

## Revenons sur nos pas au temps des préparatifs des vendanges



Revenons sur nos pas au temps des préparatifs des vendanges

**En cette période de vendanges, les préparatifs que nous allons vous conter sont connus des seuls anciens !**

Les prémices des préparatifs étaient la venue du charron pour réparer les comportes.

Il se déplaçait à vélo ses outils dans un sac et la grande scie en bandoulière.

Quand les cercles de bois étaient cassés ou rongés par les vers, il les refaisait attachant les deux extrémités avec de l'osier fendu.

Quand le fond était vraiment pourri, il sciait les douves et en remettait un neuf mais la comporte était devenue naine !

Il était très attendu par les agriculteurs et il le savait. Il commençait par les fermes où on mangeait bien !



Vendangeurs dans les vignobles d'Armagnac, octobre 1946 (Arch. Dép. du Gers, 10 Fi, fonds Caldbian)

Une fois les comportes réparées, on les sortait de la grange et on les alignait sur le bord de la mare. On les mouillait et on les remplissait d'eau avec une pompe ou avec une sorte de casserole à long manche. Les douves gonflaient et les comportes étaient étanches.

Les baquets étaient mis à tremper directement dans la mare. On sortait d'un trou de mur sérateurs, serpes graissés et enveloppés dans un chiffon.

On n'employait pas la hotte, le transport dans les vignes se faisait avec les baquets.

On préparait la charrette : on enlevait les ridelles, on les remplaçait par des piquets et des cordes .

On retrouvait accroché à une poutre le baton à trois branches ou la planchette avec manche qui servaient à tasser la vendange dans les comportes.

On nettoyait à grande eau le pressoir et le bassin où était recueilli le jus, bassin bâti dans le sol du chai.

On graissait la vis du pressoir avec une couenne de lard.

On sortait « lous barrots semalets », deux bâtons qui permettaient de porter une comporte pleine avec moins de peine – le poids était partagé – ou plusieurs vides.

On contrôlait aussi le tombereau à benne basculante (lou carret) qui était utilisé pour évacuer le marc et le mettre en petits tas dans les champs avant de l'éparpiller.

Parfois, les volailles allaient se gaver de ce reste de vendange fermentée et se saoulaient !

**Pierre DUPOUY**