées aux archives départementales et municipales, entre autres. Elles nous ont permis de remonter le temps depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours. Elles nous ont livré des comptes rendus de jugements très anciens, des actes de vente, des héritages, des querelles pour des droits de passage, de servitudes, de l'usage des vaines pâtures, des plaidoiries pour un chemin, un bornage, l'occupation d'une parcelle…Elles ont fait revivre notamment les évènements et les transformations des XVIIIe et XIXe siècles qui ont le plus marqué Céleyran.

Durant cette période, le développement de ce domaine repose sur le travail et l'intelligence de ses propriétaires successifs. Leur intérêt pour toutes les évolutions technologiques ont permis à cette exploitation conventionnelle de se tourner vers la modernité de la fin du XIXe tant par les moyens utilisés que par le choix de la monoculture de la vigne. Pourtant, rien ne leur a été épargné : la Révolution, les nouvelles maladies de la vigne, le phylloxéra et la reconstitution du vignoble ; mais c'est leur capacité à surmonter les difficultés qui les a grandis.

Les archives notariales nous ont fait assister à la naissance de Pech-Céleyran issu d'un partage successoral de la propriété Tapié-Mengau.

Mais, c'est au cours d'une rencontre avec quelques uns des derniers habitants encore en vie que nous avons abordé la période contemporaine de cette propriété. De nombreuses photos ont donné vie à leurs souvenirs : les travaux des vendanges, l'utilisation des machines, le décuvage des foudres, les labours avec les chevaux puis avec les tracteurs… La maison du régisseur, celle du chef de cave, les logements des ouvriers et des Espagnols venus pour les vendanges… Le travail des femmes au moment de la taille, les douleurs dans les reins ressenties en ramassant les sarments. Le bonheur et la fierté d'avoir participé à la renommée de Céleyran…

Aujourd'hui, Céleyran et Pech-Céleyran ont commencé une ère nouvelle. Grâce à leurs compétences, aux dernières avancées technologiques et biologiques, les propriétaires actuels, le groupe Gérard BERTRAND et la famille DE SAINT EXUPÉRY, ont transformé totalement leurs exploitations afin de redonner leur place à ces très anciens domaines qui le méritent bien.

Sources et remerciements

Les auteurs tiennent à remercier les services des Archives départementales, des Archives municipales de Narbonne et celles de Salles d'Aude pour leur aide à la communication des documents utilisés à la rédaction de ce fascicule. Ils ne sauraient oublier non plus les « anciens de Céleyran » et tous ceux qui, à titres divers, ont apporté leurs conseils avisés et leur aide à la fourniture de documents, de photos, de témoignages, de souvenirs... Ils sont trop nombreux pour être nominativement cités.

Qu'ils en soient tous ici publiquement remerciés.

Glossaire

Aveu et dénombrement	Déclaration écrite détaillée du vassal qui reconnaît les biens qu'il tient de son suzerain et précise les droits et devoirs vis-à-vis de celui-ci.
Bio-dynamique (adj.)	La biodynamie (nom) est l'un des courants fondateurs de l'agriculture biologique.
Bodule	Sorte de borne servant à l'arpentage des terres.
Cens	Impôt en argent ou en nature, dû au seigneur.
Chasse au vol	Prendre un gibier dans son milieu naturel avec un oiseau de proie dressé.
Château pinardier	Château construit ou transformé autour d'un domaine viticole.
Commanderie	Propriétés foncières sur lesquelles étaient établie une « ferme de rapport », c'est-à-dire une ferme éloignée des zones de confrontation.
Dénombrement	Dès 1791, deux décrets ordonnent la réalisation d'un plan parcellaire dans chaque commune.
Emphytéotique	Bail de très longue durée donnant un droit réel immobilier.
Erme ou Herme	Ou Herm, erm: friche, lande, désert. Vient du latin tardif eremus.
Évita Pérón	Artiste et femme politique d'Argentine qui œuvra pour le droit de vote des femmes, joua un rôle actif dans les luttes pour les droits sociaux et pour les droits des travailleurs.
Expropriation forcée	Saisie immobilière suivie de vente par adjudication judiciaire.
Fasce	Qui coupe l'écu horizontalement par le milieu.
Foi et hommage	Soumission et reconnaissance que le vassal fait au seigneur du fief dominant. Convention de vassalité qui interdisait toute rivalité entre deux hommes libres.
Fondé de pouvoir	Personne ayant une procuration pour agir au nom d'une autre personne.
Foudre	Tonneau d'une capacité de 50 à 300 hectolitres.
Fourches patibulaires	Gibet, potence où étaient exposés les condamnés à mort après exécution.
Gueules	Correspond à la couleur rouge sur un blason.
Hippomobile	Véhicule tiré par des chevaux.
Hommage	Promesse de fidélité et de dévouement absolu d'un vassal envers son seigneur.
Indivis	En parlant d'un bien. Qui n'est pas partagé matériellement, qui appartient en commun à plusieurs personnes, lesquelles exercent leur droit conjointement.
Loz	Impôt que l'on payait au seigneur quand on vendait une partie de son territoire.
Pal	Instrument de torture, sorte de pieu au bout aiguisé sur lequel était assis le supplicié.
Paréage	Contrat de droit féodal associant deux seigneurs, très souvent un laïc et un ecclésiastique, afin de gouverner une seigneurie.
Pâtis	Terres labourables laissées en herbe pour faire paître le bétail.
Pâtu	Cour.
Phylloxéra	Maladie de la vigne.
Pilori	Poteau sur lequel on exposait les condamnés au public.
Pochade	Œuvre peinte sommairement.
PRAE	Parc Régional d'Activité Économique.
Préciput	Possibilité de prélever une partie d'un bien avant un partage entre héritiers.
Puîné	Contraire d'aîné ; né après. Frère cadet.
Ramonet	Ouvrier agricole en charge plus particulièrement des chevaux.
Rinceau	Motif ornemental composé le plus souvent de feuillages, de fleurs ou de fruits.
SAFER	Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural.
Senestré	Placé dans la partie gauche d'un blason ; autrement dit à droite si on regarde ce même blason.
Sol	Il existait trois sortes de paiement : la livre, le sol et le denier.
Symbiose	Relation marquée par une union très étroite et très harmonieuse.
Tinal	Lieu où le vin est conservé.
Viguier	Juge qui rendait la justice au nom du roi dans le Midi, jusqu'en 1789.
Villa	Bâtiment modeste entouré d'une petite exploitation agricole.

Sommaire

Histoire de Céleyran et de ses propriétaires 1

Les différents propriétaires de la période gallo-romaine à nos jours 2
Période Gallo-romaine
780 : Charlemagne 3
1213-1282 : le Moyen Âge. Vicomtes narbonnais et barons pérignanais
1353-1793 : la coseigneurie 4
XVIIe siècle : héritages et ventes 6
XVIIIe siècle : 1793, réunification du domaine par la famille Mengau 7
XIXe siècle : Les familles Tapié-Mengau et Tapié de Céleyran 8
1808-1866 : Esprit Tapié-Mengaud
1866-1883 : Amédé Tapié de Céleyran 9
1883-1902 : Thérèse Humbert née Daurignac
XXe et XXIe siècles : les propriétaires contemporains 10
1902-1917 : Amédée Tapié de Céleyran
1917-1943 : Édouard, Baptiste Soulas
1943-1980 : Monica Soulas, épouse Balcarcé 12
1980-1992 : SAFER
1992-2009 : Paul et Nicole Nollevalle
2009-2018 : la Région Languedoc-Roussillon et la SAFER 13
2018 : Gérard Bertrand

1866, naissance du domaine Pech-Céleyran 14
Formation du domaine
Les différents propriétaires : les familles de Saint-Exupéry 16

Les modernistes de Céleyran 18
Esprit Tapié-Mengau (1781-1866)
Sa vie à Céleyran 1811-1866 19
L'homme politique 1805-1861: à Narbonne, au département, à Salles ... 21
François Aubinel (1804-1887) 23
Le régisseur de Céleyran 24
La politique locale et l'après mairie 25
Amédée Tapié de Céleyran (1843-1925) 28
La jeunesse et l'héritage
Le nouveau propriétaire de Céleyran et la vie locale 30

Conclusion 32

Les productions agricoles à Céleyran 34

Caractéristiques du milieu régional 34
Le milieu naturel
Principes de culture : la jachère, les dévès
Types de production 35
Production de subsistance
Productions commercialisables
Les cultures pratiquées 36

Période MENGAU (1695–1808) **36**
Le matériel
L'énergie
Les céréales 37
La vigne
Les cultures vivrières 38
Olivier, mûrier et salicorne
L'élevage comme source de fumure
Surfaces par culture et conclusion

Période TAPIÉ (1798–1866) **39**
Évolution du contexte agricole régional
Introduction
Énergie
Cultures nouvelles
Matériel
Viticulture : encépagement, pandémies, matériels 40
Fumure
Évolution à Céleyran 41
Fusion des deux entités
Contrôle des pandémies
Échaudage des vignes
L'oïdium et les soufrages
Le Phylloxéra 42
Le mildiou
Irrigation et submersion
La production de vin 43
Pratiques œnologiques
Autres productions 44

Conclusion 44

Étude des populations entre 1836 et 1936 45

Évolution de la population 45

Des activités diverses 45

Âge et répartition 48

Témoignages 49

Conclusion et remerciements **50**

Glossaire **51**

