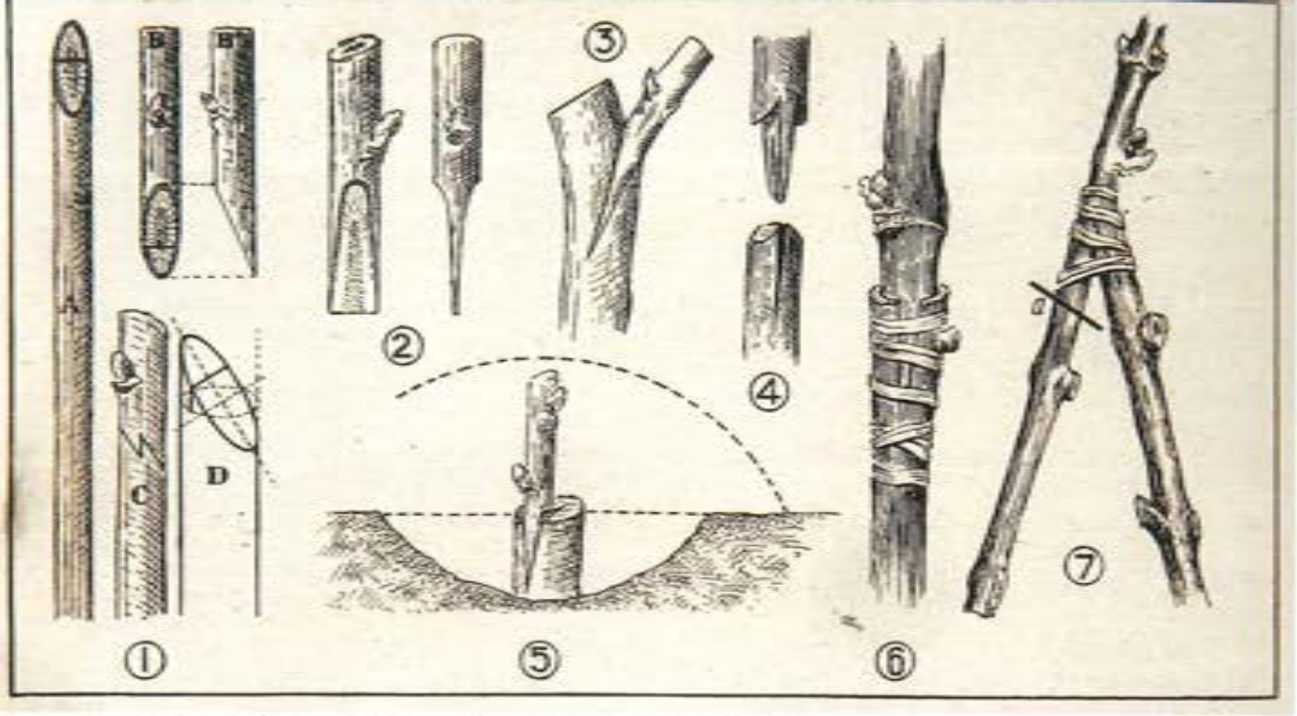


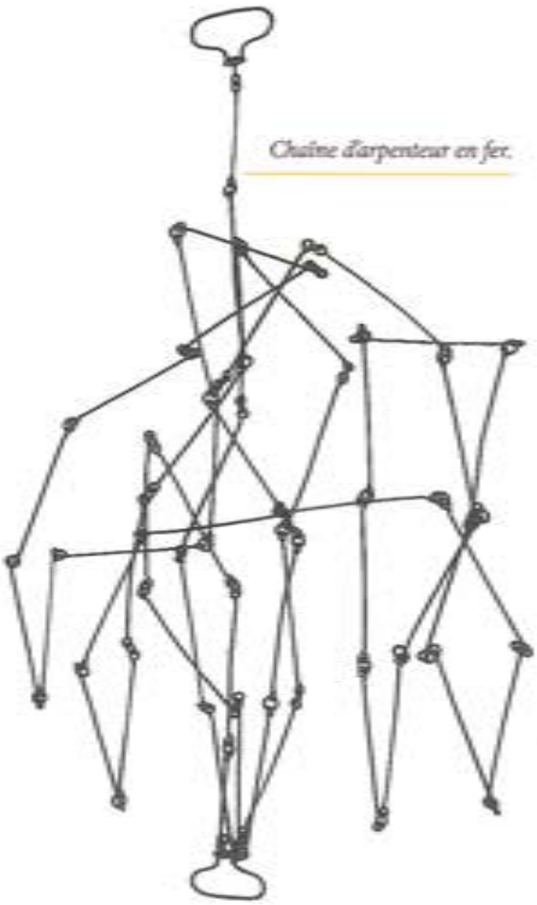
Planche recensant les méthodes de greffe. Dictionnaire d'œnologie et de viticulture. 1946.

Les plantoirs servaient à faire les trous destinés à recueillir les greffons.

On faisait les trous dans le sol à une distance convenue marquée par la chaîne d'arpenteur, et – ou – grâce au grand compas en bois à planter.

Puis on glissait les greffons dans les trous ainsi faits à l'aide d'un plantoir de forme très étudiée et l'on tassait la terre autour de ces derniers avec le plantoir à main, en fer coudé, ou en bois renforcé de fer.

Plantoir à main pour tasser la terre autour des greffes (XIXe siècle).



Chaîne d'arpenteur en fer.

Grand compas en bois pour mesurer les distances entre les greffes (XIXe siècle).

Plantoirs pour glisser les greffes dans leur trou.

Photos actuelles de vignes montrant les rangs de ceps bien alignés.

Divers sécateurs à tailler du milieu du XIXe à la fin du XXe siècle, à ressorts, à lames, ou à mécanisme de renvoi. Quatre d'entre eux à ajout de serpe ou hachette.

La taille sèche réglementée laisse peu de reprises (paraisons ou coursons, jeunes bois âgés d'un an dont les bourgeons fourniront les jeunes bois de l'année) et de baguettes, ce qui donne des grappes mieux nourries et mûrissant correctement, surtout si la taille en vert enlève encore des grappes superflues. La *taille en vert*, destinée à choisir et à conserver un nombre restreint de raisins pour la qualité future du vin, se pratique pour sa part pendant la végétation, au cours du mois d'août.

Il existe de nombreuses techniques de taille mais la plus connue est la taille Guyot, du nom d'un médecin du XIXe siècle inventeur du procédé. Elle est dite aussi taille mixte avec des petites reprises et des baguettes limitées en Bourgogne, pour chaque cep, avec des précisions pour les rouges et pour les blancs, avec contrôle par l'I.N.A.O. pour chaque appellation.

Deux sécateurs à tailler à deux mains, sans ressort (région Languedoc).

Sécateur à tailler à deux mains, avec sa bride support, passée autour du cou du vigneron pour le transport.

Sécateurs et ciseaux à vendanger, qui cohabitent avec les ancestrales « serpettes » à vendanger.

Cent ans après la découverte de Benoît Raclet, échaudage dans la vigne des Breneys en 1934.

Selon les moyens des vignerons, ces arrosoirs étaient fabriqués en cuivre ou en tôle, et de toutes les tailles car les femmes et les enfants étaient réquisitionnés pour cette tâche vitale pour tous.

On inventa aussi des outils à écorcer permettant à l'eau de tuer les vers plus aisément :
– gants en mailles de fer, avec lesquels on *caressait* les cornes pour rendre les vers se cachant dessous plus accessibles ;
- triple chaînette à poignée que l'on entourait autour des *cornes*, en leur impulsant un mouvement d'avant en arrière ;
- triple scie en forme de cœur, servant à passer entre deux *cornes* serrées l'une contre l'autre.

Les vignerons, enfin débarrassés du ver, en furent très heureux mais Benoît Raclet, malade et presque ruiné, dut quitter sa terre pour aller vivre et mourir dans le Brionnais, toujours en Saône-et-Loire mais loin de sa vigne.

Les récoltes devinrent alors très abondantes. 1848 est connue pour avoir été *« l'année du vin à 4 sous »*. Dans les cabarets on pouvait en boire à volonté contre cette somme forfaitaire.

Mais le malheur veillait en cette fin de XIXe siècle. À peine la pyrale en voie de disparition, une autre tragédie apparut, le phylloxéra en 1878, peu après que l'oïdium – la maladie blanche – eut fait son apparition en 1850. Puis ce sera une autre calamité, le mildiou, qui sévit fort en 1897, 1907 et surtout 1910.

Gants en mailles de fer, chaîne et scie à écorcer les vieux bois de vigne avant de les échauder pour tuer les vers de pyrale.

Le phylloxera

De tous les fléaux de la vigne, ce petit puceron fut le plus terrible et le plus dévastateur puisque cela se termina, après des années d'errances et de coûteuses tentatives de traitements préventifs et curatifs, par l'arrachage total du vignoble français et sa replantation avec des pieds greffés sur porte-greffes américains (pays d'où le mal était venu) !

Il apparut dans le Gard en 1863 et ne fut identifié qu'en 1868 par Planchon qui, avec deux autres savants, Bazille et Sarot, observèrent ces insectes à peine visibles à l'œil nu (1/2 à 3/4 de millimètre de long), de couleur jaune citron plus ou moins foncé, qu'ils baptisèrent *Phylloxera vastatrix* et, assez rapidement, le rapprochèrent du *Pempligus vitifolicue*, endémique dans les vignes en Amérique où il vivait plutôt sur les feuilles tandis qu'en France il subsistait sur les racines. Après divers échanges et force voyages dans les deux sens entre les savants des deux cotés de l'Atlantique, il fut admis en 1870 qu'il s'agissait du même insecte. Les contraintes climatiques de chaque pays s'appliquaient différemment et ne produisaient pas les mêmes effets si l'insecte existait à l'état endémique ou s'il avait été importé par mégarde.

Cette tache d'huile qui s'étendit rapidement et sans moyens de lutte au départ, fut un peu le « drap mortuaire » du vignoble français qui, vers les années 1850 (après la fin de la pyrale), produisait annuellement entre 50 et 70 millions d'hectolitres de vin, et qui tomba à peine à 25 millions en 1879 ! Il fallut attendre 1893, et les effets des replantations, pour remonter aux chiffres de 1850.

Jamais dans l'histoire on avait vu une aussi rapide et complète destruction d'une espèce végétale. On « *remercia ses gens* », on réduisit drastiquement son train de vie et on fut souvent contraint de changer de métier, les subventions gouvernementales n'existaient pas à cette époque.

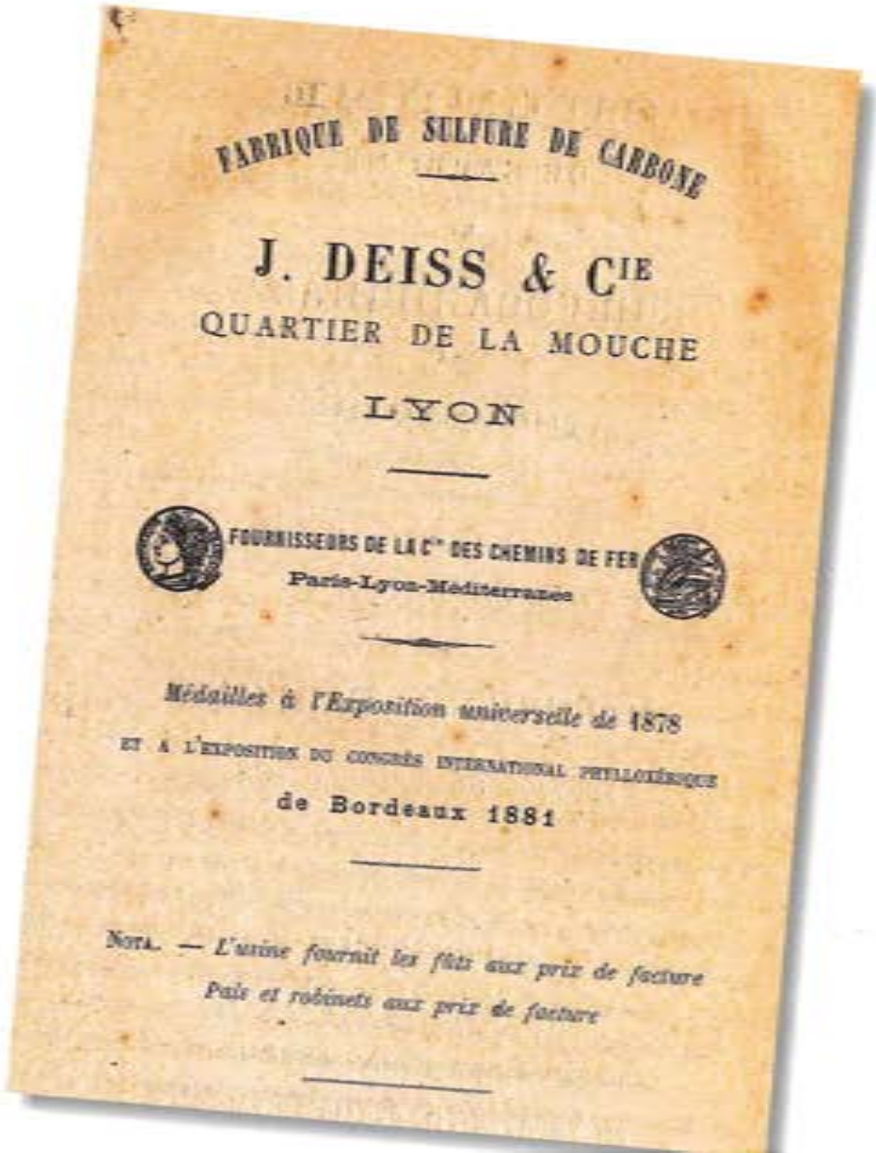
Les plus courageux trouvaient un nouveau métier, tout en gardant leurs vignes sans rapport, et les arrachaient à temps perdu. Cependant, personne ne baissa les bras et il fut décidé de lutter contre la « *Bête immonde* ». Certes, son importation accidentelle d'Amérique avait été prouvée, suite à l'achat de plants américains par des pépinières françaises, dont une dans le Gard. Mais cette preuve de l'origine ne réglant pas le mal, l'une des premières initiatives du ministre de l'Agriculture de l'époque, fut la création en 1870 d'un concours doté de 20 000 F or, offerts à celui qui trouverait le remède pour arrêter le phylloxéra ! Porté à 30 000 F or en 1874 (somme considérable à l'époque), il ne fut jamais attribué, et pour cause !

Cependant cela motiva les savants, inventeurs et char-

Il faut dire que le problème de la complexité du cycle de reproduction était fort ardu !

Il y avait des expansions par les racines, de proche en proche, mais aussi par le vol de certains de ces insectes à qui il poussait des ailes leur permettant d'aller en volant d'une vigne à l'autre, même fort loin, et de pondre des œufs d'insectes suceurs de racines. L'enfer donc !

De nombreux charlatans ont proposé et fait de la publicité pour des dizaines de solutions et de remèdes miracles dont le « *Vinipore destructeur de phylloxéra* », la « *mousse céleste* », la « *pâte anti-phylloxérique* », le « *phyllogran, remède radical* », etc. lesquels hélas, ont fait des centaines de dupes, déjà financièrement très affaiblis. Victor Vermorel, industriel et propriétaire à Villefranche-sur-Saône, a rassemblé beaucoup de ces publicités, encore visibles aujourd'hui dans la bibliothèque viticole de cette ville. Mais il a surtout participé à la mise en place d'un moyen de lutte plus rationnel mais hélas sans succès final : l'injection de sulfure de carbone à l'aide d'un pal d'injection mis au point, fabriqué et commercialisé par lui, en plus de ses bidons à sulfater assez célèbres dans la région.


FABRIQUE DE SULFURE DE CARBONE

J. DEISS & Cie

QUARTIER DE LA MOUCHE

LYON

FOURNISSEURS DE LA Cie DES CHEMINS DE FER Paris-Lyon-Méditerranée

Médailles à l'Exposition universelle de 1878

ET A L'EXPOSITION DU CONGRÈS INTERNATIONAL PHYLLOXÉRIQUE

de Bordeaux 1881

NOTA. — *L'usine fournit les fûts aux prix de facture*

Pals et robinets aux prix de facture

Magnifique char à traction animale et roues à bandages, avec sa caisse à raisins.

Au jour dit, le vigneron partait vers sa vigne derrière le char tiré par les bœufs ou par le cheval, avec sa troupe de vendangeurs, payés et nourris à la journée. Après l'embauche, la journée commençait par un solide casse-croûte vers huit heures, pris sur place, arrosé du vin de la propriété apporté dans des *barleuts*, ces petits tonnelets réservés spécialement à cet usage. On disait que plus les *barleuts* étaient grands, plus le vigneron possédait une grosse propriété et était généreux avec ses commis de culture, qui n'avaient pas encore le statut de salariés agricoles.

des forces », hommes et femmes, à une époque où l'on n'avait pas encore inventé le slogan « *avec modération* ».

On rapprochera ces traditions des dernières trouvailles du despotisme administratif actuel. Certains vignerons sont contrôlés pendant les vendanges, au milieu des vignes, afin de déterminer si les vendangeurs boivent du vin, boisson alcoolisée interdite sur le lieu de travail !

Très souvent, tout ce petit monde chantait tout en coupant les raisins car le vin rend gai ! Même les enfants étaient de la partie et en étaient heureux.

Benne ou comporte transportée à l'aide d'un chariot. Dictionnaire d'œnologie et de viticulture. 1946.

Comporte sur chariot tiré par deux bœufs.

Les vignes étant souvent assez loin de la maison et du cuvage, la pause repas de midi était tirée du panier. Puis le travail reprenait gaiement et le soir tous rentraient chez le *patron* pour la *soupe* avec plats chauds copieux : soupe de légumes servie en entrée avec du pain trempé et du lard bouilli ayant cuit dedans pour la *graisser* un peu. C'était ensuite le tour des fromages de chèvre secs ou du fromage fort maison, puis le café et la goutte (eau de vie maison), avant d'aller se reposer. Et le lendemain, on recommençait !

Deux modèles de « barleuts » à vin, amenés sur place à la vigne, dont celui de gauche est monoxyle.

Une fois la récolte à « *l'abri de la grêle* », selon l'expression des anciens vignerons, il fallait procéder au pressurage pour transformer les raisins en un précieux liquide qui deviendra du vin.

Pour les raisins blancs, on déposait directement la vendange dans le pressoir ; chaque vigneron aisé possédait le sien. Les plus pauvres louaient des pressoirs sur roues que les propriétaires déplaçaient de lieu en lieu.

Pour les raisins rouges, il convenait de les faire cuver afin que les pigments de leur peau puissent donner au vin la couleur rouge désirée et que les rafles lui donne « *du corps* ».

Les hommes ont longtemps broyé les raisins en les foulant aux pieds, dans les cuves, en se mettant le plus souvent nus ou presque.

Suite à cette opération, le raisin se mettait à fermenter en bouillonnant fortement et dégageait beaucoup de gaz carbonique. Ce dernier a tué beaucoup de vignerons tout au long des siècles malgré leur méfiance. Ils devaient ventiler la cuve en secouant à bout de bras au-dessus un sac de toile de jute puis passait une bougie allumée qui s'éteignait s'il restait du gaz carbonique.

Cendrier publicitaire en bronze des pressoirs Marmonier de Lyon de 1938.

Ils pouvaient ensuite commencer à transférer les raisins fermentés vers le pressoir, en respirant prudemment pour ne pas s'asphyxier.

Avant ce transfert, les rafles et les grumes plus ou moins écrasées qui remontaient à la surface de la cuve constituaient un gâteau qu'il fallait casser plusieurs fois et le mélanger à nouveau avec le jus pour que la cuvaison s'effectue. Cela se faisait avec un brasse-cuve équipé d'un long manche en bois.

Petite cuve classique en chêne cerclée de fer, avec son robinet en bois et l'escabeau d'accès.

Brasse cuve pour casser le gâteau, du XVIIIe siècle, en fer forgé, avec manche en bois.

Foulage du raisin.
Miniature. Bréviaire à l'usage de Mâcon.
XVe siècle. B.M. Mâcon : Ms0103f.005.

bonne, il existait des tuyaux de gomme pure de diamètres différents selon le débit recherché. Ce simple tuyau de caoutchouc est d'ailleurs encore utilisé de nos jours pour tirer un échantillon ou faire déguster une cuvée au foudre. C'était la dernière étape avant les pompes à vin qui remplacèrent, vers le début du siècle dernier, les soufflets et les transvaseurs. Le principe de fonctionnement est un corps en cuivre actionné par un bras poussant et tirant un piston inversable, la pompe étant toujours placée sur le sol par commodité.

Pompe horizontale, actionnée par un seul homme.

Les pompes à vin

Apparues à la fin du XIXe et surtout au tournant du XXe siècle, elles facilitèrent grandement les soutirages et le transvasement du vin d'un fût à l'autre grâce à de longs tuyaux à raccords qui permettaient de l'acheminer où l'on voulait dans la cave, ou d'une cave à l'autre.

Pompe à vin à vilbrequin, puissante et actionnable par un seul homme.

Modèle vertical à double corps, actionné par deux hommes.

Modèle vertical à double corps à un seul bras, compensé.

Le débit n'est plus le même avec les pompes électriques modernes.

Cela amena la création de tuyaux en caoutchouc reliés entre eux par des embouts mâles et femelles avec des cannelles à vis fixées sur la pompe et sur la sortie de la bonde du bas des fûts, ainsi que d'autres, à vis également, allant de la pompe à la bonde au-dessus des tonneaux. Elles pouvaient, et peuvent toujours, s'ouvrir et se fermer grâce à une manette incorporée.

Trois cannelles pour tuyaux de pompe : deux pour la bonde du dessus et l'autre pour celle du bas des fûts.

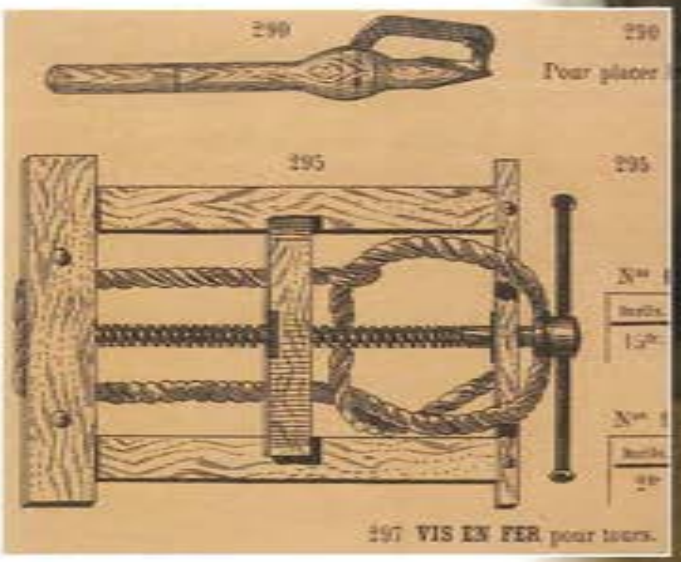
Cannelle bordelaise.

ROBINETS ET ACCESSOIRES

1 — Fontaine parisienne, 2 — Robinet-bouteille, 3 — de tonneau, 4 & 5 — Fontaine Mâconnaise, 6 — à boyau, 7 — bordelaise, 8 — bordelaise droite, 9 — à vis conique, 10 — de cuve dite « Biterroise », 11 — à rondelle, 12 — Robinet pour cuve en ciment, 13 — de foudre à 2 bouchons dit « Américain », 14 — à entonner, 15 — porte-niveau, 16 — Tube plongeur, 17 — Coude à

Vieux tonnelier utilisant la bâtissoire, avec un feu à l'intérieur du fût pour chauffer les douelles.

Bâtissoire contemporaine. Le brûlage du fût est remplacé par un bain de vapeur pour assouplir les douelles.



Page de catalogue et bâtissoire en bois à corde (XIXe siècle).

Brûlage du fût. Aujourd'hui, lors d'une fabrication industrielle, le brûlage ne sert plus qu'à donner des goûts au vin. Il est d'ailleurs pratiqué après le montage complet du tonneau.

Bouteille oignon du XVIIe siècle.

Petite bonbonne en verre soufflé.

Dame-jeanne.

Chalumeau de souffleur de verre. Fin XIXe siècle.

Restait toutefois à trouver le moyen de clore ces flacons de la façon la plus hermétique possible. On essaya toutes sortes de systèmes : petits galets ou silex de forme oblongue entourés d'un morceau de linge fin ou de brins de sisal enduits de poix, voire de résine (comme les Romains avec les amphores), ce qui gâtait souvent le goût du vin. On essaya aussi des morceaux de bois taillés, arrondis et polis, mais s'ils étaient trop secs ils gonflaient en se mouillant au contact du vin, ce qui allait jusqu'à faire éclater les goulots de verre. S'ils étaient trop verts ils séchaient dans les caves, passaient à travers les goulots et tombaient dans le vin qui s'oxydait. Les bouchons de liège, inventés par les Anglais au Portugal au début du XVIIIe siècle, ont ainsi ouvert des perspectives à ce sujet. Ils sont toujours utilisés de nos jours.

Avant cette innovation, il n'était pas possible de stocker les bouteilles en les empilant couchées. On devait donc, lors de l'opération de soufflage, les poser sur *le cul* afin qu'elles puissent tenir debout ensuite. De ce fait, il fallait les ranger pleines, côte à côte, ce qui prenait une place folle et explique en grande partie pourquoi ces bouteilles restaient chères et peu nombreuses.

Les bouteilles soufflées ainsi façonnées, appelées bouteilles *oignon*, apparurent vers la fin du XVIIe siècle, on en trouve encore quelques-unes dans les musées.

Parallèlement et pour les mêmes raisons, les *bonbonnes* ou *dames-jeannes* commencèrent à proliférer, allant de petites quantités en volume à 25 à 30 litres, afin de pouvoir être manipulées sans trop de difficultés.

Fragiles, elles pouvaient être paillées ou recouvertes d'osier tressé, toujours avec 2 anses pour faciliter le transport et la durée de vie.

Les bouchons en liège

Il était temps que le liège arrive ! Cela ne se fit pas du jour au lendemain, sachant qu'au départ il fallait tailler et polir à la main chaque bouchon. Les tests tentés par les Anglais dans la région de Porto ont prouvé la difficulté non seulement de récupérer l'écorce des chênes-lièges mais aussi de la faire sécher correctement pour ensuite l'utiliser comme bouchon.

Hache à découper les bandes de liège sur l'arbre.

Grosse plane à enlever l'écorce de liège.

Il fallut donc inventer des machines à fabriquer des bouchons, avec des emporte-pièces les découpant en rond. Les bouchons ainsi obtenus devaient être lavés et séchés. Les trieuses sont arrivées sur le marché et il fut alors possible de vérifier la qualité, tout en comptant le nombre de bouchons. On inventa même des balances spéciales, conçues pour peser les sacs de vingt kilos.

Bascule à peser les sacs de bouchons. XIXe siècle.

Machine à percer les bandes de liège, pour créer les bouchons. XIXe siècle.

Les taste-vins

Le taste-vin est un petit récipient en forme de tasse basse, de sept à douze centimètres de diamètre, composé d'une coupelle et d'une anse, permettant d'examiner un vin, de le mirer et de le goûter.

Aux XVIIe et XVIIIe siècle, les taste-vins étaient en argent massif avant d'évoluer vers diverses matières plus inattendues. Le centre était le plus souvent bombé et poli, mais on pouvait aussi y trouver des inserts de pièce d'argent comme sur celui à l'effigie de Napoléon 1er empereur d'Italie.

Par la suite, les taste-vins ont évolué vers le métal argenté, surtout au début du XXe siècle, et même vers l'inox. Mais on en a aussi fabriqué en faïence, en étain, en verre, en bois, en fer blanc et en or ! Les archéologues en ont trouvé en Cappadoce en céramique, de dimensions et formes diverses, y compris avec anse, datant du XIXe siècle avant J.-C. (à voir au musée du Louvre).

Le plus souvent il comporte, outre l'anse permettant une bonne prise en main, deux séries égales de boules (cupules) et de stries (larmes) sur le rebord interne, qui multiplient les reflets de la lumière ambiante, ce qui permet d'analyser la robe du vin dégusté ; mais il en existe aussi certains totalement lisses à l'intérieur.

Les stries placées sur la moitié supérieure, face au regard, servent à mirer le vin blanc, les boules, placées sur la moitié inférieure, le vin rouge. L'anse, qui permet de tenir la tasse, doit être tenue de la main droite ou gauche selon la couleur du vin, avec les stries ou les boules placées face au regard. Ces anses symbolisant le plus souvent la tentation, comme sur une de la collection avec les serpents affrontés, tenant une pomme dans la bouche (évocation biblique : Eve et le serpent avec le fruit défendu). À noter qu'il existe des taste-vins ne comportant que des stries pour les blancs, et d'autres ne comportant que des boules pour les rouges.

L'anse a évolué au fil des siècles : du serpent originel (la tentation biblique) à l'anse étirée dans la masse et recourbée, afin de pouvoir y glisser un doigt (au XIXe siècle), puis, fin XIXe et surtout XXe siècle vers la boucle en anneau avec un repose pouce soudé sur le dessus, permettant une prise en main plus assurée.

Actuellement, le taste-vin n'est plus beaucoup utilisé en dégustation. Les verres INAO offrent de meilleures capacités, notamment dans l'analyse olfactive car ils permettent d'agiter le vin et d'en libérer les arômes, ce qui est impossible avec le taste-vin.

Taste-vin en argent massif avec anse en queues de serpents affrontés. Au centre, pièce en argent frappée : Napoléon, empereur et roi d'Italie, 1807.

Taste-vin en argent massif gravé de raisins, avec anse en forme de serpent amphisbène. Au centre, pièce d'argent représentant une déesse. XVIIe siècle.

Taste-vin en argent massif avec anse en queues de serpents affrontés. Stries internes et gravures externes. XVIIIe siècle.

Taste-vin en argent massif avec anse en queue de serpent enroulée, stries et boules internes.

Taste-vin en argent massif, intérieur et extérieur lisse, avec anse en serpents affrontés. XVIIIe siècle.

Taste-vin en argent massif avec stries et boules, anse en serpents affrontés. XVIIIe siècle.

Taste-vin en argent massif, intérieur et extérieur lisse. Gravé L. SECHET. XVIIIe siècle.

Taste-vin du concours VINURI 1968.

Taste-vin en argent massif, intérieur et extérieur lisse. Queue étirée avec décor de raisins. XIXe siècle.

Taste-vin en argent massif, classique, boules et stries, anse en forme de serpent amphisbène.

Taste-vin en argent massif, boules et stries, queue étirée. XIXe siècle.

Taste-vin en étain lisse type XVIIIe siècle.