

## Le temps des vendanges

Septembre a laissé insensiblement s'éloigner les chaudes journées d'été permettant à la nature de se parer de chatoyantes couleurs d'automne. Le jaune, l'orange et le pourpre remplacent peu à peu le vert feuillage des arbres sous lesquels il faisait bon se réfugier pour goûter une agréable fraîcheur.

Brume légère du matin, températures plus douces, quelques feuilles virevoltant au gré de la brise, senteur accentuée de la terre, voici octobre qui pointe le bout de son nez pour nous annoncer... les vendanges. Elles sont, comme les moissons, un grand moment de la vie rurale où famille et voisins œuvrent dans une ambiance festive, s'agissant là du dernier épisode important de la saison agricole.

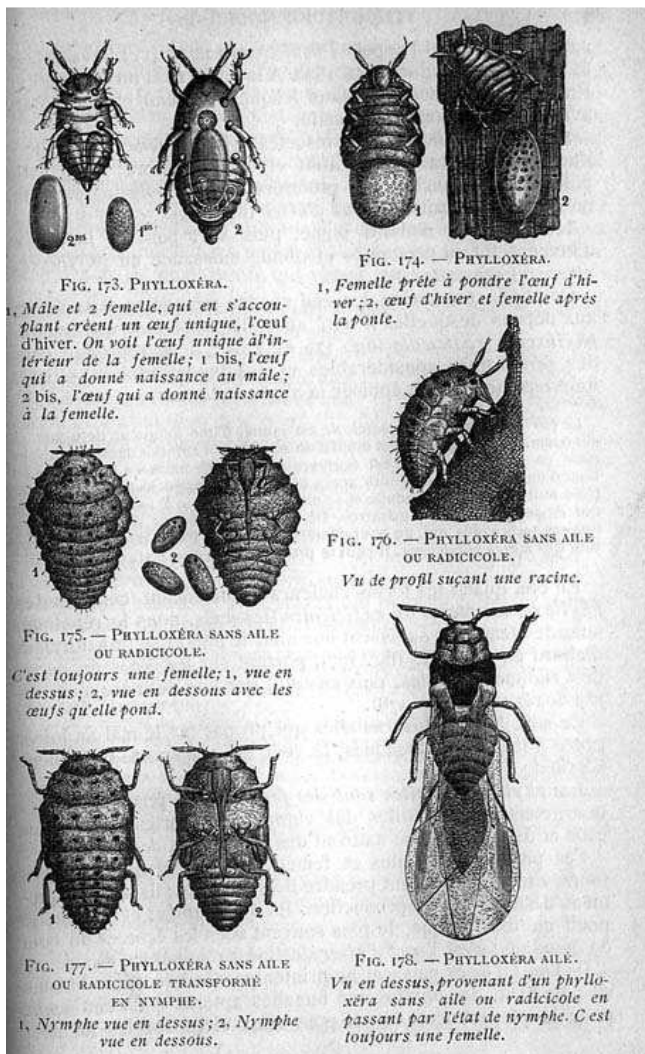
Depuis l'époque médiévale, le vignoble charentais jouissait d'une excellente réputation et l'exportation de tonneaux de vin par voie fluviale et maritime, notamment vers l'Angleterre, en est la preuve.

C'est vers le XIII<sup>e</sup> siècle que Saint-Jean-d'Angély est passé d'un marché de consommation locale, au stade d'une ville de grand commerce international, comme évoqué dans le livre *Saint-Jean-d'Angély des origines à nos jours* édité sous la direction de Jean Combes aux Editions Bordessoules, dont voici un extrait :

### *Le "vin de Saint-Jean"*

*On cite encore en 1309 une coutume du sel prélevée au port d'Orgueillet de Saint-Jean-d'Angély, mais la marchandise par excellence du port de Saint-Jean et de la Boutonne est le vin, au point qu'on parle globalement, pour la région, de "vin de Saint-Jean". Dans "la Bataille des vins" où il oppose les grands crus de son temps Henri d'Andeli, vers 1230-1260, vante le vin de La Rochelle, qui abreuve Grande-Bretagne, Bretagne, Normandie, Flandre, pays de la Baltique, et le vin de Saint-Jean-d'Angély qui est d'une grande puissance. En fait le vin de Saintonge et d'Aunis est recherché parce qu'il se conserve mieux que les vins septentrionaux qui aigrissent dès avril...*

*... Au début du XIII<sup>e</sup> siècle le principal débouché des vins de la région est l'Angleterre. La conquête de la Saintonge et de l'Aunis par Louis VIII en 1224 va freiner ce courant et faire la fortune du vin de Bordeaux, mais les relations commerciales avec l'Angleterre ne seront pas complètement interrompues, et le vin de Saintonge et d'Aunis continuera à être importé dans le royaume d'Angleterre, le pays de Galles et l'Écosse. Ainsi charge-t-on en 1226 des vins à **Saint-Savinien** pour l'Angleterre, malgré l'interdiction de commercer existant entre les deux pays belligérants, et ce grâce à une licence d'importation. »*



Maintenant, faisons un bond jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, marqué par la ruine du vignoble charentais en raison de la crise du **phylloxéra**, ce puceron parasite dont une espèce (*phylloxera vastatrix*) s'attaque aux racines de la vigne ; en passant par l'état de nymphe, sa forme ailée produit des galles sous les feuilles.

En 1872, la maladie apparaît près de Cognac s'étendant les années suivantes à toute la région saintongeaise. Sur 42 000 hectares de vignoble en 1875, il n'en subsiste plus que 4 500 à la fin du siècle.

À ce moment-là, le monde rural se tourne vers l'élevage des vaches laitières et la production du beurre des Charentes dont la réputation n'est plus à faire.

Cycle biologique du phylloxéra (source Wikimedia Commons)

Revenons à nos vendanges à *l'ancienne* qui perdurent encore et c'est heureux, mais uniquement pour la production personnelle des petits exploitants.

Avant tout, il faut une préparation minutieuse de tout le matériel nécessaire :

- sécateurs,
- *bassiots* (baquets en bois),
- *boyard* (brancard en bois servant au transport des raisins),
- *basses* (petites cuves de bois ovales de 75 centimètres environ) où sont déposés les raisins à fouler,

sans oublier que ces dernières doivent être *écombujhées*<sup>1</sup> afin de les rendre étanches. Pour ce faire, pépé Farnand – encore lui – les mettait pendant 48 heures à tremper dans le *foussié*<sup>2</sup> ...

Ses quelques rangs de vigne étaient disséminés autour de La Poussardière. D'aucuns reconnaîtront le nom de ces parcelles : les Martourets, Touvent, l'Arsente, les Gilardières, les Varennes.

<sup>1</sup> Écombujher : imprégner d'eau le bois d'une futaille jusqu'à complète étanchéité.

<sup>2</sup> Foussié : fossé.

Lorsque les belles grappes, étroitement surveillées, atteignent enfin la maturité souhaitée, les vendangeurs se rendaient dans la *veugne* pour y ramasser la précieuse récolte.



Jacky Dillet dans sa vigne tenant un bassiot



Les basses

Tôt le matin, le soleil automnal pointant à l'horizon, l'instant était idéal pour commencer le travail. Femmes et enfants se chargeaient de la cueillette du raisin. Les hommes vidaient les baquets dans les *basses* réparties entre les rangs. Celles-ci étaient ensuite placées sur le *boyard* pour être chargées sur la charrette tractée par deux bœufs, puis transportées jusqu'au chai.



### *Cépages cultivés :*

- *l'othello, avec ses grappes d'un beau noir bleuté (prohibé en 1935),*
- *le rayon d'or, comme son nom l'indique avait une couleur jaune doré,*
- *le noah (également prohibé en 1935) jaune verdâtre.*

Le dernier laisse un souvenir beaucoup plus vivace avec un gros défaut ... l'égrenage instantané. Malgré les vives recommandations prodiguées aux enfants, le rang de noah n'échappait jamais à une petite bousculade entraînant l'éparpillement des grains sous les ceps au grand dam de Fernand !

*« Cré nom de nom ! Bond'là d'drôles, y z'écoutant reun ! Jh'vous promets qu'ô va falloir zou ramasser et viteement ! »*

Nullement effrayés, un petit sourire au coin des lèvres, nous nous exécutions sagement, car c'était très amusant de ramasser ces belles billes jaunes et d'en déguster quelques-unes même si la terre légèrement sablonneuse des Martourets les faisait craquer sous la dent.



Le boyard contre le mur du chai de pépé Fernand et le raisin foulé



En fin d'après-midi, la récolte terminée, chacun vaquait à ses occupations. Le travail au grand air aiguisant les appétits, les femmes préparaient le traditionnel souper des vendanges : potage bien consistant avec l'incontournable *godaille*, plat de morue, volailles rôties et leurs légumes, fromage de bique, châtaignes cuites dans le diable.

Au chai, spectateurs privilégiés, nous regardions les hommes décharger la précieuse cargaison. Priorité était donnée au raisin blanc passé au fouloir, puis déversé dans le pressoir afin d'en extraire le moût doux et sucré à souhait. Lorsque le délicieux breuvage commençait à couler, nous nous précipitions verre à la main et alors là quel régal ! Sans l'autorité des adultes, cette dégustation aurait pu amener de fâcheux lendemains !

Long et minutieux ce travail de fin de journée : fouler, presser, mettre en barriques pour le blanc, en cuve pour le rouge afin qu'il *bouille* avec sa râpe pendant une bonne huitaine de jours, tout un art.



Perchés sur la grande cuve, l'auteur et ses parents (1937)

Quant au pineau, savant mélange de moût et de jeune eau-de-vie de cognac titrant à 60° minimum, sa mise en *quartaut* (petit tonneau de contenance variable) est immédiate, le moût ne devant surtout pas fermenter. Il y vieillira doucement quelques années et donnera ce délicieux apéritif à déguster bien frais, avec **modération** cela va sans dire.

La légende voudrait que l'inventeur se nomme Pineau (patronyme très répandu dans notre région) et que sa découverte soit le fruit du hasard :

*« En 1589, alors qu'Henri IV accédait au trône de France, un vigneron charentais, au cours des vendanges, versa par mégarde du moût de raisin dans une barrique qui contenait de l'eau-de-vie de cognac. Il remisa alors ce fût dans le chai du domaine. Quelques années plus tard, lors d'une récolte abondante, la précieuse barrique lui devint nécessaire. Il eut alors la surprise d'y découvrir un merveilleux breuvage, limpide et ensoleillé comme la terre des Charentes. Le pineau des Charentes était né. »* (www.pineau.fr)

Retournons dans notre chai voir nos vigneronns encore *su' l'tail<sup>3</sup>*. Toujours sous l'œil attentif des drôles, tout le monde s'active afin que l'*ouvraghe* soit bien avancé avant de souper. Belle journée, ambiance joyeuse, plaisir du travail accompli feront du repas, que les estomacs réclament, une détente bien méritée et c'est dans un sympa-

---

<sup>3</sup> Su' l'tail : au travail.

thique brouhaha que sera célébré l'heureux mariage des châtaignes et du vin nouveau pour clore la soirée.



Le vieux pressoir

l'entonnoir

la pigouille  
pour fouler le raisin

Les années ont passé, la modernisation a amené un matériel sophistiqué chez les grands viticulteurs (vous savez ces "grandes araignées" qui passent au-dessus des rangs de vigne), mais les petits propriétaires perpétuent la tradition des vendanges d'autrefois. Certes, le tracteur a remplacé les bœufs, la cuve est en ciment, mais la convivialité reste la même.

C'est tellement agréable de préparer ce vin léger qui sera consommé dans quelques mois, mais aussi le petit pineau maison que l'on dégustera en bonne compagnie.

Sommes-nous les seuls à apprécier ce sympathique apéritif ? Non, d'après les statistiques, le Canada serait le troisième consommateur (pas surprenant, nombre de Québécois ont des ancêtres charentais), en deuxième position la Belgique, puis la France sur la première marche du podium. Ainsi la renommée du pineau a franchi nos frontières.

Et chez nous, en cette terre de Saintonge aux traditions toujours très vivantes, même en ce début du XXI<sup>e</sup> siècle, reprenons gaiement la **prière du Charentais**...

*Mon Dieu,  
Donnez-moi la santé  
Pour longtemps  
De l'amour  
Plus souvent  
Mais du Pineau  
Tout le temps*

**Colette Thon**