

Le vigneron

Le calendrier du vigneron

L'année viticole est longue. Traditionnellement, elle commence à la Saint-Vincent, le 22 janvier, quand on solde les comptes de l'année écoulée et que le vin nouveau est fait ; mais cela correspond aussi au moment où les propriétaires de vignes bourgeoises, c'est-à-dire au XVIII^e siècle les habitants des villes et des établissements religieux, prennent à gages des vignerons pour l'année nouvelle.

La véritable année viticole ne commence qu'en mars car on attend la fin des gelées, qui peuvent détruire les bourgeons jusqu'à la fin mai, pour tailler la vigne. C'est aussi le moment où le vigneron remplace les plants morts, soit en prenant des plants enracinés tirés des pépinières, soit en provignant, c'est-à-dire en couchant en terre un pied sain qui donnera trois ou quatre pieds nouveaux.

Ce faisant, l'aspect de la vigne se transforme rapidement. Plantée en ligne au moment de son établissement, elle devient très vite une vigne en foule (en désordre) car les pieds provignés partent dans tous les sens. Cela serait un inconvénient si le vigneron utilisait une charrue pour labourer sa vigne ; mais il n'a ni cheval ni charrue, et il pioche sa vigne à la main. Il faut attendre les années 1880 pour voir apparaître les vignes bien alignées sur fil de fer, bien que la plupart conservent malgré tout un aspect anarchique dû à la multiplication en foule.

Un dur labeur

Ces travaux de taille et de multiplication achevés, le vigneron donne, de la fin mars à début avril, un premier labour. Ce travail extrêmement pénible s'effectue à la houe ; en l'espace de trois semaines, le vigneron pioche ainsi un à deux hectares de vigne, aère la terre et détruit les mauvaises herbes. Début mai, le vigneron fiche les échelas, pieux de bois de chêne ou de châtaignier, longs d'1,45 m environ, destinés à sou-

nir la vigne et à maintenir les grappes éloignées du sol. Travail harassant encore, qui suppose le maniement de plusieurs dizaines de milliers d'échelas (il y a environ 20 000 pieds de vigne par hectare) qu'on a ôtés de la vigne fin octobre, qu'on a rapportés à la maison pour les épointer, et qu'il faut maintenant transporter à nouveau dans la vigne.

Les échelas plantés, le vigneron donne un second labour, plus léger, qu'il appelle le binage, et qui est terminé à la fin du mois de mai. Puis la vigne fleurit, courant juin, les grains commencent à se former, le verjus grossit rapidement et, dans le courant de juillet, de toute façon avant la moisson des grains, le vigneron donne un troisième labour : on dit qu'il rebine ou encore qu'il tierce, ce travail a pour but de débarrasser la vigne des mauvaises herbes. Si la saison est très humide un quatrième labour peut être nécessaire en septembre, avant les vendanges, pour permettre une maturation plus parfaite des raisins.

La vendange

Entre-temps, femmes et enfants sont passés dans les vignes pour ôter les vers et autres insectes qui pullulent certaines années et s'attaquent à la feuille ou au fruit, tels le gribouri ou la pyrale. On a même recours aux processions et au Saint Sacrement dans les vignes pour se débarrasser de ces hôtes encombrants. Dans certaines paroisses, on emmène poules, canards et dindons au milieu des ceps pour parfaire la besogne. Si la vigne a été épargnée, le vigneron vendange fin septembre ou début octobre (cf. *Le vendangeur*). Les coupeurs, serpette à la main (le sécateur n'apparaît pas avant 1840 et se généralise tardivement), emplissent les paniers et les vident dans leurs hottes. Les hotteurs emplissent alors les bachoues, grandes hottes placées sur le dos des ânes, ou des cuves plus grandes transportées ensuite dans des charrettes en direction du cellier ou du pressoir.

Sous l'Ancien Régime, les paysans ont pour la plupart planté sur leurs terres une rangée de ceps qui leur assurent un peu de vin pour leur consommation personnelle. Mais quelques-uns, plus spécialisés, sont déjà mentionnés comme vignerons dans les registres paroissiaux.



! On clarifiait le vin avec de la colle de poisson ou du blanc d'œuf après sa mise en tonneaux.



Les mots du métier

Araire : pour labourer entre les rangs de vigne.

Bêche : à lame pleine ou fourchue, elle est utilisée pour retourner la terre et creuser les fosses pour planter les ceps.

Binette : pour désherber les parcelles de vignes.

Coupe-marc : sorte de hache (ci-contre à gauche) pour couper les blocs de marc de raisin dans le pressoir après la vendange.

Couteau à greffer : il est souvent composé d'une lame souvent pliante avec une extrémité recourbée.

Croc à marc : outil (à droite) servant à retirer les marcs de raisin du pressoir ou de la cuve.

Échalas : piquet taillés en bois très dur et servant de tuteur à la vigne. Difficiles à entretenir, ils sont peu à peu remplacés au cours du XX^e siècle par des supports métalliques reliés entre eux par des fils de fer le long desquels croissent les sarments.

Houe : pour travailler la terre en l'ouvrant sans la retourner. Avec une lame pleine ou plusieurs dents, elle est parfois dotée de taillants ou de crêtes, de brise-mottes ou de coupe-racines. Les lames de la houe varient en fonction de la terre pour les sols caillouteux, les lames sont triangulaires et renforcées ; pour les sols meubles, elles sont plus minces, les formes plus arrondies.

Pic ou pioche : pour travailler les sols très caillouteux des vignobles et ramener la terre au pied des ceps. Ils sont à fer plein, fourchus ou à pic. Trois modèles sont reproduits ci-dessous.

Pilon : gourdin de bois (ci-dessous) servant à écraser le raisin dans les cuves.

Plante-échalas ou plantoir à vigne : plusieurs outils se retrouvent avec cette dénomination, et servent tous, comme le nom l'indique, à planter des échalas ! On en trouve de différentes sortes. L'outil peut se fixer sur le sabot du vigneron ou être mis au bout d'un manche pourvu d'un marchepied ; il est fait d'un piquet en bois de frêne que le vigneron place sous l'aisselle et harnache autour de son torse, et qu'il enfonce en appuyant. À droite : étrier

fixé sur un sabot à l'aide d'une courroie en cuir. Le vigneron s'aide aussi d'une serpe en fer pour tailler la pointe de l'échalas, serpe dotée au dos d'un marteau pour enfoncer le pieu (ci-contre à droite). Un pic en fer tenu à la main lui permet au préalable de forer le sol afin de ficher le tuteur (exemple ci-dessous).



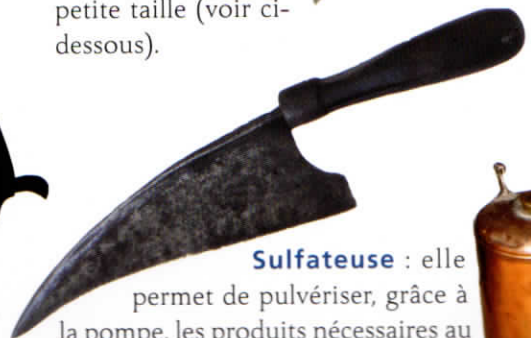
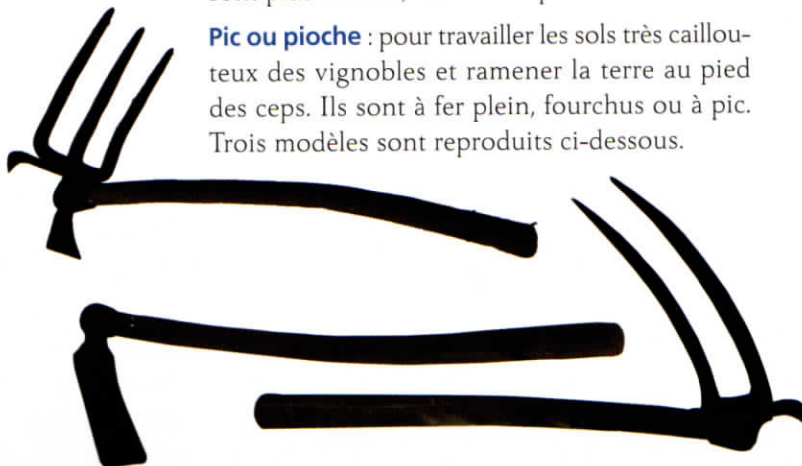
Rabot à greffon : outil à main en bois (ci-dessous) aidant la prise de la greffe.

Sécateur : il remplace la serpe dès le milieu du XIX^e siècle.

Serpe : pour tailler la vigne, elle était à double tranchant.

Scie : de même usage que la serpe et de petite taille (voir ci-dessous).

Sulfateuse : elle permet de pulvériser, grâce à la pompe, les produits nécessaires au traitement des maladies de la vigne. Elle est en fer ou en cuivre comme ci-contre.



Un vignoble disparu : l'Île-de-France



Un des plus grands vignobles d'Occident

On a du mal à imaginer aujourd'hui l'importance que pouvait revêtir la culture de la vigne au XIX^e siècle en Île-de-France. Vers 1780,

La crise du phylloxera

Le phylloxera, maladie d'origine américaine, arrive accidentellement en Europe en 1863. Il détruit l'essentiel du vignoble jusqu'en 1885. À partir de 1873, on replante les vignes avec des variétés américaines résistantes mais donnant des vins de moins bonne qualité. La solution trouvée sera de greffer des cépages français sur ces plants importés.

les régions qui bordent la Seine totalisent un peu plus de 40 000 hectares. Mais c'est autour de Paris que la concentration est la plus forte, notamment à Argenteuil qui totalise mille hectares de vignes qui subsisteront jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Dans ce vignoble, à la veille de la Révolution, on récolte déjà 50 hectolitres à l'hectare. Vers 1840, le rendement moyen passe régulièrement les 100 hectolitres.

Un vin blanc de qualité

En Île-de-France, seule la production de vin blanc fournie par des cépages sélectionnés a pu assurer un produit de qualité. Ainsi le chardonnay est celui qui s'implante le mieux dans la région. Néanmoins, des plants délicats comme le pinot noir peuvent assurer aussi

une production de vin rouge de qualité. C'est pourquoi dès le Moyen Âge, les vins d'Île-de-France s'exportent non seulement sur la table des rois mais aussi à l'étranger, en Angleterre et en Flandre notamment.

Ce vignoble de qualité se maintient jusqu'au XVII^e siècle. Puis le développement de la consommation populaire du vin et l'accroissement de la population entraînent l'augmentation de la production. Les cépages délicats sont progressivement abandonnés au profit de cépages grossiers, le gros gamay par exemple, pour répondre à la demande du petit peuple. De surcroît, les goûts évoluent également et les vins blancs sont délaissés en faveur de vins plus colorés.

Un vignoble en déclin

Tous ces vignobles, sauf ceux établis le plus près de Paris, périclitent à partir de la Révolution. Descendus dans les plaines lourdes au XVIII^e siècle pour produire en abondance, ils sont abandonnés quand la culture des céréales devient plus rémunératrice. Vers 1820-1825, au moment où on établit le premier cadastre de la région parisienne, la vigne a déjà reculé d'un tiers.

À partir de 1850, le vignoble, attaqué par une maladie inconnue jusqu'alors, l'oïdium, recule encore car la plupart des vigneronns se découragent devant le coût des traitements à base de soufre. Le chemin de fer achève les autres en apportant à bas prix les vins du Midi. Seuls les vigneronns les plus proches des centres urbains résistent.

Enfin, à l'extrême fin du XIX^e siècle, quand le phylloxera atteint la région parisienne, il ne reste plus que 10 000 hectares de vigne. Cette maladie de la vigne, puis la guerre de 1914-1918, l'urbanisation et l'industrialisation de toute la région entraînent sa disparition définitive.

Il reste aujourd'hui quelques plants de vigne, à Montmartre et au parc Georges-Brassens dans le XV^e arrondissement, mais ils sont conservés pour le folklore...



Une famille de vignerons bourguignons sur deux siècles.

C'est vers 1760 qu'Antoine, l'ancêtre de la famille, s'installe près de Beaune, tout à côté de la principale source de prospérité de la région.

Il adopte assez rapidement cette nouvelle culture. « Il est plus facile de cueillir les grappes que de scier les blés, dira Balzac quelques décennies plus tard. Cela est certain, mais le revenu que l'on peut en tirer est également plus incitatif.



L'implantation au cœur du vignoble

Son fils Joseph, né en 1779, reste sur place, possède des terres et une maison vigneronne caractéristique de la région, construite en calcaire, avec un seul étage d'habitation au-dessus d'une grande cave voûtée en demi sous-sol, et une cuverie attenante. Il épouse la fille d'une importante famille de vignerons qui donnera de nombreux maires et conseillers municipaux à la commune. Les mariages noués aux générations suivantes se feront aussi toujours avec des conjoints issus de familles de viticulteurs locaux.

Leur fils aîné, Jean, devient vigneron à son tour. Il profite de la nouvelle route de Beaune à Semur et des facilités de commercialisation offertes par le canal de Bourgogne, creusé sous l'Empire par des prisonniers espagnols. Les terres à vigne de la famille sont reprises par son neveu, époux de sa cousine germaine (les ceps ne partent pas entre des mains étrangères...). Leur fils Vivant (un prénom curieux aujourd'hui mais caractéristique de la Bourgogne aux XVIII^e et XIX^e siècles)

prend de plein fouet la crise du phylloxéra : signalée en 1863 à Meursault, l'épidémie ravage en quelques années tout le vignoble bourguignon. Ruinée, la famille doit tout reconstruire. Elle s'installe sur des terres plus petites, achetées sur une autre commune... mais dont la notoriété va devenir internationale. La surface totale est de petite taille : plantée de céréales, elle ne pourrait pas faire vivre un agriculteur, mais avec les vignes, elle permet à la famille de renouer avec la prospérité.

Un métier qui se transmet

Quoi que Balzac ait pu en dire, le métier est dur, mais repris par un enfant de la famille à chaque génération. Aujourd'hui, l'hectare de vigne est devenu tellement cher qu'il n'est pas envisageable de construire une maison sur la commune, pas même une grange ou un appentis supplémentaire : le raisin prime. Quand vient l'époque des vendanges, branle bas de combat : il faut pousser les meubles ou les remiser dans les greniers pour héberger les saisonniers sur des lits de camp improvisés, les enfants, s'ils n'ont pas école, sont envoyés au loin chez les cousins pour libérer leur chambre. Tout le monde s'entasse, mais l'ambiance est bonne !

En deux siècles, le métier a évolué. Les outils se sont améliorés, les engrais également. Mais les pesticides s'avèrent plus dangereux que ce que les grands groupes chimiques producteurs veulent bien laisser croire. Le grand-père né en 1928 est décédé d'un empoisonnement progressif dû aux vapeurs des produits phytosanitaires de traitement de la vigne manipulés sans précaution. La jeune génération, celle des petits-enfants, a repris la suite mais s'oriente résolument vers des traitements biologiques plus sains.

