

La vigne de nos pères : retour sur les méthodes de culture d'antan



La vigne de nos pères : retour sur les méthodes de culture d'antan

L'automne est là et avec lui, les vendanges.

Elles seront cette année compromises pour beaucoup de viticulteurs : la grêle, le mildiou...

Des fléaux qui n'épargnaient pas les paysans du temps d'avant...

Revenons sur nos pas...

Autrefois, chaque propriétaire avait son carré de vigne. On voulait avoir son propre vin même s'il était de qualité médiocre car vinifié dans de mauvaises conditions.

On cultivait du piquepout, du gaillard, du noah, du terras, raisin à petits grains mais avec des grappes denses.

Pour planter la vigne, on choisissait un sol caillouteux avec des débris de calcaire, ce qui donnait un sol poreux laissant l'eau de pluie s'infiltrer.

Les plants étaient déposés dans des trous creusés avec un outil, « la cuillère » qui étaient refermés avec de la terre fine.

Le labourage se faisait avec une paire de bœufs joints sous un joug long qui permettait ainsi de faire passer un bœuf dans un sillon différent au-dessus de la rangée de ceps.

Au printemps, il fallait dégager le pied avec une décaillonneuse pour enlever toute la terre autour.

Cette décaillonneuse était une machine que l'on passait au ras des souches. L'utilisateur devait être très habile car il fallait dégager l'appareil à l'approche de la souche pour ne pas l'arracher.

Je me souviens d'un voisin qui décaillonnait pour la première fois et en arrachait une toutes les 5 souches !

Plus tard, on remettait de la terre autour du pied de la vigne.

Ce travail était délicat. Dans les fermes, certains ouvriers agricoles n'étaient jamais chargés de faire ce travail en raison de leur maladresse !

Il y avait ensuite la taille de la vigne à la main !

Elle consistait à couper les sarments pour ne laisser que les bourgeons à fruits ou à bois.

Les sarments étaient ensuite rassemblés en une javelle. On les mettait à sécher dans un coin de la grange et ils servaient à allumer le feu de la cheminée ou pour les grillades, car, prétendait-on, les braises de sarment apportaient un goût particulier à la viande.

Quand on constatait que la maladie envahissait la vigne comme le mildiou, il fallait se mettre au sulfatage.

On mélangeait du sulfate de cuivre et de la chaux vive. On mettait ce mélange bleuté dans l'appareil à sulfater que l'on mettait sur le dos. L'appareil contenait 22 litres.

Il fallait pomper pour donner de la pression et pulvériser le produit.

C'était un travail très dur et des journaliers durant la période de sulfatage étaient mobilisés tous les jours par les viticulteurs.

On complétait le sulfatage par la mise de soufre à l'aide d'une sorte de soufflet que l'on utilisait le matin de très bonne heure.

Le travail de la vigne était important et devait se faire tout au long de l'année.

C'est pourquoi aujourd'hui, la tradition du petit lopin de vigne a disparu.

Pierre DUPOUY