

PATRIMOINE D'AUTOMNE LES VENDANGES



Illustration extraite le La Nouvelle Maison rustique. 1765.

MARIE-THERESE ET JACQUES ESCARMENT

Les vendanges : Bourgnac, Eglise-Neuve d'Issac

Bien qu'à proximité de terroirs viticoles réputés autour de Bergerac tels que Monbazillac, Rosette ou Pécharmant, la commune de Bourgnac n'a jamais eu d'appellation prestigieuse, mais chaque ferme jusque dans les années 70, pratiquant alors la polyculture, avait aussi ses vignes pour une consommation domestique.



La vigne encore productive aux Grands Champs.

Nous vous invitons à imaginer le paysage émaillé de vignes à partir de l'itinéraire proposé dans le livre: « Bourgnac : Histoire et Mémoire ». En partant du bourg, vers Peyrifol, au lieu-dit « La Cassenade », (c'était alors un bosquet de chênes en face du cimetière), une parcelle nommée : « Fanfeluche », dont la signification reste introuvable, garde son mystère poétique, où des vignes parfaitement entretenues, aux rangs semblant interminables, produisaient une quantité de vin loin d'être négligeable.



Vendanges dans les années 50 à la Cassenade.



La construction de la maison Castaing en 1935.

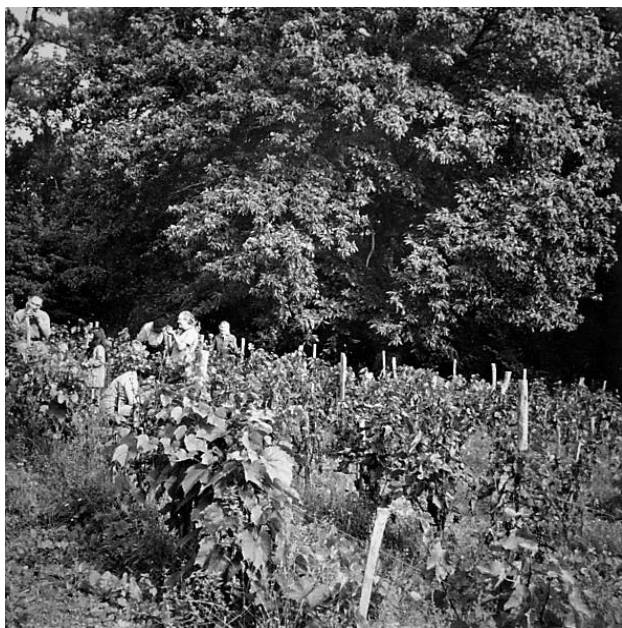
Une parcelle de vignes à proximité.



Les vignes à la Clède des Durands Coll. C Gauthier

Au village des Durands, les vignes replantées en hybride 18315 vers 1960, occupaient les étendues à droite du chemin, aujourd'hui boisées ou bâties.

Du Mas à la Caze, d'inégales plantations sinon deux ou trois rangs, côtoyaient les autres cultures ou les simples prairies. En montant à la Caze, dans la vigne, à gauche de la route, poussait un « pommier glace » dont les fruits juteux et craquants prenaient toute leur saveur aux premières gelées, sa silhouette tortueuse, au tronc crevassé s'élevait au-dessus des rangs de vieux ceps tourmentés, imitant leur forme. Au-dessus du village, de part et d'autre du chemin, poussaient des vignes abritées par les bois, un trou d'eau, encore visible aujourd'hui, servait de réserve pour fabriquer la bouillie bordelaise, destinée au traitement des plants. En montant la route des Lèches, dans le pré à droite, quelques plants obstinés, disputant leur territoire aux genêts, aux ronces et aux ajoncs témoignent des vignes d'autrefois.



Les vignes derrière la maison et les vendanges au Bout du Vallat en 1968. Coll. Demeude- Large



Au Bout du Vallat, l'unique maison était entourée de vignes. Quand les raisins commençaient à rosir, des épouvantails rudimentaires, deux bâtons en croix, habillés de quelques « pelhas »¹, coiffés d'un vieux chapeau de paille, donnaient aux oiseaux voraces l'illusion d'une présence humaine et aux hommes celle de protéger leur récolte.

Les deux grands mères : Eva et la grand- mère Breuil, la citadine



L'oncle Octave



*Les vendanges en 1968.
Germaine Breuil.*

¹Pelha, chiffon, guenille, dictionnaire occitan français ;

Dans le village de Chervail, les vignes plantées dans la grave, où des figuiers vigoureux poussaient, entouraient le village. Aujourd'hui, en lisière des bois, quelques cepes tenaces s'accrochent encore, de toute la force de leurs vrilles aux supports plus robustes. Dans le village de Baudène où l'on accédait par un sentier en face du Bout du Vallat, à droite, une vigne abandonnée offrait une récolte d'oranges, « l'amanite des Césars », réputée pour son goût à nul autre pareil. Ces lieux n'ont plus rien de leur magie sauvage mais offre encore la quiétude aux habitants.

En s'éloignant un peu des routes, le plateau des Bories était couvert de parcelles importantes de vignes dans lesquelles des pêcheurs livraient en abondance leurs fruits vineux et sucrés auxquels, en passant, il était difficile de résister malgré la conviction d'un interdit. Quelques pêches disputées aux guêpes n'étaient pas un vol, pas même un larcin, mais une simple tentation de gourmandise, une pause savoureuse pour les enfants d'alors qui, en guise de distraction de fin d'été accompagnaient leur grand-mère ramasser des « pinhas »² en vue d'allumer le feu de la cheminée l'hiver où la chaudière pour cuire les raves pour les cochons.

Ces vignes ont été arrachées vers 1990 laissant place à des prés.

Enfin le coteau de Leychatie tenait lieu « de vignoble », des étendues de vignes, « des palanchées »³ dans le parler local recouvrait l'espace.



Le coteau de Leychatie planté de vignes. Coll. Ruher

²Pinhas, pommes de pin ;

³Palanchées, terme local pour désigner une grande étendue.



En guise de « leçon de choses », en accord avec le propriétaire de la vigne, les enfants de l'école des Lèches étaient venus pour voir le déroulement d'une journée de vendange. Evènement en voie de disparition dans le village.

A Rouchou, le chemin emprunté par la procession du 8 septembre à la Vierge, longeait les rangs de vigne dont les sarments ployaient sous les grappes violettes prêtes à être cueillies, essentiellement replantées en cépages français, merlot et cabernet en 1982. En 1969, ces vignes ont produit jusqu'à 30 barriques de vin, la totalité de l'exploitation agricole avait donné 55 barriques. Ces plantations ont été arrachées en 2004. Enfin aux Grandes Terres, les vignes tenaient leur place, le hameau du Vignaud lui doit son nom. A Combas-haut les derniers ceps ont été arrachés vers 1980.

Dans la commune, plusieurs variétés étaient cultivées, d'après les statistiques de Cyprien Brard⁴, enquête réalisée en 1835, à la demande du préfet de la Dordogne. Le maire d'alors, Jean Apollinaire de Mèredieu (élu de 1820 à 1845), a prêté peu d'intérêt à ce questionnaire :

Concernant les vignes :

Question 21 : Cultive-t-on la vigne dans la commune ? Quelle proportion du sol est cultivée en vignoble ?

Réponse : Très peu, le plus mauvais sol est cultivé en vignes.

Question 22 : Quels sont les modes de plantation ?

Réponse : A fossé.

Question 23 : Combien donne-t-on de façons ? A quelle époque les donne-t-on ? A la main ou à la charrue ?

⁴Archives départementales de la Dordogne.

Réponse : Deux qui sont en avril et en juin , une partie à la main et à la charrue.

Question 24 ? Quelle espèce de raisin cultive-t-on ? Pour la qualité ? Pour la quantité ?

Réponse : De toutes espèces, mais particulièrement L'Enraja⁵ et le piqueypou⁶, la qualité est très inférieure et la quantité abondante.

Question 25. Y-a-t-il des crus renommés ? En blanc ? En Rouge ?

Réponse : Non

Leur prix moyen sur 10 ans ? Réponse 18 Francs .

Où les expédie-t-on ? On n'expédie pas.

Question 26 : Cultive-t-on en vigne basse ou autrement ? Fait-on usage des échelas ou carassonnes ?

Réponse : On cultive peu la vigne basse, on fait beaucoup de jouelles⁷ et on fait usage des échelas.

Question 27 : Quel est le prix moyen de la vigne et combien rend-elle, année commune sur 10 ans ?

Réponse : Le journal⁸ se vend 150 francs, il produit, année commune, une barrique et demie qui vaut 18 francs la barrique.

Question 28 : A combien peut-on estimer par an la dépense d'une mesure de vignes, façons et vendange tout compris ?

Réponse : le journal coûte de façon 18 à 20 francs.

Question 29 : Fait-on de l'eau de vie dans la commune ? Et combien le vin rend-il d'eau de vie ?

Réponse : Non.

Question 30 : Dans quelle condition doit-on brûler, et dans quel cas ne doit-on pas brûler ?

Réponse : le peu de vin qu'on fait se consomme dans l'année.

Question 31 : Quel est l'état de cette branche d'industrie agricole et quel est son débouché ordinaire ?

Réponse : Depuis que l'on introduit de si forts droits sur les vins, cette branche d'industrie devient peu de chose.

Question 32 : La commune a-t-elle assez de bras pour la culture ? Des étrangers viennent-ils aider aux vendanges et aux récoltes ? D'où viennent-ils et combien gagnent-ils ?

Réponse : La commune a assez de bras pour travailler son vignoble.

Dans le Registre des Renseignements Statistiques, concernant les années 1857 à 1866⁹.

En 1857, sur une superficie de la commune de 905 Ha 52 a, il est cultivé 35 Ha 75 a 38 çà de vignes. Il avait été produit 6 hectolitres par hectares.

Après la crise du phylloxera dans la région vers 1866 et du mildiou dès 1878, la production s'est rétablie à la fin du XIX avec l'arrivée de plants hybrides plus résistants à ces attaques.



Le Noah, L'Othello, l'Isabelle ou «Feynard », variétés hybrides issues du croisement entre des souches de *Vitis vinifera* et de vignes américaines hybrides, ne nécessitant que peu ou pas de traitement phytosanitaire, ces variétés sont prohibées depuis 1935 en France. Elles font partie des six variétés interdites comprenant le Clinton, le Jaquez et L'Herbemont.

L'Isabelle .

L'Herbemont aux Grands-Champs.



⁵ L'enraja , dans une liste de cépages, on le trouve sous le nom d'enrageat ou béquignol.

⁶ Piqueypou, raisin noir .

⁷ Jouelle Façon de cultiver la vigne en rang , palissée sur des échelas.

⁸ Journal, superficie pouvant être cultivée en un jour, correspondant à peu près à 40 ares.

⁹Archives municipales Bourgnac

Le Noah, hybride résistant bien aux maladies cryptogamiques, introduit en France pendant la crise du phylloxera, produit « le vin qui rend fou ».



Noah, talus de l'ancienne gare Bourgnac



La treille de la gare vers 193

Ce pied est un descendant de la treille de gare dont la récolte était spectaculaire. Dans le journal : « La gazette du village », en 1913, il est précisé que le pied de vigne avait donné 432 kilos et produit 250 litres de vin.



*Treille contre une façade dans le bourg vers 1920
Famille Marty-Jeanny. Coll.E.*



Treille de la terrasse du café restaurant Esclafit au Coderc

L'Othello, croisement obtenu en 1859.

L'Isabelle, hybride d'origine américaine, raisin à petites et moyennes grappes, de couleur noir bleuté, recouvert de pruine, saveur framboise très productif, résiste à l'oïdium mais reste sensible au mildiou au black-rot et au phylloxera, il est souvent cultivé en treille. Quelques pieds subsistent le long d'anciennes façades.



Grands-Champs : Une grappe de Merlot



26 205



7053

Outre les quelques cépages français, le Merlot, Cabernet, on trouvait également :

- du 18315 ou Villard Noir, direct, croisement hybride très productif qui donnait un vin riche en alcool, très coloré. Interdit en A.O.C. En voie de disparition.
- Le 7053, appelé par raccourci 7000, variété apparue en 1953 donnait un vin fruité, riche en alcool, résistant au mildiou.
- Le 26205, appelé 26000, très répandu en France dans les années 1960.

Le Baco noir, hybride issu d'un croisement entre un cépage français et un cépage américain, créé en 1902 par François Baco, variété multipliée par greffage ou bouturage, très vigoureuse, donnant un vin riche en alcool et coloré, résiste à toutes les maladies, interdit en AOC dans les années 1950.

Ces plantations ont disparu, coïncidant avec l'abandon de la polyculture dans les petites exploitations et le départ des descendants qui « ont quitté un à un le pays pour aller gagner leur vie loin du pays où ils sont nés »¹⁰ conscients de la dureté du travail de la terre et préférant à juste titre un travail rémunéré et un confort dont les campagnes étaient alors privées.

¹⁰« La Montagne », Jean Ferrat.

D'une saison à l'autre, le travail de la vigne demandait beaucoup d'attention et s'étalait presque toute l'année.

Après les vendanges, en automne, les vignes étaient chaussées par un labour ramenant la terre contre les ceps pour les protéger du gel.

*Travail dans la vigne à la Clède des Durands
Coll. C Gauthier*



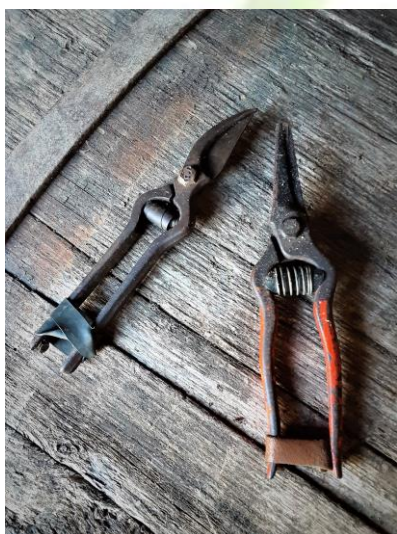
*René Chauffaille .
Buttage en automne à Rouchou vers 1960
Coll. M Chauffaille*

Au printemps le déchaussage ou « décavaillonnage » consistait à rejeter la bande de terre vers le milieu du rang.

Le travail de la taille débutait après les grands froids, officiellement le 22 janvier pour la Saint Vincent, patron des vignerons. Plusieurs proverbes illustrent ce moment : « A la Saint-Vincent l'hiver s'en va ou se reprend » « A la Saint-Vincent le vin monte aux sarments, s'il gèle il en descend » ou « A la Saint-Vincent, l'hiver se reprend ou se casse les dents. »

En avril, le palissage consiste à attacher les sarments le long des fils, puis en juin suivait l'épamprage pour enlever les rejets.

Le traitement phytosanitaire à la bouillie bordelaise ou au soufre s'effectuait selon les besoins. En juillet et août, on étêtait à la faucille ou bien au sécateur afin de favoriser la maturation des grappes.



Vendanges Coll. Pichardie



Faucille à épamprer.



Pulvérisateur Ducos,
Besnard Fabricant à Vitry
vers 1880 Coll. E



Sulfateuse de marque Vermorel
Fabricant à Villefranche/Saone
début XXe Coll. E



Pulvérisateur tracté par le cheval ou le bœuf.
Coll. Pichardie . Les Petits-Champs



Pulvérisateur en résine de marque Castaing,
des années 1970 Coll. Pichardie

Les vendanges, selon les années débutaient mi-septembre et dès le début du mois, les préparatifs allaient bon train.



Charles Marty prépare les barriques le long de la levée du moulin au bourg vers 1940 , Coll. E

Il fallait d'abord nettoyer les barriques, les soufrer, laver la cuve pour faire gonfler les « duelles¹¹ » sortir du chai les ustensiles nécessaires : les hottes, les paniers, les vendangettes¹² la fouleuse, la charrette, le tracteur et la remorque plus récemment. Le jour des vendanges était fixé à l'avance afin de permettre aux participants de s'organiser et de s'entraider ou d'échanger le matériel. Le jour venu, la matinée débutait par « un casse-croûte » plantureux mais rapide à partir de charcuteries « maison » et du « rouge » de l'année précédente, de café pour les femmes. Puis les vendangeurs, équipés du panier plat en bois, plus récemment du panier en plastique et du sécateur se dirigeaient vers la vigne. Dans les années 1960, les

enfants montaient sur la charrette tirée par les vaches, bien que la distance ait été assez courte, avant que la remorque du tracteur ne prenne le relai portant aussi les bastes et le « douillat »¹³, bientôt remplis de grappes...

Arrivés dans la vigne encore nimbée de brume, deux vendangeurs de part et d'autre du rang commençaient la récolte avec minutie afin de ne rien laisser perdre, bien vite, le panier rempli était versé dans la hotte ou dans la baste avant d'achever leur course dans le douillat, puis dans la cuve dans le coin de la grange.



Baste ou Comporte Coll. E



Douil Coll. Pichardie

¹¹ En français : douve

¹² Sécateur spécifique aux vendanges

¹³ Douillat mot occitan, en français douil (Littré : tonneau pour le transport du raisin au pressoir)



Hottes en fer galvanisé et matière plastique Coll. Pichardie



Paniers à vendanges.

Vendanges aux Grands Champs Septembre 2021.



A partir des années 50 les propriétés les plus importantes ont investi dans un tombereau d'une contenance plus importante que les bastes, muni d'une vis sans fin, qui actionnée par le moteur d'un tracteur, pressait le raisin qui était déversé par un tuyau, directement dans la cuve. Selon l'étendue des parcelles et le nombre de participants, la récolte prenait toute la journée, en tout cas s'étendait sur la bonne matinée qu'un repas plantureux clôturait. Le plus souvent, en fonction du temps, la table était dressée sous la treille formant une tonnelle devant la maison d'habitation ou sous le hangar. Les femmes de la maison, aidées de quelques voisines s'étaient affairées à la cuisine depuis la veille pour préparer le repas, des plats consistants de préférence pour nourrir les vendangeurs affamés par une longue matinée de labeur : Le plus souvent, le déjeuner débutait par une soupe de légumes bien épaisse ou une soupe de haricots « la sabronade » avec « des tailles », parfois du vermicelle cuit dans un bouillon de poule, la plus grosse et la plus grasse poule de la basse-cour, voire deux, gardées pour la circonstance.

Repas de vendanges aux Grands Champs, septembre 2021.



La soupe de haricots.



Les crudités



Le pâté de foie maison.



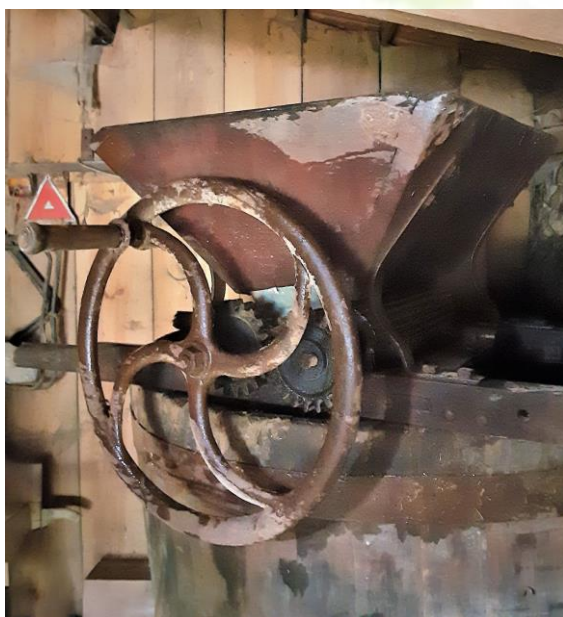
Le plat de consistance.

Un chabrol reconnu pour ses pouvoirs fortifiants ne pouvait être dissocié de la soupe, breuvage réservé aux hommes, seules quelques femmes s'y hasardaient. Venaient ensuite les plats de « hors-d'oeuvre » signes d'une émancipation culinaire, le plus souvent, des crudités en provenance directe du potager, tomates, concombres, carottes râpées, savamment disposées sur un très grand plat de faïence blanc, réservé à ces festivités champêtres.

Parfois des plats « d'oeufs mimosas » dont le seul nom renvoie à toute l'atmosphère de ces repas colorés, joyeux, bruyants des voix, des cliquetis des couverts, du tintement des verres bien remplis. Malgré la faim presque assouvie, suivait le plat de consistance, soit un civet de lapin et ses « rôtis » à l'ail, soit la poule- au pot, enrichie de plats de côte de bœuf, entourée des légumes et des condiments « maison » : les cornichons, les petites tomates vertes, les vrilles de la vigne au vinaigre, la mayonnaise « maison », maintenue au frais au fond du puits avant l'arrivée de la glacière puis du réfrigérateur... La salade assaisonnée, dans des plats de Beaurnonne et quelques fromages que d'aucuns trouveront quelque peu ordinaires mais c'étaient les fromages consommés dans nos campagnes dans ce temps des vendanges et autres travaux des champs : le gruyère, le croûte rouge (nom local de l'Edam), il semblait alors venir de si loin! et peut-être quelque camembert. Enfin un dessert local terminait ce repas, le plus souvent des tartes aux croisillons de pâte, des tourtières aux prunes cuites au feu de la cheminée, parfois « des gambes d'ouilles », beignets à la fleur d'oranger, en fait, des desserts dont les femmes de la maison détenaient le secret et le tour de main. Si toutes les vignes « avaient été suivies », le repas se prolongeait autour du café, s'il restait quelques rangs, les plus vigoureux repartaient tandis que les plus âgés partageaient le plaisir de la table avec quelques digestifs exhumés des placards : la prune, les cerises à l'eau de vie, le ratafia et autres élixirs domestiques.

Les dernières vendanges dans la commune ont eu lieu en 2004 dans les vignes de la famille Chauffaille à Rouchou.

Dans les communes avoisinantes, à Eglise- Neuve et à Issac, quelques familles perpétuent cette tradition, davantage pour le plaisir de la transmission et de la convivialité que par nécessité absolue, selon le même rituel, l'utilisation du même matériel, soigneusement rangé après chaque usage et ressorti tous les ans mais pour combien de temps encore ?_ Sans doute jusqu'à ce que leurs vignes leur fasse l'offrande de leurs grappes généreuses convoitées par les grives gourmandes sur lesquelles les épouvantails même n'ont plus aucun pouvoir ! A moins que les générations futures perpétuent ce plaisir des gestes simples et de la saveur des richesses de la terre qui a permis à des générations de vivre...



Fouleuse et douillat des Grands-Champs ; Coll D Besse



C.Besse, J.P. et B.Georges installent la fouleuse.



Christophe Besse conduisant le tombereau à la vigne

Le tombereau dans lequel la vendange était directement mise pour être pressée. Celle-ci était versée dans la cuve au fond de laquelle un fagot de sarments, placé devant l'orifice de la bonde en guise de tamis, évitait l'obstruction au moment d'écouler. Elle restait environ quinze jours à trois semaines dans la cuve où elle devait être « enfoncée » tous les matins avant d'être écoulée.

Le vin mis en barrique était soutiré en novembre et en mars, les barriques étant soufrées à chaque soutirage.



La récolte de raisins dans le tombereau



La vendange projetée dans la cuve

Barriques sur les tins, prêtes à recevoir le vin nouveau.



Ensemble de robinets à barrique. Coll. Pichardie



*Pipettes destinées à prélever des échantillons de vin
Coll. Pichardie.*

*Appareil dans lequel on mettait une
plaquette pour souffrer les barriques.
Coll.E.*





*Entonnoirs pour barriques en matière plastique
Coll. B Georges .*



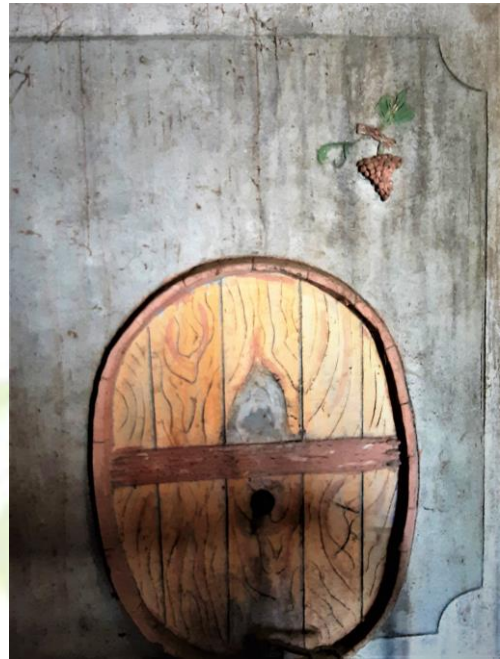
Ancien entonnoir en fer .Coll. D Besse



*Pompe à bras pour écouler, équipée d'un moteur,
dès l'arrivée de l'électricité à Eglise-Neuve,
en fonction jusqu'aux vendanges de l'automne 2020.
Coll. Pichardie*



La mise place de la cuve.



Cuves en ciment construites dans plusieurs fermes par un maçon local, M. Grenier, exemple d'art populaire et naïf : l'inévitable grappe de raisin et la représentation du tonneau en faux bois, celle-ci se trouve à la ferme Chauffaille, Peyrifol.



Dans les dernières années, aux Petits Champs, le vin était conservé dans un « garde vin » en résine fabriqué par la société Sodipia (Usine à Saint Jean d'Eyraud).

Fer à cheval retrouvé dans la vigne des Grands Champs, celui du cheval qui servait à labourer la vigne dans les années 50.



Nous remercions les personnes qui nous ont prêté des photos anciennes et récentes, les familles Pichardie et Besse qui ont accepté de nous présenter le matériel nécessaire au travail de la vigne et permis de participer « aux vendanges » à Eglise-Neuve.

La graine de raisin oubliée

Sabine Sicaud

Adieu, paniers ! Les vendanges sont faites !
Qu'attends-tu, graine que je sais, doux grain vivant
Qui s'obstine, grain tendre ? C'est le temps !
Comme les castagnettes,
Claquent les feuilles sèches dans le vent.

Sur les coteaux, la vigne a chanté jusqu'au bout
Sur chanson rouge. Et, par toutes les routes,
Les chars s'en sont allés, comme ivres. Toutes,
Toutes les grappes ont saigné toutes leurs gouttes.

Qu'attends-tu, graine défiant l'Automne roux ?

À voix basse chante le moût,
À voix haute le vigneron,
À voix lointaine et sans entrain, la grive...

« Où faut-il maintenant qu'on vive ?
Où faut-il ? dit la grive. Ô raisins blonds,
Ô raisins noirs, ô raisins bleus ! »

– « Clic, clac ! chantent les feuilles sèches –
La campagne couleur pêche,
De miel et de framboise est déjà morte un peu.

Elle sera morte demain pour de longs jours... »
Te voilà cependant jeune et vivante,
Seule au cœur de la treille en loques, dans l'attente
D'on ne sait quoi d'heureux, graine de frais velours !

Graine de saphir moite à reflet de rubis,
Graine mûrie après les autres, retenue
Par une vrille folle entre deux branches nues,
Qu'attends-tu ? Vois, le vent déchire les habits
Du somptueux platane. Tu subis,
Tu subiras le vent, tu subiras la pluie,
Le gel . « Qu'importent l'heure enfuie,

L'heure à venir, dis-tu, je vis »

Et tu veux vivre,
Vivre, même boule de givre,
Même chair molle, avec des rides coulissant
Ta petite figure de négresse ?
(Car tu deviendras vieille et noire ; je pressens
Déjà ces choses tristes : la vieillesse,
Le ratatinement, l'ennui .) survivre là,
Dehors, parmi l'hiver aux longues plaintes,
Même séchée en raisin de Corinthe,
Même noyée en éponge, cela
Tu le veux donc ?... soit. L'homme et l'oiseau l'oublièrent.

Mais ne songes-tu pas à tant de grains, tes frères,
Tes frères dont le sang rouge ou doré s'en va
Par les grands chemins de la terre,
Vers les ports, les villes en feu, les bourgs, là-bas,
Là-bas, en tonneaux lourds ou flacons rares ?
Tes frères, que sais-tu de leur vie, au-delà
De ton étroit verger ?

Vins brûlants ou mousseux, vins musqués, vins légers,
Vins qui sentent la rose et la mûre, et se parent
Des noms chantants de vieux pays... dis-moi,
Que sais-tu d'eux ? « Rien. Leur destin les mène.
Je vis , je ne suis qu'une graine
J'attends, où tu me vois,
De tomber toute seule et de germer peut-être.
Le sillon me fera comme un nid, sous le toit
Du vieux cep grelottant, un nid où peut renaître
Une tige sauvage et libre... Je veux être
Encore jeune vigne aux beaux jours qui viendront ! »

À pleine voix chante le vigneron,
À voix lointaine et plaintive, la grive...

Sabine Sicaud, *Poème d'enfant*, 1926