

Savignac 1908 (d'après le Féret)

► **La population** est de 372 habitants.

► **La production viticole** est ainsi répartie :

	Tonneaux ¹	
	Vin rouge	Vin blanc
Château de Savignac (comte de Castellane-Esparron)	100	
Le Chemineau, le Calvaire, le Sillac (Bertin)	18	8
Au bourg (Dupas, maire)	10	20
Au bourg (Darnajou, adjoint)	10	15
Au bourg (Jean Darnajou)	10	15
A Pinson (Robert)	10	
A Sillac (Bossuet)		10

Une dizaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

La production viticole dans le canton de Guîtres :

Le canton de Guîtres produit sur les coteaux de Bonzac, de Saint Martin de Laye et de Savignac de très bons vins rouges classés dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais, et sur les plateaux graveleux de Saint Denis de Pile des vins analogues aux petits Pomerols. La production de vins blancs d'Enrageat s'améliore chaque jour par suite des plantations d'américains greffés de cépages fins rouges ou blancs...

Vins rouges : produits par 1/3 de Malbec (ou Noir de Pressac), 1/3 de Merlot, 1/3 de de Cabernet (Bouschet), etc., biens colorés et assez corsés, ils constituent dans les crus où ils sont bien soignés, de bons ordinaires. Les prix de primeurs, selon les années et les crus, sont de 300 à 450 francs. Les premiers crus de St Denis, et surtout ceux de Bonzac et de St Martin de Laye, atteignent jusqu'à 600 francs et peuvent entrer dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais. Les vignes rouges y sont cultivées à plein et avec beaucoup de soins.

Vins blancs : produits dans tous les vignobles par l'Enrageat et un peu de Jurançon, recherchés pour la consommation et pour la brûlerie. Les prix de primeur sont de 150 à 300 francs le tonneau, logés. L'usage assez général est de les vendre nus. Aujourd'hui les nouvelles plantations sont faites avec une certaine proportion de Sauvignon et de Sémillon et elles produisent des vins blancs excellents, qui se vendent avec une prime sur les prix ci-dessus.

¹ 1 tonneau équivaut à 900 litres.