

Vendanges à la Creuse vers 1943

La troupe de vendangeurs, composée essentiellement des gens du voisinage (adultes et enfants) se réunissent chez le viticulteur le matin pour manger une soupe au lard, pommes de terre fréccassées, du fromage fort et de la confiture, le tout arrosé d'un bon canon de rouge (produits maisons).

Départ à la vigne au lever du jour à pieds, chacun muni d'un jarlot en bois (ancêtre du seau) et d'un couteau ou d'une serpette et derrière suivait le char à roues en bois cerclées de fer, tiré par deux vaches, puis plus tard par un cheval, rempli de bennes vides en bois.



Une fois arrivés à la vigne, les adultes prenaient une passée (2 rangs) et les enfants une chaponnière (un rang). Il fallait pas cirer les grappes ne pas en oublier et ramasser toutes les grumes à terre.

Le jarlotier, un homme jeune et fort de préférence plaçait les bennes dans le milieu de la troupe de vendangeurs et avec son benot en bois, qu'il portait à bout de bras, il allait de vendangeurs en vendangeurs pour ramasser le raisin cueilli et l'emportait dans les bennes qu'il tassait, une benne pleine pesait environ 90kgs.



Une fois les bennes remplies, les porteurs munis d'un brevis et de cordés chargeaient la benne sur l'épaule et l'amenaient sur le char qui était dans le charroi.



Dans le milieu de la matinée, le jarlot et les porteurs de bennes (les occupés) mangeaient un casse croûte composé d'un morceau de saucisson, de fromage et de pain.

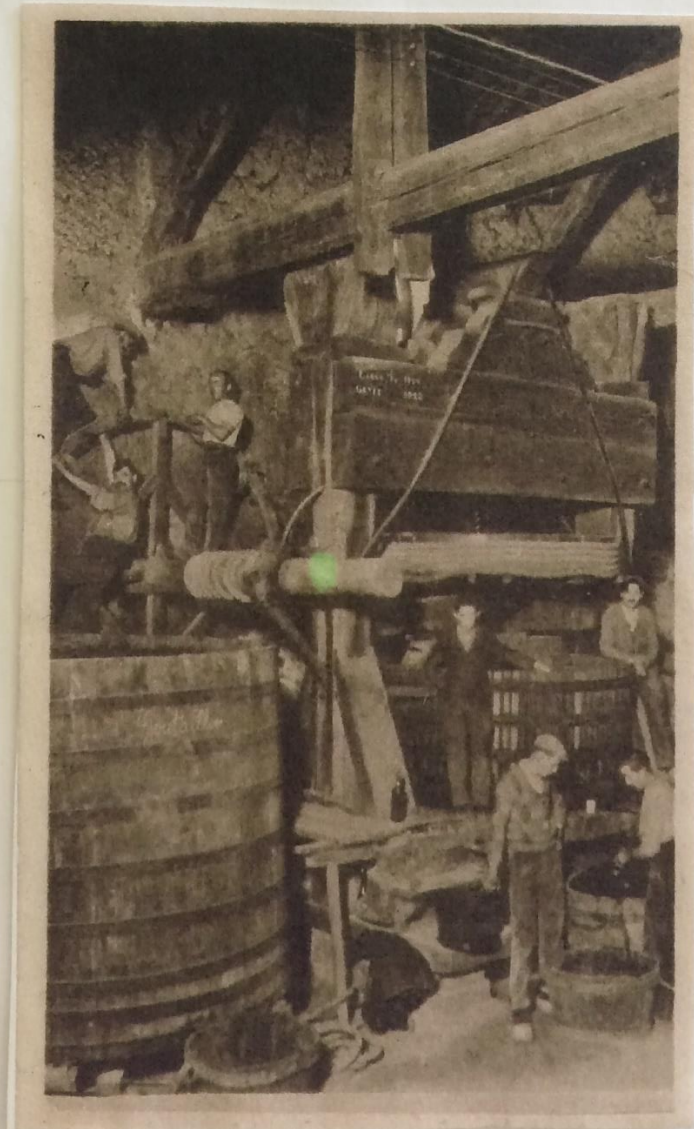
Une fois le chargement terminé, 6 bennes environ, il se dirigeait vers le cuvage où l'on notait le nombre de bennes à chaque fois en les vidant dans les hautes cuves de bois après avoir escalader un échafaud et retour à la vigne pour un nouveau chargement.

Vers midi la troupe allait manger dans la cuisine familiale où la maîtresse de maison avait mijoté un bon repas réconfortant, salade du jardin, pot au feu, ragoût, poule, etc. Après un bon café et une gnole pour certains, retour à la vigne jusqu'à la tombée de la nuit. La journée n'était pas de 8h.

En soirée, après un bonne soupe et un repas animé chacun regagnait son foyer pour la nuit et se reposer pour repartir le lendemain

A la fin des vendanges avait lieu la revole, repas chaleureux agrémenté d'un petit air d'accordéon, de chansons beaujolaises, danses et bêtises.

Après huit jours de fermentation arrivait le moment des pressurages. Un homme montait dans la cuve pieds-nus pour transvider la vendange sur le pressoir en bois, pressoir à dame ou à écureuil ou américain, qui une fois chargé de plateaux, de martyrs, de moutons serrés autour de la vis du pressoir par des gestes précis et forts des hommes, laissait couler le Paradis.



-pressoir à écureuil



Echafaud :

Posé contre la cuve. Construction en bois à deux étages sur laquelle on montait pour vider les bennes.

-martyrs et moutons :

grosses pièces de bois de différentes grosseurs.

- voir photo du presseur américain sur l'article précédent .

-Famille André Rosier.