

De la Vigne à la Bouteille.

La Peireire, le Combal, la Vignote, la Rouquette, c'étaient les noms des terroirs en vigne de notre grand-père. Comme son nom l'indique, la première était située sur une ancienne carrière au flanc d'une paroi rocheuse d'où probablement provenaient beaucoup de pierres utilisées pour la construction des maisons de Bar. Cette vigne nécessitait une certaine acrobatie, tant pour son entretien que pour les vendanges, tout comme le Combal au creux d'un vallon surplombant vertigineusement le Viaur quelques 150 mètres plus bas. La Vignote, ou petite vigne, simplement plantée de quatre rangs de ceps, était moins pentue et située en contrebas d'une grange située au lieu-dit Le Maltre. Quant à la Rouquette, il s'agissait d'une acquisition récente de mon père, elle jouxtait le champ de la Plantade .

Ces vignes, d'une contenance cadastrale de 1 hectare 20 étaient plantées de ceps greffés sur des variétés nobles telles l'Alicante, le Muscat de Hambourg, le Cinsault, l'Aramon, l'Othello et aussi, car il faut bien braver les interdits, quelques pieds de Noah, assemblages qui procuraient un vin robuste et charpenté, à la robe d'un rouge vif et sombre.

Le vallon de Bar, par son exposition plein sud, à l'abri des vents du nord et des rafales de l'ouest, permettait à la viticulture de se développer dans des conditions climatiques favorables. La qualité de son vin était d'ailleurs reconnue au-delà des frontières de la commune et l'inimitable rosé de « Picaussel », mûri sous les pentes abruptes et rocailleuses de Laurélie, s'était fait une réputation dont le souvenir est resté présent. Il existait d'ailleurs un commerce de troc entre les « mountanhols » de la région de Rieupeyroux qui venaient en février ou mars avec des sacs de pommes de terre en échange de quelques barriques de vin. J'ai assisté à ce genre de transactions dans la cave de mon grand-père où, après quelques généreuses rasades pour « taster » le vin, les conversations s'animaient d'autant plus pour conclure les affaires.

Les rigueurs de l'effroyable mois de février 1956 ont eu raison de toutes ces belles vignes. Les vieux ceps n'ont pas résisté aux températures sibériennes qui ont sévi pendant près de trois semaines. Ils ont été remplacés par des variétés hybrides qui n'ont pas donné la même qualité gustative au vin.

La culture des vignes demandait un soin particulier tout au long de l'année. Dès les premiers beaux jours du printemps, mon grand-père faisait appel à des journaliers pour le piochage des parcelles. Arrivaient de bon matin Edmond, Henry, Raoul, quelques autres parfois et après un bon petit-déjeuner, pioche à l'épaule, ils partaient à l'ouvrage. La pente très accentuée des vignes de la Peireire et du Combal interdisait le recours à la charrue et à son attelage de vaches. D'autant que le piochage entre les ceps devait s'effectuer en travers et non du haut vers le bas pour éviter que la terre ne descende inexorablement. Ce travail demandait plusieurs journées d'efforts.

Une année, vers l'âge de 9 ou 10 ans, mon grand-père eut besoin de mon aide pour le labour de la parcelle appelée la Vignote ; elle n'était pas travaillée à la pioche mais au moyen de la charrue tractée par les vaches. Sauf qu'à cette période, l'une de nos deux Salers avait mis bas et devait donc rester au repos à l'étable auprès de son tout jeune rejeton bovin. Mon grand-père demanda à son frère Elie de lui prêter pour un après-midi son attelage de puissants bœufs de la même race auvergnate. Modeste aiguillon en main, je me sentis tout petit et impressionné devant de si grands animaux qui, de leur haute encolure, semblaient me défier. Ils ne me connaissaient pas, tout comme moi qui ne les avais jamais approchés ni guidés. Le puissant souffle qui sortait de leurs naseaux pour tracter la charrue ne faisait

qu'accentuer mon malaise d'autant que leur imposante carrure m'empêchait de voir mon grand-père, occupé à l'arrière à maintenir et guider sa charrue-sarcluse pour creuser un sillon en ligne droite. Je précédai de deux ou trois mètres l'attelage, aiguillon à l'épaule, titubant dans les herbes ou sur des mottes terreuses avec la crainte permanente qu'un faux pas et une chute ne risquent de me faire piétiner par les huit sabots de cette lourde masse de viande à boucherie. Ce fut mon anxiété ce jour-là. Je n'ai pas gardé le souvenir du compte-rendu de mon grand-père sur la qualité de ma prestation de guide de labourage avec équipage non connu et imparfaitement maîtrisé. !

La taille s'effectuait au printemps ; mon grand-père la faisait seul la plupart du temps. J'entends encore le clic-clac régulier de son gros ciseau de viticulteur résonner dans le silence du vallon du Combal. Il taillait à « deux yeux », selon son expression, c'est à dire qu'il ne laissait que deux possibilités de bourgeons sur chaque tige.

Dès leur naissance et celle des jeunes feuilles, il fallait surveiller l'apparition des maladies et intervenir tout de suite par un saupoudrage de soufre à l'aide d'un appareil très rudimentaire, la soufreuse, dont le maniement ne manquait pas de faire souffrir nos poumons!

Les mois de juin, juillet et août voyaient mon grand-père arpenter les vignes avec sa pompe en cuivre « Vilmorin » sur le dos et asperger les souches avec « la » sulfate (car tel était le genre en patois) afin de leur donner une couleur bleue la plus intense possible pour rivaliser avec les vignes voisines. Chaque vigne avait sa petite cabane dotée d'une citerne alimentée par les eaux de pluie, cabane servant à entreposer le matériel de travail et de réserve d'eau pour le sulfatage.

Un autre travail, durant ces mois d'été, consistait à émonder ou raccourcir les longues lianes improductives de la vigne pour donner plus de force aux jeunes grappes en développement et leur offrir plus d'exposition au soleil.

Septembre, octobre, les mois des vendanges, leurs dates choisies en fonction du temps qu'il avait fait durant l'été et de la maturité du raisin.

Les jours précédents, on avait préparé les outils nécessaires, « pousqué le cournut et les sémalous », c'est-à-dire humidifier le grand cuvier et les comportes en bois pour éviter les fuites après un hiver passés au sec. Les ciseaux spécial-vendange avaient été « ountsuts », huilés, les paniers en osier vérifiés, le « cabessal », ou coiffe rembourrée de paille pour porter la grande corbeille, « lou dèsq » sur la tête, reconditionné et rembourré à nouveau. Tout devait être prêt pour le grand jour.

Car c'était un grand jour celui des vendanges ! Moment tant attendu où nous pouvions enfin récolter les fruits d'une patiente année de travail.

« Tout conspire à lui donner un air de fête ; et, cette fête n'en devient que plus belle à la réflexion, quand on songe qu'elle est la seule où les hommes aient su joindre l'agréable à l'utile »

(Jean-Jacques Rousseau – La Nouvelle Héloïse V, 7)

« La vendange est alors comme le joyeux dessert du festin récolté. »

(Honoré de Balzac – Le Lys dans la vallée)

Dans la fraîcheur et la rosée de l'aube nous nous dirigeons vers l'une des vignes, précédant ou suivant le char, tiré par la Rouge et la Cardine, emportant le lourd cuvier en chêne, les corbeilles des porteurs « lous desqs » et les paniers des vendangeurs. Si l'on se dirigeait vers la vigne du Combal située dans l'à-pic en dessous de Rabiac, il fallait « serrer la mécanique » c'est-à-dire actionner à l'aide d'une corde et des pieux de blocage le mécanisme de freinage des grandes roues du char qui étaient ralenties par deux cales en bois frottant et grinçant sur leur cerclage métallique.

Avant que ne commence la vendange, ma grand-mère et ma mère se hâtaient dans la vigne en direction de quelques souches remarquables, porteuses de grappes sélectionnées pour leur saveur particulière et leur prédisposition au séchage de leurs baies. Car cette cueillette de « sauvegarde » comme elles la nommaient, était faite pour sauver ces fruits du pressage, les consommer en raisins secs tout au long de l'hiver, suspendus à des perches au milieu des saucisses et saucissons.

Le groupe des vendangeurs, dix à quinze personnes, cousins et voisins du village « entéménabou », entamaient le travail dans la joie et la bonne humeur matinale. Et gare à celle ou celui qui oubliait une grappe de raisin sur un pied de vigne, la « mouscalhada » l'attendait, c'est-à-dire l'écrasement de cette grappe en plein visage !

Les belles grappes noires, rosées ou dorées étaient recueillies dans des paniers en osier, les seaux en matière plastique n'avaient pas encore fait leur apparition à cette époque dans les coteaux de Bar.

Le panier rempli, chacun allait le déverser dans la grande panière, elle aussi en osier, qu'un porteur chargeait sur sa tête protégée par le cabessal, et d'un pas lourd et hésitant dans la pente abrupte du terrain, il allait la vider dans le cuvier. Au terroir du Combal il fallait monter cette charge tout en haut de la vigne où l'on avait arrêté le char et redescendre auprès des vendangeurs prendre une nouvelle panière remplie de grappes, et recommencer ce circuit tant que durait la vendange. A la vigne de la Peireire, le scénario était inversé: le porteur descendait sa charge de raisins jusqu'au chemin en contrebas et remontait à vide auprès des vendangeurs.

Lors d'une journée de vendanges chez Ernest, qui possédait une vigne dans les « travers » inabordables bien au-dessous de Bar, deux porteurs se sont succédé toute la journée pour amener la récolte de grappes sur leurs têtes jusqu'à la cuve de sa cave située dans le village!!! Près de vingt minutes pour gravir la pente avec plus de trente kilos à supporter et cela toute la journée!

Un de nos voisins avait une vigne enclavée et sans accès carrossable bien au-dessus de notre maison. Là également, les porteurs descendaient leurs charges jusque sur la place où stationnaient leurs chars, des allers et retours qui demandaient plus de quinze minutes d'effort.

Lorsque le « cournut » (cuvier) commençait à se remplir on sautait dedans, pieds-nus, pour écraser les grappes. Il est difficile de décrire la sensation physique du contact des pieds et des jambes, souvent jusqu'à mi-mollets, avec ces raisins parfois frais, parfois tièdes, selon que l'on était du matin ou de l'après-midi, d'où sortait un jus d'un rouge sombre et mousseux qui coloriait la peau comme après un bon coup de soleil.

Le problème du retour de la cargaison vers la cave était tout différent pour le Combal et la Peireire.

Pour « sortir » du Combal, deux attelages étaient nécessaires pour tracter le char et son cuvier jusqu'à la route tout en haut. Notre grand-oncle Elie, avec ses puissants bœufs Salers, venait à la rescousse de nos deux aimables et vaillantes Rouge et Cardine. En revanche, lorsque nous rentrions de la Peireire, c'était au tour de la « mécanique » (des freins) de jouer son rôle dans cet étroit et pentu chemin de desserte. Parfois, quand une roue s'enfonçait dans une ornière ou heurtait fortement une rocaille, la secousse provoquée déstabilisait la cargaison et des flots de moût débordaient du cuvier au grand désespoir de mon grand-père. On arrêtait l'attelage pour calmer son ardeur, le laisser souffler et reprendre ensuite un rythme adapté à la configuration du chemin.

A l'arrivée au village, on arrêtait le char sous la petite fenêtre donnant accès au premier étage de la cave où était installée depuis des décennies, plus d'un siècle peut-être, mon grand-père l'ayant toujours vue à cette place, la fameuse « tine » ou grande cuve à fermentation du vin. Elle était de grande taille, haute de deux mètres environ sur trois de diamètre, occupant presque tout l'espace de cette pièce, faite d'épaisses douves de chêne, entourée et enserrée par un cerclage en bois de châtaignier.

Le déchargement du cuvier se faisait à l'aide de la fourche à raisins, outil muni de piques plus denses que les fourches à foin. On remplissait les sémalous, petites comportes en bois avec deux anses, et quatre bras les élevaient vers la petite fenêtre où quatre mains les récupéraient pour faire basculer leur contenu dans la tine, et ce mouvement se répétait jusqu'au vidage complet du cuvier.

Venait alors le moment d'écraser grappes et grains avec nos pieds pour en extraire un maximum de jus; au fur et à mesure que nous piétinions, nous nous enfoncions de plus en plus dans cette bouillie odorante et chatouilleuse et ressortions de la tine trempés jusqu'aux genoux: « ça ne pique pas! » s'exclamait mon grand-père en rigolant.

La fermentation pouvait commencer. Dès le lendemain on pouvait sentir les premiers signes du processus de transformation de la « vendange » en un mystérieux et à peine perceptible frémissement d'ébullition du moût en formation. La cave s'emplissait d'une odeur particulière, prémices des agréables prochaines dégustations du contenu de nos bouteilles.

Pendant les huit à dix jours que duraient cette fermentation, soir et matin mon grand-père faisait « tremper la vendange »; à l'aide de la fourche à raisins, il appuyait sur les rafles surnageant en surface afin de les maintenir en permanent état d'humidité. Il prenait bien soin de ne pas pencher sa tête vers l'intérieur de la cuve pour éviter de respirer les mortelles émanations de gaz émises par la fermentation et d'avoir toujours près de lui la présence d'un membre de la famille en cas de malaise.

Durant cette période de vinification, nous procédions à la préparation et au nettoyage de la futaille. Nous sortions de la cave une à une les barriques, les amenions au beau milieu de la rue et les installions sur un lit de ronces fraîchement coupées en guise de matelas amortisseur pour le mouvement de balancier que nous allions leur imprimer pour les récurer. Le premier lavage se faisait à l'eau bouillante additionnée d'un produit détergeant sous forme de craie friable, dont je ne me rappelle pas le nom, et au moyen de la chaîne spéciale pour le raclement intérieur du fût, accrochée et suspendue à la bonde à l'aide d'une ficelle reliée à un rameau d'osier pour qu'elle n'échappe pas à l'intérieur. Nous balancions la barrique de droite à gauche d'un geste régulier en la faisant pivoter sur elle-même, aidés par la souplesse du lit de ronces et entraînés peu à peu par l'énergie cinétique de cette masse en mouvement qui résonnait du bruit sourd de la chaîne raclant ses sombres parois intérieures. A la première vidange, un liquide rougeâtre, mousseux et fumant de tanin s'écoulait dans la rue et allait s'épandre dans la cour en contrebas à la grande stupéfaction des poules qui s'enhardissaient

parfois à y jeter leur bec. La suite de ce récit vous réservera quelques surprises à ce sujet! Le second lavage se faisait à l'eau froide et sur le même mode opératoire, suivi d'un troisième jusqu'à ce que l'eau de rinçage ressorte à peu près limpide. Ce travail prenait une journée entière à l'époque où mon grand-père avait besoin de douze barriques de 250 litres environ chacune pour sa récolte.

Le jour du « coular » ou sous-tirage du vin était enfin arrivé. La configuration de notre cave facilitait cette tâche, la tine étant située dans une pièce juste au-dessus du chai magnifiquement voûté en pierres du pays, à demi-enterré, faiblement éclairé par un maigre soupirail qui assurait une ventilation minimale et favorisait le maintien d'une température et d'une hygrométrie à peu près stables. Mon grand-père ouvrait le grand « douzil », robinet en bois, et la tine laissait s'écouler enfin la liqueur de Dionysos, fils de Zeus et de Sémélé ! Le vin était tout d'abord réceptionné dans une petite cuve en ciment scellée au sol, percée en son centre d'un orifice auquel était fixé par en dessous, au milieu de la voûte du chai, un tuyau souple qui l'amenait directement dans les tonneaux. Dois-je confesser qu'on ne refusait jamais, au cours de ces opérations, de goûter le breuvage qu'on était en train d'emmagasiner ? Vous décrire le goût inimitable, rugueux en bouche, parfois âpre de ce vin frais, tout nouveau soutiré, est chose délicate tant les vapeurs euphorisantes du moment ont altéré durablement la mémoire sensorielle de l'époque !!!

Venait ensuite le moment de « trouhar la vendemia amb lou trèl » c'est-à-dire compresser les grains et rafles restants au fond de la tine avec le pressoir pour en extraire les dernières gouttes qui donneront « lou vi de trèl », le vin de pressoir, considéré un peu comme le vin du pauvre car plus acide, en raison de l'écrasement des grains verts, et moins riche en degrés d'alcool.

A l'aide de nos deux vaches, on allait au bas du village chercher « lou trèl » qui était remisé dans un garage communal attenant à l'ancien presbytère, bâtiment qui n'existe plus de nos jours. Ce pressoir était une acquisition faite dans les années 20 par un syndicat d'agriculteurs initié par un curé d'avant-garde, l'abbé Mazars, curé de la paroisse de Bar . Ce vénérable ecclésiastique avait insufflé un véritable et novateur esprit d'entreprise pour l'époque à la petite communauté des agriculteurs du village. Il avait même fait l'acquisition d'un camion Berliet auprès des usines de Lyon, l'un des tout premiers à circuler dans le canton. C'est mon grand-père, dont l'expertise en conduite de poids lourds était reconnue depuis les années passées au volant de camions militaires pendant la Grande Guerre, qui eut la tâche et le privilège d'aller en prendre livraison à l'usine même. C'est d'ailleurs à cette occasion que fut transformé son permis de conduire militaire en permis civil, celui-ci lui ayant été octroyé à Lyon à cette occasion. Ce permis porte le numéro 29270, il est daté du 17 novembre 1919 et stipule qu'il est délivré à « Sirven Jean ...un certificat de capacité pour la conduite de tous véhicules à pétrole ». Sur la photo, mon grand-père porte moustache et casquette. De nombreuses péripéties relatives à ce camion, pannes successives et autres déboires, étaient relatées avec précision dans un journal mensuel, l'Echo de Bar, créé également par ce dynamique prêtre, dont nous pouvons lire encore de nos jours les articles écrits de sa plume, précieux et riches témoignages de la vie quotidienne des « barots » au début du siècle dernier.

Le lourd trèl « branquebaïlat » au rythme des pas des vaches arrivait devant notre cave. Si c'était sa première utilisation depuis l'année précédente, un profond lavage était nécessaire pour ôter poussière et déjections de pigeons. On enlevait les deux imposantes clayettes circulaires et les trois étages de sabots de pression en bois disposés autour de la vis de serrage. A grands coups de seaux d'eau et armés de balais en buisson noir, essence

végétale la plus réputée dans nos campagnes pour son efficacité de récurage et la modicité de son coût, on procédait à un sérieux rafraîchissement de la machine.

Une fois propre, il pouvait être chargé de la « vendange » restant au fond de la tine, ce terme « vendange » ou « vendemia » en occitan, désignant à la fois le travail de coupe dans les vignes et le reste de grappes après le soutirage du vin.

Nous placions au-dessus les trois rangs de madriers en bois, adaptations la longue manivelle en fer au système de serrage de la vis. Commençait alors avec mon grand-père la lente et longue danse de nos corps arc-boutés et agrippés à cette barre métallique, l'un tirant, l'autre poussant à tour de rôle, un pas en avant, un pas en arrière, au rythme du tintant clic-clac du mécanisme bloquant le retour arrière de la vis.

Dès les premières pressions un jus abondant s'écoulait dans le « semalou » placé sous le pressoir. On ne pouvait résister à la tentation de plonger un verre dans ce frais nectar pour en éprouver la qualité, quelque moindre qu'elle fût par rapport au premier soutirage de la tine, et n'ayant cure des futurs et prévisibles dérangements gastriques qu'il nous réserverait !

On espaçait de longues minutes les mouvements de serrage du pressoir pour laisser le temps au liquide de s'écouler à son gré, car un pressage trop rapide risquait d'en laisser emprisonné dans des poches à l'intérieur. Ce travail mené à terme, la vendange compressée était placée dans un ou deux tonneaux, dont l'un des fonds était ouvert, pour sa conservation jusqu'au jour de la distillation. Ces tonneaux remplis, placés à la verticale dans le couloir de la cave, étaient tout de suite recouverts d'une couche de mortier fait de terre glaise pour éviter l'évaporation et le pullulement des mouchérons.

On était dans l'attente du passage de l'alambic. Celui-ci venait de Sanvensa vers le mois de décembre et stationnait soit au bord du Viaur, soit sur la place centrale du village. Jour d'intense activité que celui de la distillation. Le droit de distiller, c'est-à-dire de produire sa propre eau-de-vie, se transmettait de génération en génération dans les familles de viticulteurs. Ce droit s'est éteint chez nous avec le décès de notre grand-père en 1978.

Chaque viticulteur devait fournir la quantité de bois nécessaire pour le chauffage de la chaudière de la cuve à distillation. L'alambic, fumant comme une locomotive, laissait enfin s'écouler les premiers ruissellements de l'eau miraculeuse. Mais on ne pouvait espérer commencer à remplir bouteilles ou bonbonnes que lorsqu'un degré d'alcool suffisant serait atteint: il était fixé à 56 degrés et tant que ce taux n'était pas indiqué sur le pèse-alcool on se contentait piteusement de voir couler cet odorant liquide dans le caniveau. Emile Zola, dans son roman l'Assommoir, le décrit ainsi :

« L'alambic, sourdement, comme une flamme, sans une gaieté dans les reflets éteints de ses cuivres, continuait, laissait couler sa sueur d'alcool, pareil à une source lente et entêtée... »

J'ai le souvenir particulier d'une année où l'alambic était stationné sur la place du village face à notre école. Nous pouvions entendre les différents bruits; et les conversations qui étaient assez calmes le matin, devenaient un peu plus animées l'après-midi et carrément hilarantes en fin de soirée...

Le transport de l'eau-de-vie vers le domicile devait se faire sous le contrôle d'un acquit fiscal avec la mention de la quantité autorisée à être enlevée, son mode de transport et du temps de parcours nécessaire jusqu'au domicile. Mais la débrouillardise aveyronnaise connaissait maint détour pour s'exonérer d'une partie de ces contraintes !

Les reste fumants retirés de l'alambic étaient transportés dans les champs pour servir d'engrais. Une année, ma grand-mère voulut en utiliser comme ajout dans le fourneau à la potée des cochons. Le résultat fut des plus surprenant : on vit nos deux cochons complètement saouls, dans l'impossibilité de tenir leur équilibre dans la pente du pré sous le hangar et animés d'une allégresse qu'on ne leur avait jamais connue. La surprise nous vint aussi des poules, qui ayant picoré à l'envi les pépins encore alcoolisés jetés dans un coin de la cour, marchaient en levant très haut leurs pattes à la manière d'un pas de l'oie militaire!

Voilà racontée en quelques lignes l'histoire de la préparation et de la fabrication du vin à Bar dans les années 50-60.

Nos dernières vendanges ont eu lieu à l'automne 1981, dans une dernière vigne située au lieu-dit la Jouhanade, les autres ayant été abandonnées depuis plusieurs années. Il me reste, de cet épisode, un reportage photographique, le seul concernant cette activité. J'avais le pressentiment qu'un cycle était sur le point de se terminer et qu'il fallait un témoignage illustré pour nos générations futures.

C'est le petit reportage que j'ai réalisé en format diapositives en cet après-midi d'automne 1981.

J'ai le souvenir également des succulentes fraises des bois qui poussaient à profusion en bordure des vignes de la Peireire et du Combal. Quand je dis à profusion cela n'est nullement une exagération tant leurs bordures rougeoyaient en pleine saison. Il suffisait de se baisser et de cueillir à satiété. A tel point que j'emportais toujours, quand j'allais garder les vaches dans le pré attenant, un petit récipient en aluminium pour ramener à la maison une généreuse et odorante récolte de ces fraises parfaitement mûries au soleil de nos coteaux. Mes sens à cet âge ont été tellement imprégnés de leur fragrance inimitable que je ne trouve que de la fadeur dans les fraises actuelles. Même celles que je cultive dans mon jardin, la Charlotte ou la Mara des Bois, sont loin d'égaliser le parfum des « matjoufas » sauvages de nos vignes . Ce terme « matjoufas » était le vrai nom occitan utilisé par notre grand-père pour désigner ce fruit, terme qui s'est peu à peu perdu, oublié et remplacé par le franco-occitan « fresas » .