

La cave coopérative vinicole a vécu...



La cave coopérative vinicole a vécu...

Lorsqu'on arrive à Vic par la route de Mouchan, après être passé sous le pont, on est étonné en période de vendange de ne plus voir autour de la cave l'animation habituelle, des tracteurs, des remorques et des gens qui s'agitent.

« La cave, on nous l'a prise », nous dit un ancien que l'on interroge sur cette situation nouvelle.

« Maintenant, on concentre tout à Aignan, à Eauze, à Panjas et nous nous n'avons plus de cave ! On veut aujourd'hui gagner du temps et de l'argent et l'on regroupe les activités.»

Cette concentration profite-t-elle aux viticulteurs ?...

La cave de Vic-Fezensac avait été construite en 1939.

Elle fut l'oeuvre du docteur Albert Deluc qui avait déjà réalisé en 1933 les silos vicois.

Les agriculteurs avaient apprécié cette mutualisation.

Ils n'avaient plus besoin de s'équiper, eux qui travaillaient souvent de manière archaïque avec de vieux pressoirs, des pompes qui ne fonctionnaient pas bien.

Quand la cave n'existait pas, lorsque les viticulteurs rentraient épuisés des vendanges après avoir coupé des grappes toute la journée, il fallait encore presser la vendange avec un pressoir d'un modèle ancien et il fallait transvaser dans les cuves le jus qu'on recueillait.

Au-dessus de la bonde, il fallait aussi mettre un peu de terre glaise pour la fermentation.

Avec la création de la cave, les viticulteurs n'avaient plus cette tâche supplémentaire.

Avec la cave, le problème de la conservation était résolu : pas de vin « piqué », pas de vin ayant goût à la barrique dont le bois avait été mal rincé, un vin qui était invendable ou vendu très bon marché.

La collecte de la vendange se faisait dans des douils qui sont d'énormes comportes pouvant contenir jusqu'à 700 kg de raisin.

Ils étaient fabriquées avec du bois de saule, un bois très souple et très solide.

La cave disposait de 1400 douils qu'elle fournissait aux viticulteurs.

Ces douils coûtaient environ 200 francs et leur durée d'utilisation était d'une douzaine d'années.

Les viticulteurs transportaient les douils contenant leur récolte sur des quais disposés à différents endroits dans la campagne.

Aujourd'hui encore, les vestiges demeurent sur les bords des routes.



La collecte des douils par des camions de la cave se faisait dans un rayon de 15 à 20 km, maximum 25 km.

Les douils arrivaient à la cave et étaient déchargés à l'aide de palans qui se déplaçaient sur des rails fixés au plafond. C'était très dur : les chaînes entamaient les mains des ouvriers qui travaillaient avec les doigts enveloppés dans des chiffons.

La vendange était pressée dans de grosses presses.

Au préalable, on puisait dans le douil un peu de raisin que l'on mettait dans un petit pressoir, on récupérait le jus et avec le mustimètre, on relevait le degré de la vendange.

Les pharmaciens de l'époque disaient qu'ils n'avaient jamais vendu autant de mustimètres car les viticulteurs avaient chacun le leur et avant de livrer leurs douils, ils mesuraient le degré de leur vendange ; ils étaient rarement d'accord avec le degré indiqué par le préposé de la cave !

Le viticulteur prenait de belles grappes pour évaluer le degré alors qu'à la cave on ne choisissait pas l'échantillon mesuré.

Le préposé annonçait 11 ° et aussitôt le viticulteur disait : « Ah non non, je ne suis pas d'accord, chez moi, le mustimètre indiquait 12 ° ».

S'ensuivaient des discussions, des débats.

On voyait alors arriver un homme à grands pas manifestant bruyamment sa colère.

Il s'agissait de M.Pujol le responsable de la vinification.

Finalement, on refaisait un test et le degré correspondait au degré relevé par le viticulteur.

Les Vicois se demandent aujourd'hui ce que va devenir la cave coopérative, une belle construction dotée de tous les dispositifs techniques nécessaires pour son bon fonctionnement...



Photo-titre : les douils

Pierre DUPOUY