

## **LE DOMAINE DE MASSEREAU**

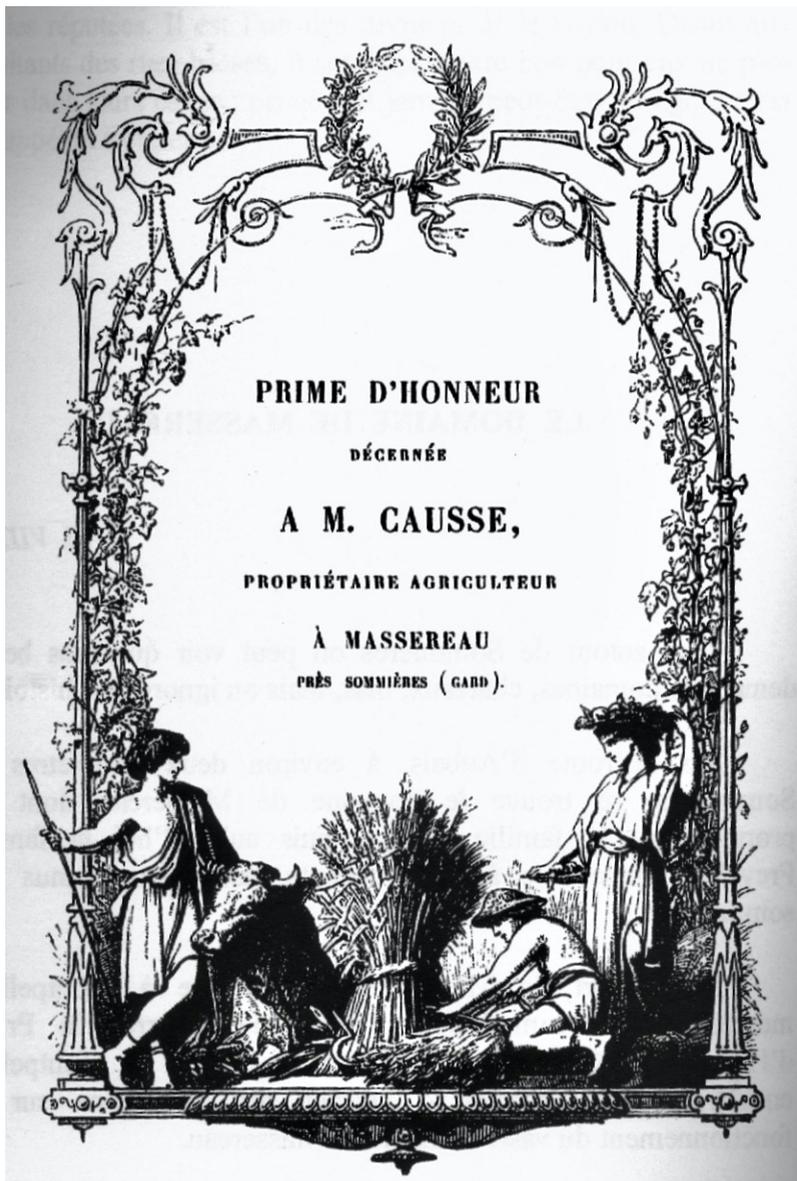
*G. VIDAL*

Tout autour de Sommières on peut voir quelques belles demeures, domaines, châteaux, mas, mais on ignore leur histoire.

Sur la route d'Aubais, à environ deux kilomètres de Sommières, se trouve le domaine de Massereau dont les propriétaires, la famille Causse, puis aujourd'hui la famille Freychet, apparentée à la précédente, sont bien connus des sommiérois.

Le rapport de Mr Vialla, propriétaire à Montpellier, membre de la commission chargée de décerner la Prime d'Honneur au Concours Régional d'Agriculture de Montpellier en 1872, nous permet d'apporter des précisions sur le fonctionnement du vaste domaine de Massereau.





Mr Pierre Causse a acheté le domaine en 1804 pour la somme de 40 000 francs, alors qu'il habitait à la Grave dans l'ancienne Caisse d'Epargne, aujourd'hui transformée en musée du jouet et dénommé, *Le Moulin Bleu*.

En 1806, à la suite d'un échange, Louis Causse en devient propriétaire. Il achète le 20 mars 1826 la Mas de Cazalet, situé non loin de Massereau, qui est actuellement un restaurant. En 1839 il fait construire un puits à roue ; en 1843 ce seront des écuries et des remises pour les voitures qui viendront agrandir le patrimoine bâti.

Le 1<sup>er</sup> février 1847, Louis Causse décède ; le domaine de Massereau et le Mas de Cazalet reviennent à François Pierre Louis Causse, son fils unique et son seul héritier. Les deux domaines réunis portent la surface de la propriété à 68 hectares et sa valeur à 120 000 francs. C'est dans ces conditions que Mr Louis Causse en devint propriétaire en 1847, à la mort de son père.

Le domaine de Massereau est situé sur un plateau incliné vers le midi et domine le lit du Vidourle. Le sol est composé d'argiles, de sables et de débris calcaires. Il repose sur un sous-sol de marnes grises, alternant en certains points de poudingues (conglomérat formé de cailloux et galets réunis entre eux par un ciment naturel).

La couche arable est peu profonde : 20 à 25 centimètres, ce n'est que sur le bord du Vidourle qu'elle prend des proportions plus importantes. De cette inégalité, la terre souffre par endroits de sécheresse en été et d'humidité en hiver. Pour palier aux excès d'eau, Mr Causse effectuera des drainages

réguliers sur 10 hectares et construira 3 kilomètres de drains en pierres sèches.

Massereau a toujours manqué d'eau en été, notamment autour de la ferme. Il arrivait souvent que le blé n'épiait pas et certaines années l'eau faisait tellement défaut que l'on était obligé d'en charrier avec des tonneaux pour faire boire les hommes et les animaux. Il existait pourtant trois puits en différents endroits mais insuffisants pour subvenir aux besoins. Un quatrième puits fut creusé sur le bord du Vidourle mais ne donna pas de bons résultats. Une cinquième tentative fut faite jusqu'à une profondeur de 18 mètres sans plus de succès. Mr Causse eu alors l'idée d'utiliser ce puits comme une citerne et il fit construire des rigoles afin de drainer l'eau de pluie dans ce réservoir. Au premier orage il recueillit 3 000 litres d'eau qu'il fit passer sur des couches de graviers afin de la filtrer et pour parfaire le dispositif, la construction d'un moulin à vent permit d'élever l'eau.

En 1853 Mr Causse découvre une source sur un domaine voisin ; il l'achète au prix de 25 000 francs. Il capte avec soin toutes les eaux de la source et augmente son débit en drainant toutes les parties marécageuses de son pourtour. Il fait construire un aqueduc, en maçonnerie et en pierres de taille, long de 1 650 mètres jusqu'à la ferme qui débouche sur le puits citerne et dans un grand bassin de 750 mètres cubes. Tous ces travaux furent exécutés de 1857 à 1858 et coûtèrent 30 000 francs environ. Ils furent dirigés par Mr Louis Poulon, ingénieur aux services hydrauliques des Ponts et Chaussées de Nîmes et effectués par Mr Casimir Delon, maçon à Sommières.

Le 27 mars 1858, la mise en eau fut effectuée par le Sieur Louis Jourdan, garde particulier de la propriété, à 11 heures du matin. L'eau jaillit dans le bassin à 12 heures et 10 minutes. Cet équipement fonctionne encore de nos jours.

En 1872, La construction de la ligne de chemin de fer obligea le PLM à construire un siphon afin de permettre le passage du train au droit de l'aqueduc, sans rompre l'alimentation en eau de Massereau.

Disposant d'une quantité d'eau importante et continue, le domaine put alors se développer.

Des prairies arrosées furent créées sur des terres arides afin de pourvoir en fourrage tous les bestiaux. Ces prairies réparties sur 10 hectares, fumées tous les trois ans avec 30 mètres cubes de fumier à l'hectare, fournissent alors 15 tonnes à l'hectare de luzerne et 3,5 tonnes à l'hectare de sainfoin.

La vigne occupe une surface de 42 hectares et 81 ares. Celles d'un âge avancé, pour une superficie de 5 hectares, sont complantées d'oliviers. Toutes les autres vignes sont jeunes. Elles ont été créées par Mr Causse suivant les meilleurs principes de la viticulture méridionale. Les plantations ont été faites sur des défoncements de 35 à 40 centimètres et sur une distance de 1,75 mètre au carré, afin de permettre le croisement les labours. Les cépages sont de bonne qualité et bien adaptés à la culture régionale. Ils sont entretenus avec soin et taillés à deux yeux, soufrés deux à trois fois, avec un apport de 30 mètres cubes de fumier tous les quatre ans.

Cet ensemble de procédés cultureux est régulier et conforme aux principes qui régissent la viticulture du Bas-Languedoc.

La vendange est faite avec soin. Le raisin fermente sept à huit jours dans sept cuves en pierre, qui représentent une contenance totale de 1 600 hectolitres à laquelle il faut ajouter les cuves de Cazalet qui servent à conserver les marcs pour la distillation et l'engraissement du bétail.

Le cellier est composé de deux caves réunies par un passage couvert, avec à l'intérieur, 27 foudres d'une capacité pouvant varier de 43 à 173 hectolitres.

La production des vignes étant faible puisqu'elle n'est que de 46 hectolitres à l'hectare, les vins sont de bonne qualité et récompensés dans les concours régionaux de Draguignan, Nice et à l'Exposition Universelle de 1867.

La récolte de 1869 a été de 1 925 hectolitres de vin et 60 hectolitres d'alcool réparti ainsi :

- 1 555 hectolitres de vin rouge, vendus à 16 francs
- 16 hectolitres de vin de table, vendus à 30 francs
- 355 hectolitres de vin bourret, vendus à 14 francs
- 19 hectolitres de vin blanc, vendus à 30 francs
- 67 hectolitres d'alcool bon goût, vendus à 70 francs.

Le prix de revient de l'hectolitre de vin peut être estimé à Massereau à 64 francs et 64 centimes en moyenne, soit pour l'ensemble 13 000 francs. Le produit net a donc été pour 1869 de 22 000 francs environ.

Il est à noter que depuis 1874 une partie de ce vignoble est partiellement détruite par le phylloxéra. Mr Causse changea ses plants pour des plants américains avec l'espérance qu'ils résisteraient mieux à l'attaque de ce terrible insecte.

Dans une annexe du cellier, une distillerie est installée. L'alambic, d'une petite puissance, peut produire chaque jour de 8 à 10 hectolitres d'alcool à 86 degrés. Il a coûté, avec ses accessoires, la somme de 4 800 francs.

Le domaine comprend deux groupes, Cazalet et Massereau, celui-ci étant le plus important des deux. On y trouve une belle bâtisse, agréable et spacieuse, bien située en face du Vidourle. Deux celliers, des écuries pour les chevaux et les bœufs, une bergerie, de grands hangars pour remiser le matériel et des greniers pour la paille font de Massereau une ferme moderne, construite ou rénovée par Mr Causse. Il en sera de même pour Cazalet qui sera équipée d'une étable, de fenils et d'une porcherie.

Le matériel agricole est récent et suffisant pour la taille de l'exploitation.



Massereau  
Photo Vidal

Mr Causse exploite directement son domaine, ayant sous ses ordres un régisseur, un maître valet. La femme de celui-ci est chargée des repas des hommes de la ferme qui sont au nombre de 14, sans compter les tâcherons et les journaliers. Le salaire de ces derniers varie de 2 à 4 francs par jour.

Massereau emploie pour le travail de la ferme 8 mules, 1 jument, 1 cheval et 3 paires de bœufs. Ces derniers sont achetés à la fin du printemps au prix moyen de 800 francs la paire. Ils sont engraisés et revendus chaque année sans perte et parfois avec du bénéfice, à la fin des travaux.

La ferme comprend aussi une vacherie afin d'être autonome en fumier. Elle comprend une douzaine de bêtes de race tarentaise et schwitz, qui réussissent le mieux dans la région. Les veaux sont vendus à l'âge de deux mois. Les vaches sont engraisées et vendues à l'abattoir. Le lait de la production, soit 6 litres par jour et par bête, est vendu à Sommières.

Massereau possède également un troupeau de 180 brebis et 6 béliers. Il se nourrit, suivant les saisons, sur les dépaissances du domaine, dans les vignes, dans les prés et sur les communaux de Junas. L'hiver, un complément de nourriture est apporté à la bergerie, constitué de roseaux des marais, marc distillé et de foins.

Les agneaux sont vendus au bout de 6 à 7 semaines. Le lait est vendu à raison de 25 centimes le litre ; on en garde à la ferme 500 à 600 litres pour faire la provision de fromage. La laine se vend de 3,50 à 4 francs sur le dos de l'animal. Le troupeau fournit aussi un bon fumier qui permet, avec celui des autres

troupeaux, de subvenir aux besoins de la ferme, soit environ 540 mètres cubes par an.

Quelques autres cultures accessoires permettent un apport financier non négligeable. Le jardin potager est consacré aux besoins de la ferme. Les oliviers donnent 440 litres d'huile vendus au prix de 880 francs. Les bois qui occupent une superficie de 42 hectares sont coupés tous les 18 ans en trois fois et rapportent 18 000 francs, soit 1 000 francs par an. Les feuilles des mûriers sont vendues en Cévennes pour l'élevage du vers à soie au prix de 20 francs les 100 kilogrammes.

En résumé, Mr Causse a été récompensé de ses efforts pour la façon dont il exploite son domaine et pour les résultats qu'il a obtenus en 23 ans. Un jury, dont la composition est donnée ci-dessous, lui a attribué le « *prix culturel de la première catégorie* » et la Prime d'Honneur pour son domaine de Massereau.

- Mr Rendu, inspecteur général de l'agriculture, *Président*.
- Mr Dosseur, adjoint à l'inspection générale, *Vice-président*.
- Mr Garcin, propriétaire à Hyère (Var).
- Mr Tochon, propriétaire à Chambéry (Savoie).
- Mr Fruchier, propriétaire à Mézel (Basse-Alpes).
- Mr Vialla, propriétaire à Montpellier, *Rapporteur*.

Mr Causse sera nommé Chevalier de la Légion d'Honneur en 1877.

Le dernier de la famille Causse, Mr Causse Henri décède en 1990. Sa femme Catherine aura l'usufruit de la propriété jusqu'à son décès. Les héritiers sont les enfants de Mr Freychet, frère de Mme Causse.

Depuis son achat en 1804, le domaine de Massereau est toujours resté dans la famille. Seule une partie a été vendue à Mr Mahuzies. La propriété est toujours bien entretenue. Les vignes, oliviers et pacages sont loués à la manade Marc Jean de Junas. La maison et le jardin appartiennent toujours aux descendants de la famille Causse, alors qu'une partie des vignes, les dépendances et le cellier ont été vendus.

Bon nombre de vieux sommiérois se souviennent de ce domaine pour y avoir travaillé le temps d'une vendange. De nos jours, les progrès de la mécanisation font que seulement quelques personnes suffisent à son exploitation.