

Paul Chopin (80 ans)

Souvenir de Vendanges Environ 1933 - 1935

J'avais 8 ans en 1933 ; sur nos coteaux il y avait de petites exploitations en vigne, environ 3 hectares, le reste était en pré pour nourrir vaches et chevaux, en vassible ou en terre à céréales.

Les vendanges se faisaient en famille, entre voisins, et c'était ainsi dans tous les hameaux.

Chez nous, au Perrin, c'était avec Jean-Marie, François, Jean-Claude, Claudius, Jean, les Billandon. Il n'y avait pas de tracteur, mais un mulet pour deux, un cheval chez Claudius et Jean-Marie et un mulet chez Jean. Il fallait souvent atteler 2 bêtes pour tirer le char chargé de bennes pleines de raisins.



Les vendanges commençaient par les vignes les plus précoces autour du Perrin et finissaient par les tardives, la Sablière et même plus haut. Elles duraient parfois un mois.

On remplissait une cuve chez l'un, une cuve chez l'autre. Chaque année, on changeait de maison à tour de rôle pour commencer. Les cuves étaient en bois et contenaient de 60 à 65 bennes.

Il n'y avait pas de main d'œuvre étrangère, exceptionnellement deux ou trois personnes qui couchaient dans la paille dans la grange ou dans l'écurie, car il n'y avait pas de dortoir et nous mangions dans la cuisine familiale.

La troupe se composait aussi du mari et de sa femme : deux chez François, deux chez Jean-Claude, deux chez Marius, deux chez Jean et les Billandon avec un ouvrier agricole, Claude.





Quelquefois, deux ou trois vendangeurs venaient de Claveisolles ! Une dizaine de coupeurs, le « Jarlot » qui ramassait les raisins dans un benot (petite benne), deux hommes costauds qui portaient les bennes de la vigne au char avec un « brevis » (barre en bois au milieu de laquelle était suspendue la benne en bois qui pesait autour de 100 kg).

Chaque extrémité du brevis reposait sur l'épaule de chaque homme qui devait bien accorder leurs pas pour arriver au char.

Le transport se faisait avec le cheval ou le mulet.



La cuisinière chez qui on vendangeait restait à la maison pour préparer le repas et gardait en même temps les jeunes enfants des autres couples quand il n'y avait pas d'école.

Les enfants étaient heureux quand on leur permettait d'aller un moment à la vigne couper quelques raisins ou courir derrière le char jusqu'au cuvage.





Quand nous vendangions dans les vignes éloignées de la maison (comme tous les déplacements se faisaient à pieds), nous mangions à la vigne. C'était du travail supplémentaire pour la cuisinière car il fallait faire avec les moyens du bord et que tout soit prêt avant midi pour être mis sur le char des bennes vides que les hommes transportaient à la vigne.



Le menu était presque toujours le même : macédoine de légumes, viande, flan de riz, fromage blanc battu.



La journée commençait au jour et finissait à la nuit quand on ne voyait plus clair.



Après le repas du soir, il y avait parfois des chansons : la chanson des blés d'or du Père Billandon, la « Zézette » de Claudius, etc...

Pour moi, c'est un souvenir qui m'a marqué. Les farces et histoires ne manquaient pas tout au long de la journée.

Vers le 4^{ème} ou 5^{ème} jour, arrivait le pressurage ; il fallait pour cela trois hommes de la troupe pendant une journée et de bons bras pour pousser la barre du pressoir.

A la fin de la journée, les vendangeurs allaient au cuvage déguster « Le Paradis » : premier jus qui coule au pressoir.

La maîtresse de maison qui restait pour faire le repas des pressureurs en profitait aussi pour faire sa lessive, car les autres jours, elle allait vendanger.

Avec les années d'après guerre, les changements sont arrivés tout doucement.

Les tracteurs ont remplacé les chevaux, les pressoirs ont été équipés de vérins électriques, les cuves en ciment vite prêtes à l'emploi.

Mais nous avons passé des vendanges si conviviales, on ne peut pas les oublier.

