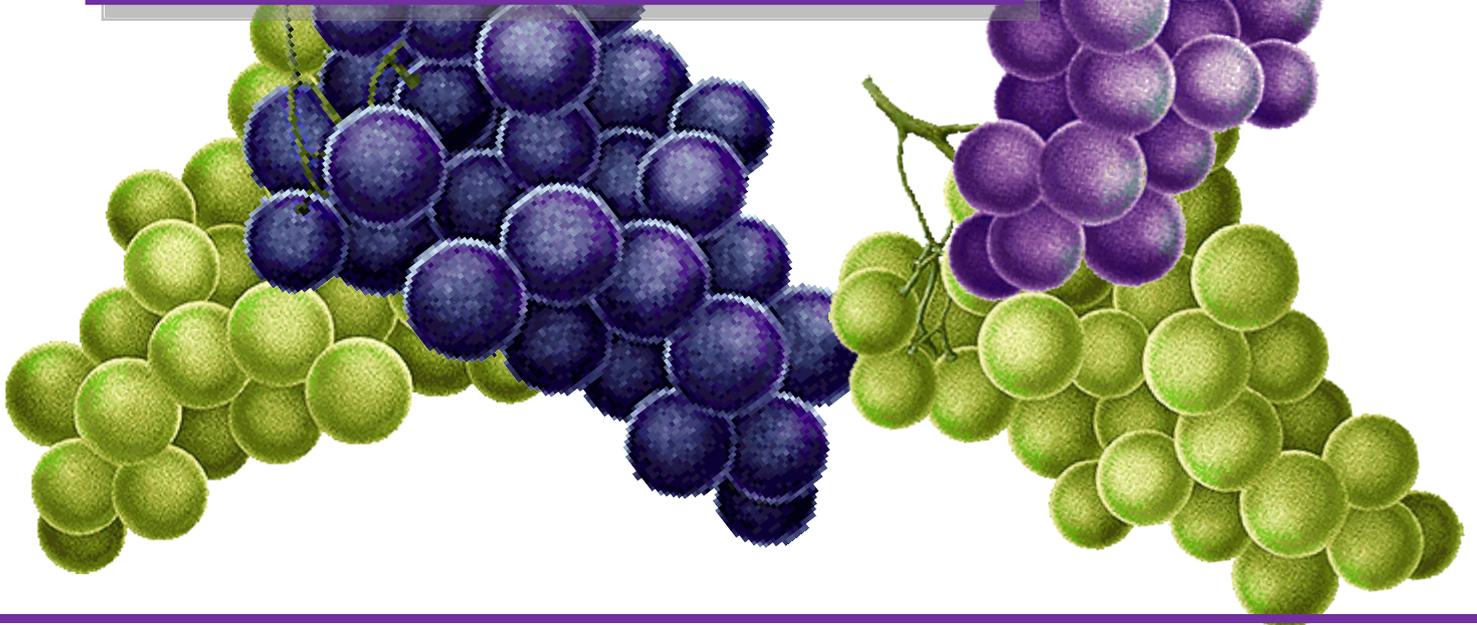


Histoire de raisins !



Journées du Patrimoine 2009
Livret de l'exposition



Histoire de Raisins...



C'est autour du raisin et de la viticulture que fut réalisée l'exposition proposée à l'occasion des journées du patrimoine 2009...



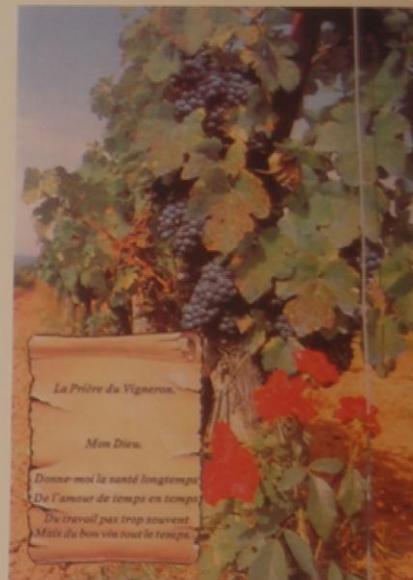
Merci à toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de cette exposition par le prêt d'objets ou de photographie, documents, la rédaction de textes, le temps accordé à la préparation, la mise en place...etc...



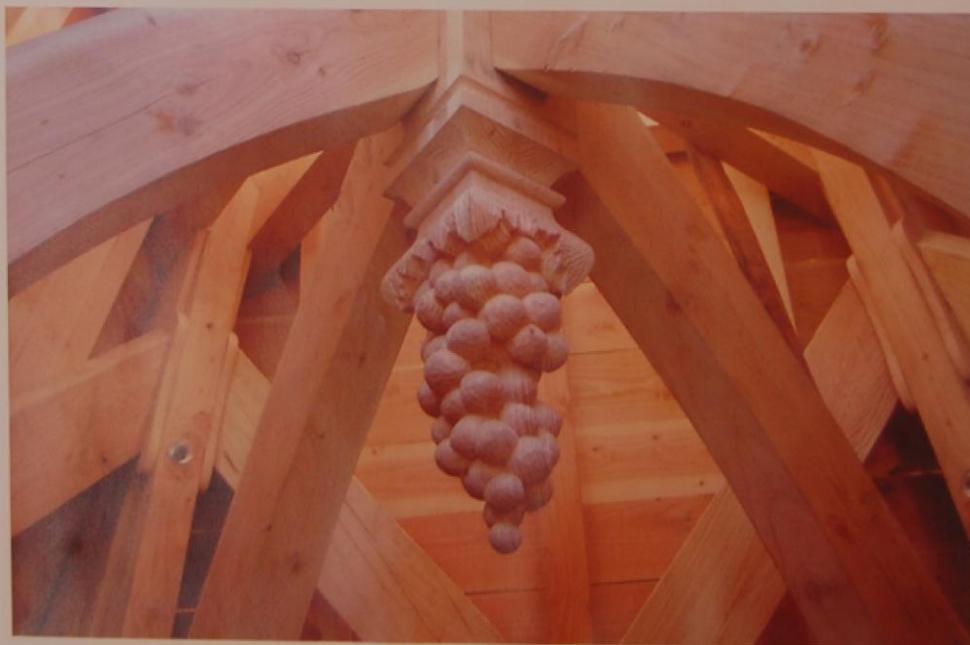
HISTOIRE



DE



Grappe sculptée dans le clocher par les Compagnons.



RAISINS

L'expo de 2009 a été très riche et présentée selon une organisation qu'il n'a pas été possible de restituer dans ce livret qui ne donne qu'un aperçu de ce qu'elle a pu être...

Bonne visite.



Un peu d'histoire...



La vigne et sa culture ont à coup sûr une origine orientale : la plante est très probablement originaire de Transcaucasie où abondent encore des vignes sauvages ou lambrusques, appartenant à l'espèce *Vitis Vinifera*.

La Gaule connut la culture de la vigne dès le VI^{ème} siècle avant notre ère, grâce aux grecs installés dans la partie méditerranéenne. Mais il fallut attendre la colonisation romaine de la Narbonnaise, au début du 1^{er} siècle avant notre ère, pour que cette culture soit introduite dans notre région.

EVOLUTION

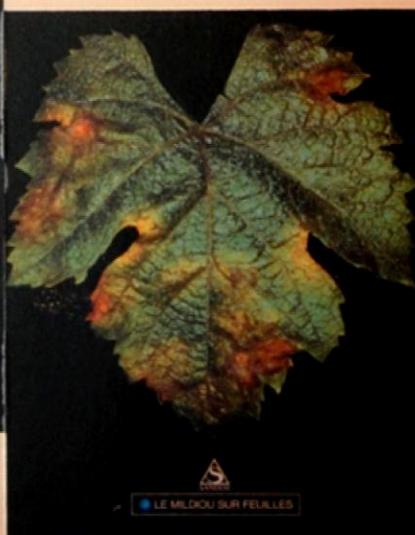
Si l'histoire du vignoble Français est suivie depuis l'ère romaine, on constate que son implantation et sa notoriété ont varié aux cours des siècles.

Au XIX^{ème} siècle, le vignoble est stabilisé, surtout depuis 1800, au profit des régions méridionales (Hérault, Gard, Aude).

La physionomie du vignoble languedocien a profondément changé de 1850 à nos jours, surtout après les fléaux qui s'abattirent dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

Il s'agissait de maladies très graves :

- Oïdium (1859),
- Mildiou (1878),
- Black-rot (1885),
- ... et surtout le phylloxéra qui commença vers 1860.



Le vignoble au 19^{ème} et au 20^{ème} siècles

Texte de Jeannine Raynal



Ce texte, de Jeannine Raynal résume l'évolution du vignoble sur la commune sur deux siècles...

Au début du 19^e siècle, prédominance des terres ensemencées : la vigne n'occupe que 20 ha. En 1805 la récolte de vin a été 40 muids (270 hl) soit environ 14hl/ha. Un demi-siècle plus tard, le rendement sera de 40 hl puis à l'aube du 20^e siècle, 67 hl.

Les animaux de trait d'alors sont 4 juments, 40 mules et mulets, 2 ânes et 3 ânesses mais peu à peu les chevaux les remplaceront, on en comptera 44 en 1899, 51 en 1915 et 58 en 1938. Puis, la mécanisation s'installant de plus en plus, la dernière mule a été celle de Julien Mège et le dernier cheval celui de Vincent Yvorra : à la dernière vendange qu'il effectua, alors qu'il passait avec son chargement de raisins, sous les fenêtres de l'école, j'ai demandé à mes élèves de bien écouter, afin d'en fixer dans leur mémoire, le martèlement des sabots et le grincement de la charrette car ces bruits qui nous étaient familiers, allaient disparaître.

Le début du 19^e siècle fut marqué par l'extension rapide de la vigne : en 1857 elle recouvre 80 ha ; en 1867 sont cultivés 260 ha... mais 10 ans plus tard il n'en subsiste que 30 ha !... Pourquoi !... L'insecte phylloxera est arrivé chez nous en 1867 : il est redoutable et les ravages sont foudroyants ici et dans le département où le vignoble est tombé au cinquième de sa superficie.

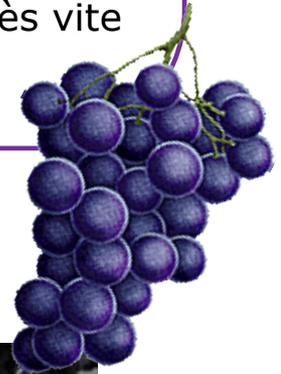


En 1877 on essaie de replanter 4 ha : un, en plants américains qui a résisté et trois autres en plants de pays qui ont péri au bout de 3 ans. La misère s'installe alors, des ouvriers sont renvoyés et la population chute (1881 : 294 h – 1886 : 282 h). Que faire ? On introduit des plants américains résistants à ce mauvais puceron ; on essaie de nouveaux traitements, une fumure énergique, un arrosage massif (50 l par souche) mais chez nous ce dernier n'était guère possible. En 1880 on envisage l'immersion des vignes et on pense à la construction « d'un canal de la vallée du Rhône ». A St Bazille, messieurs Périquier et Martin des Barrandons demandèrent l'irrigation de 5 ha mais le projet fut sans lendemain.

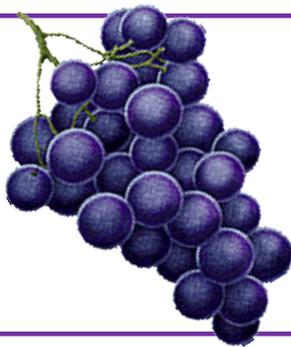
L'ère de la viticulture n'était pas pour autant achevée puisqu'en 1900, sur le territoire communal, 330 ha de vignes ont produit 20 000 hl de vin.

Les caves particulières, nombreuses, sont pour certains, mal adaptées à cet essor de la vigne : l'entretien des cuves, foudres, tonneaux et matériel pèse de plus en plus au vigneron ; l'organisation de la vendange avec le travail de nuit de décuvage et pressurage devient plus difficile avec des récoltes plus abondantes.

Alors, après beaucoup de discussions, peu à peu, va mûrir l'idée d'une cave coopérative. Elle se réalisera. En 1949 on inaugure « **La Treille Saint Bazilloise** » à laquelle adhéreront très vite la majorité des viticulteurs.



Mais ensuite, il y eut 1956, année noire qu'on ne peut oublier. Janvier fut un mois particulièrement doux quand brusquement en Février la température descendit vers $- 20^{\circ}$. Tout le monde compris qu'elle serait néfaste aux oliviers et à la vigne. En effet en septembre la récolte fut un désastre. Les ceps qui n'étaient pas morts du froid furent très affaiblis, certaines vignes particulièrement mal exposées durent être arrachées entièrement ; elles seront par la suite replantées car le courage ne manquait pas aux vigneron. Quelque temps après, la mécanisation des cultures s'accroissant de plus en plus, un remembrement fut proposé et mis en réalisation. La représentation parcellaire en fut modifiée mais les travaux des vignes furent facilités.



En 1985 ont lieu les premiers travaux pour l'irrigation possible des terres par la Compagnie nationale d'aménagement de la région du Bas-Languedoc.

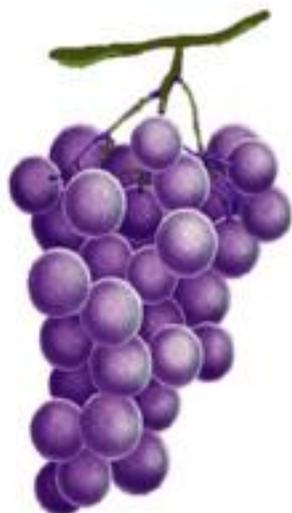
En 1987 on compte 82 vigneron mais seulement 23 ont plus de 5 ha. Trois seulement produisent le vin en cave particulière.

A l'heure actuelle, St-Bauzille fait partie du regroupement des coopératives vinicoles de Sussargues – Montaud – St Bauzille de Montmel.

Les vendanges d'autrefois...



2. LES VENDANGES





Joseph Climent se souvient...

Dans nos villages, bon nombre de propriétaires vivaient avec une production de 500 hectolitres de vin. Les vendanges (cueillette des raisins) s'effectuaient dans le courant du mois de septembre. La main-d'œuvre était soit familiale, soit avec l'aide de coupeurs et porteurs venus de l'extérieur du village.

Les raisins étaient transportés dans les pétrins « pastières » tirés par les chevaux vers les cuves des propriétaires.

A la mobilisation de la dernière guerre, les hommes et les chevaux valides ayant été réquisitionnés, les villageois restant s'entraidaient afin d'assurer la continuité des travaux de la terre.

Le raisin versé dans les cuves était broyé. Ensuite, on procédait au décuvaage : le marc était mis sous pressoir et le vin dans les foudres (grands récipients dont la contenance variait entre 50 et 200 hectolitres).

Deux ou trois propriétaires dont la production se situait entre 1 500 et 2 000 hectolitres organisaient – les vendanges terminées – un défilé autour du village avec le harnachement flambant des chevaux tirant les pétrins remplis de vendangeurs accompagnés de leurs enfants.

Le défilé se terminait par un goûter au siège de l'exploitation.

C'étaient les vendanges d'antan avec leurs difficultés et leurs joies entre familles et voisins.





Christiane Eburderie se souvient...

Dans notre famille, nous ne possédions qu'une modeste propriété et pourtant, la période des vendanges a toujours été pour mes parents un souci et une angoisse :

- la récolte arrivera-t-elle à son terme sans problèmes (mildiou, grosses pluies, grêle) ?
- la main d'œuvre sera-t-elle au rendez-vous ?

Vers les années 50, les jeunes lozériens descendaient de leur montagne pour nous aider. C'était la belle époque ! Ma mère nous chargeait de « mettre propre » le petit appartement du 1^{er} étage.

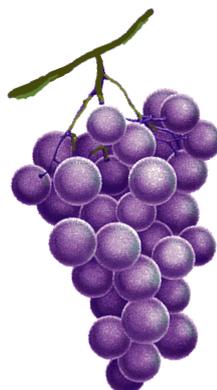
Le moment venu, avec ma sœur Monique et mon amie Cécile, nous allions attendre les vendangeurs à la descente du car, devant la maison de Germaine Nouvel.

Au retour chez nous, lors de la visite, ma mère vantait nos mérites : « *Vous voyez, les filles ont bien rangé, elles vous ont même mis des bouquets de fleurs !* » Monique et Cécile rougissaient timidement dans leur coin, et baissaient la tête.



Comme beaucoup d'enfants, je participais à la coupe des raisins. Un tablier de plastique devant la taille, j'affrontais le feuillage trempé par la rosée du matin, me frayant un passage parmi les vrilles enchevêtrées, les bras gercés et rougis à cause des feuilles bleuies par le dernier sulfatage !

Déjà vers 10 h, le soleil dardait généreusement ses rayons, les vêtements séchaient ; au bout de la rangée, je déposais le tablier et le chapeau de paille devenait indispensable !



Etant la plus petite, mon père venait souvent à mon secours et m'aidait à tenir ma rangée. Il avait peur que je me blesse avec la serpette. Dès qu'il me proposait d'aller tasser les raisins dans la pastière, je ne me faisais pas prier : Quel plaisir de danser pieds nus dans les grappes qui se transformaient vite en jus rosé.

En sortant de là, je me méfiais des vilaines guêpes attirées par mes jambes « péguées ». L'eau du puits était la bienvenue pour me rincer et me rafraîchir !



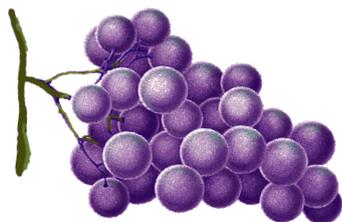
Derrière le Mas de Mounel, une descente abrupte présentait un danger pour le cheval. Malgré le frein de l'attelage, nous devions nous suspendre à l'arrière du tombereau pour réaliser un contrepoids. Pour nous, c'était un vrai tour de manège mais pour mon père qui guidait le cheval, une crainte et un souci !

Le soir venu, après la toilette dans le bassin de la cour, le mal au dos et la fatigue semblaient disparaître soudain surtout si la musique, en fin de journée était prévue !

Il arrivait parfois, que les jeunes vendangeurs d'une « colle » importante, fardaient le visage des filles avec du raisin écrasé, puis ils se promenaient autour du village en chantant.

Pour les imiter Monique et Cécile agissaient de même : Les joues barbouillées elles se donnaient l'illusion que des garçons les avaient fardées également !

Ainsi, elles suivaient le cortège !



Vers 1954, les difficultés pour obtenir de la main-d'œuvre lozérienne ou espagnole poussent mon père à opter pour une autre solution

« *Nous allons vendanger tous les quatre. Je serai à la fois coupeur, porteur et vide-paniers !* » En effet , à l'aide d'un trépied fabriqué par le forgeron, il pose la hotte dessus, dans la rangée et vide les seaux avant d'aller déposer la hotte dans le tombereau. Cette année, avec une météo correcte, la vendange s'est effectuée impeccablement.

C'est peut-être cette année-là que Mlle Michel lui a demandé un coup de main pour finir de lever sa récolte. Le voilà donc seulement coupeur, obligé de suivre la meneuse de colle Paulette Marco, incroyable personne habile et rapide dans tous les domaines (couture, ménage...).

Vive comme la poudre, elle coupe les raisins à la vitesse grand V...

Pauvre Papa ! Le dos courbé dans la souche, la terre lui semble plus basse que jamais ! Heureusement, Raymond Fédière, plus hardi que lui pour contester dit à la meneuse : « *Onte te vas coma aquò ? Se vòs prendre lo trin as pas qu'a partir plus lèu ! Vai te passejar !* »



Le soir même mon père s'est excusé auprès de Mlle Michel prétendant une course urgente le lendemain !

Par la suite, le tracteur a remplacé le cheval. Il fallait bien se moderniser ! Mon père n'a pas été dans les premiers, mais avec difficulté certes, il s'y est mis !

Cependant, en arrivant à la cave coopérative un jeune viticulteur l'aidait à faire la manœuvre pour déposer !

En 1969, c'est Jean-François Bresson qui est venu vendanger ; mon père a tout de suite jugé qu'il pouvait lui faire entièrement confiance : il conduisait aussi bien le tracteur que la 4 ch et dans la vigne il était polyvalent.

Avec lui pas de problèmes de manœuvre, il conduisait l'attelage comme un jouet !

Plus tard, Jean-François m'a confié qu'il s'était régalé dans ce travail aussi varié, content et fier d'avoir assumé les responsabilités correctement. Mes parents ont considéré cette vendange comme le meilleur souvenir.





**Des hommes, des
chevaux et des
raisins.....**



Les chevaux ou les mulets ont été
d'une aide très précieuse pour les viticulteurs
avant que dans les années 60
les tracteurs ne les remplacent peu à peu...
A Saint Bauzille, cette écurie est restée telle qu'elle était lorsque les
chevaux partageaient la tâche du vigneron...



L'écurie était équipée
de râteliers,
mangeoires et détail
« moderne » :
d'abreuvoirs
automatiques !

Les colliers et autres accessoires



La force du cheval est utilisée pour tirer charrues et pastières...



Pastière languedocienne :



Des traitements de la vigne...



POUR TRAITER LA VIGNE



La vigne était l'objet de soins jaloux. On pratiquait la taille courte.

En pleine végétation, les vignes subissaient l'attaque des insectes... Les insecticides n'existaient pas encore. (ils sont apparus dans les années 60). Dès que les bourgeons atteignaient 7 cm, on traitait avec du soufre ou du sulfate de cuivre. Pour le sulfatage, on se servait de la bouillie bordelaise (cuivre et chaux). Il fallait faire tremper la poudre de cuivre pour qu'elle fonde et ajouter de la chaux.

Le sulfatage devait se faire début mai.

On essayait de prévenir par l'échaudage, l'ébouillantage.

On transportait dans les champs l'échaudeuse ; Petite chaudière sur trois pieds alimentée de charbon en brique, elle permettait de faire bouillir de l'eau sur place et d'en arroser les ceps.

Les hommes déplaçaient la chaudière dans les rangées, l'alimentaient en eau et en charbon, les femmes avec des cafetières devaient ébouillanter la vigne pour tuer la pyrale.

Ensuite on utilisait le pyralium (1938-39) que l'on passait après l'échaudeuse avec une sulfateuse.

Si l'attaque des pyrales sévissait quand même, toute la famille devait s'y mettre pour triturer entre les paumes de ses mains les feuilles atteintes et ainsi écraser les petites larves.



*Une scène d'échaudage de la vigne
collection Mme CALVET (Laut-Viel)*

Quand le mildiou apparaissait, on mouillait la vigne de bouillie bordelaise au moyen de petits balais d'ajoncs ou de genêts. Plus tard, la Valmorel a fait son apparition permettant une meilleure pulvérisation.

Le soufre était aussi bien un préventif qu'un curatif. Il fallait traiter trois fois : quand le raisin apparaissait, quand il fleurissait, puis à la véraison. Pour ces opérations, on usait de la "poudre conique", une poche en tissu lâche.



Une souffreuse, des cornets pour souffrer...



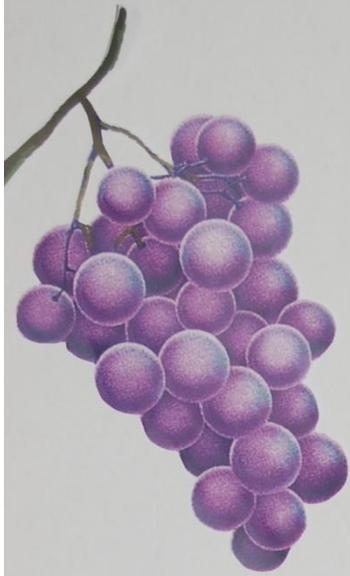
Une machine à traiter motorisée, encore en usage aujourd'hui.



Machine à sulfater, années 50 environ...

Un moyen plutôt long à mettre en œuvre...aussi des solutions plus radicales seront mises en place dans les années 60...l'hélicoptère remplacera l'homme où le mulet...

Traitement des vignes par hélicoptère dans les années 60-65.



Le mulet pourtant, était capable de transporter sur son dos deux contenants plutôt impressionnants , tout en polluant certainement moins l'atmosphère que l'hélicoptère...



Les masetts

Modestes bâtis que l'on trouve ici et là sur le territoire communal, en plus moins bon état de conservation, ils témoignent de l'histoire agricole de la commune. Les agriculteurs y entreposaient du matériel, ils servaient d'abri, on pouvait y déjeuner, y prendre un peu de repos...



Jeannine Raynal se souvient...

Bien avant l'arrivée des machines à vendanger, il était d'usage que le dernier jour de la cueillette le propriétaire offrit un goûter à toute sa colle afin de clôturer joyeusement la vendange et remercier ceux qui y avaient participé.

Chez Jacques Martinez et Marceau Pantel qui étaient associés, la saison se terminait par un repas au maset. Ce dernier se trouvait en bordure d'une vigne située derrière le Mont St-Léon et non loin de la Bénovie. Ce jour-là nous partions en charrette un peu plus tôt que d'habitude car nous étions avertis : « *On reviendra au village quand tous les raisins seront coupés !* » Aussi, dès l'arrivée, seau et serpette en mains on se mettait allègrement à l'ouvrage. Vers 10 h, Marthe, l'épouse du patron, quittait la colle et cela nous réjouissait le cœur car nous savions ce qu'elle allait faire : un bon civet de lapin (d'où venaient ce ou ces lapins ? On ne se posait pas la question en 1942 ou 1943...) mais nous savions qu'elle était une très bonne cuisinière réputée à St Bauzille. Et la cueillette des raisins continuait dans une agréable ambiance. Un peu plus tard, et si le vent aidait, une alléchante odeur flattait nos narines : le civet au feu de bois, hum ! et cette promesse activait notre travail malgré le soleil de plus en plus chaud.

Enfin, Jacques regardait sa montre et nous annonçait : « *Allez, au bout de la rangée, on s'arrête* »... Alors nous nous précipitions au bord de la rivière afin de nous laver les mains et en riant nous en profitions pour nous arroser les uns les autres : c'était bien agréable, cette eau claire après le jus poissant des raisins et la chaleur de midi. Dommage, cette eau n'était pas buvable mais nous pourrions nous désaltérer au maset car Jacques avait prévu d'apporter du vin, bien sûr, mais aussi de l'eau.

Le repas pouvait commencer : une bonne salade du jardin, une omelette aux tomates et aux oignons que certains ici appellent « racade » et enfin le civet dont les effluves parfumaient tout le maset... et quel civet ! Une merveille ! Il a laissé un souvenir à jamais en moi, peut-être aussi à cause du lieu, **ce vieux maset** sans aucun confort ; la campagne : rien que la campagne autour de nous ; la barre du Mont St-Léon qui nous isolait loin, bien loin du village et puis cette atmosphère chaleureuse, joyeuse, bienveillante qui régnait là. Jacques et Marceau étaient de braves gens et ils voulaient vraiment nous faire plaisir en se faisant plaisir à eux. Le dessert, nous allions le cueillir nous-mêmes : deux trois souches de muscat se cachaient dans la vigne et nous offraient leurs délicieuses grappes. Enfin, le café, préparé sur place, clôturait ce repas bucolique. On aurait bien voulu prolonger ces moments de pur bonheur mais le patron nous rappelait : « *Attention ! On s'en retourne à St Bauzille seulement quand tous les raisins seront dans la pastière !* »

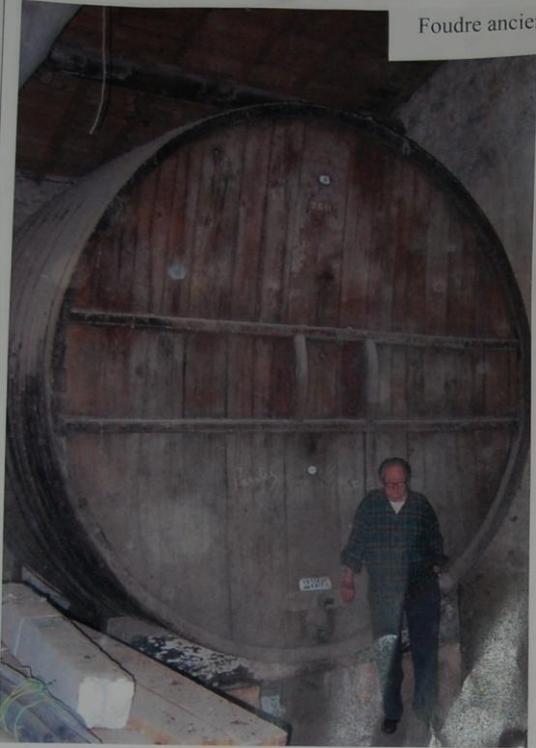


Des masets,
des grands,
des petits,
avec porte,
avec cadran solaire,
avec lierre...

Des raisins
et
du vin...

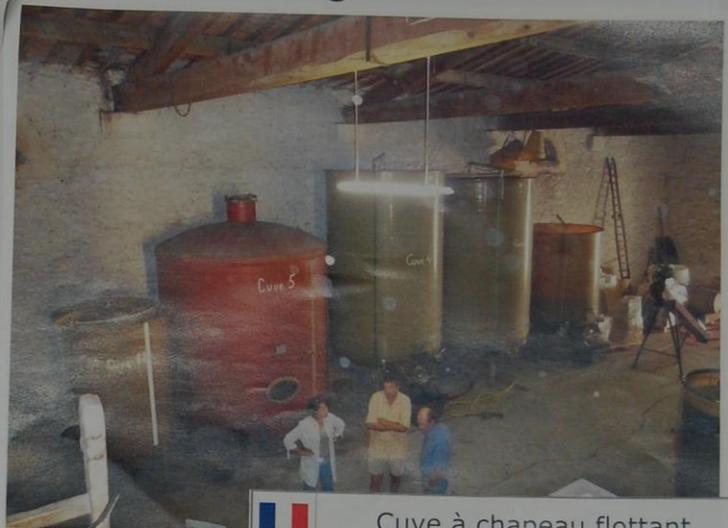


Début 20^è Siècle



Foudre ancien

Aujourd'hui



Cuve à chapeau flottant



Pressoir



Wagonnets pour mettre le marc



Texte de Jeannine Raynal :

Vendanges et travail de nuit

Avant la construction de la cave coopérative, la récolte des raisins n'était pas le seul travail des vendanges : le vigneron devait veiller au bon déroulement de l'élaboration du vin et de ce fait dormait peu. Il lui fallait surveiller la cuve où les raisins écrasés fermentaient, pratiquer ensuite le décuvage, puis la mise en foudre du vin et enfin pressurer les restes des raisins. Afin de ne pas gêner la vendange et avoir place libre pour les nouveaux raisins cueillis, il était obligé donc de travailler la nuit avec l'aide d'un ou plusieurs employés. C'est pourquoi dès le repas du soir terminé les caves étaient ouvertes et il y régnait une intense activité. Le vin nouveau qui avait fermenté dans la cuve était envoyé dans les foudres et les restes végétaux étaient entassés autour du pressoir qui extrayait alors ce que l'on appelait « le vin de pressoir ». Une odeur forte et avinée s'exhalait de toutes les caves, se répandait dans tout le village et un « clic-clac... clic-clac.. » régulier et même obsédant ponctuait les mouvements des pressoirs. Quand ce travail était terminé, les résidus : le marc, on disait aussi « la raque », étaient entassés et un camion de ramassage les emportait à Montferrier à la distillerie pour l'alcool. Ce dernier servirait ensuite à la maison pour fabriquer de la cartagène, diverses liqueurs familiales, pour des frictions corporelles de médicaments antiseptiques...



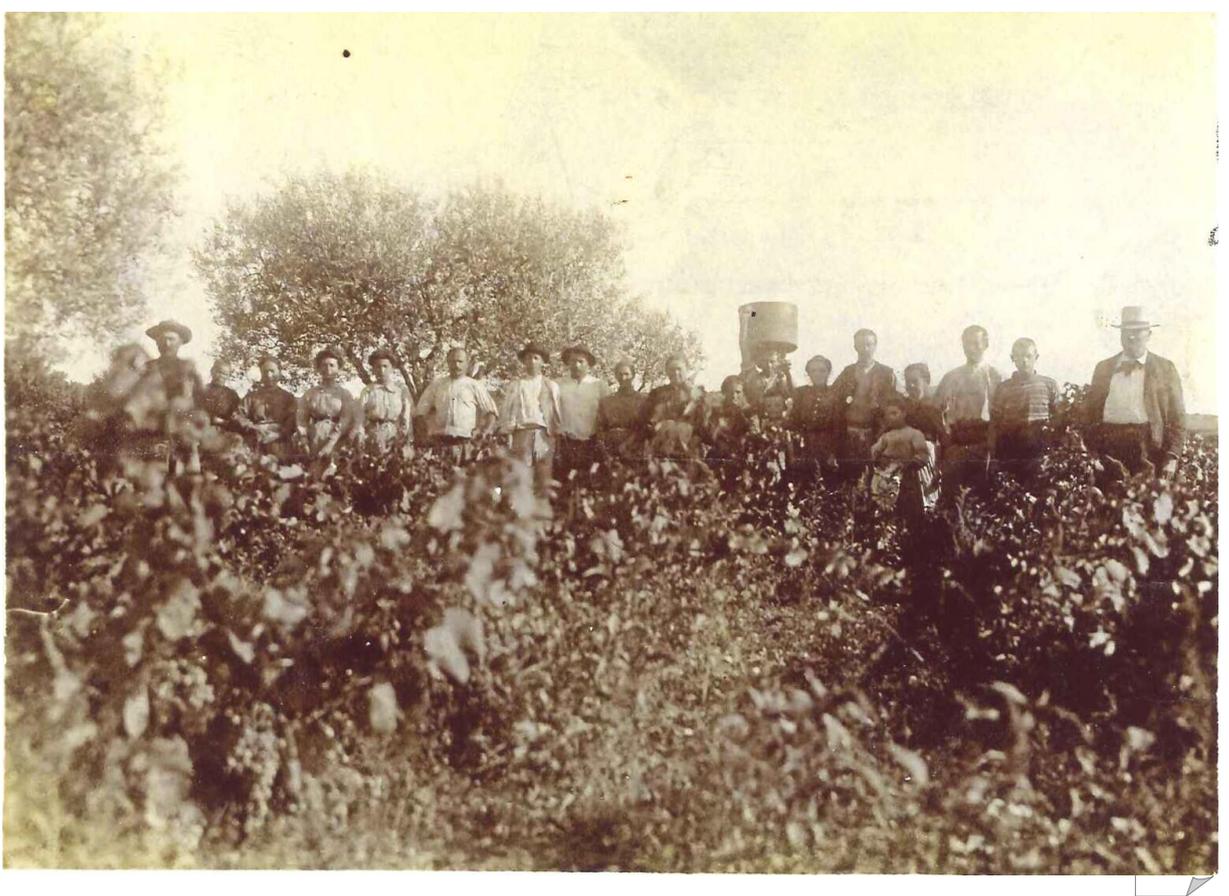


REVUE COMMUNE - COURTES DE MAI 1934
**A ST-BAUZILLE-DE-MONTMEL
ON NE CRAINT PAS LA CHUTE DES BRIQUES**
**Une nouvelle cave coopérative
a été inaugurée
au pays du bon vin pour cateliers.**

De nombreux et très bons vignobles ont été plantés dans la commune de St-Bauzille-de-Montmel, pendant la dernière guerre, et cette année-ci, les vignes ont donné de très belles récoltes. Les vignes ont été plantées par les habitants de la commune, qui ont voulu profiter de la situation pour améliorer leur situation économique. Une nouvelle cave coopérative a été inaugurée, ce qui permettra aux vignonniers de mieux vendre leur vin et de bénéficier de tous les avantages de la coopération. Cette cave coopérative sera le centre de toutes les opérations de vinification de la commune. Elle sera dirigée par un conseil d'administration élu par les membres de la cave. Les vignonniers de la commune ont donc pu bénéficier de tous les avantages de la coopération. Cette cave coopérative sera le centre de toutes les opérations de vinification de la commune. Elle sera dirigée par un conseil d'administration élu par les membres de la cave. Les vignonniers de la commune ont donc pu bénéficier de tous les avantages de la coopération.



Le banquet des habitants de la commune de St-Bauzille-de-Montmel a été donné à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle cave coopérative. Le banquet a été très réussi et a permis de réunir tous les habitants de la commune. Les habitants de la commune ont pu profiter de tous les avantages de la coopération. Cette cave coopérative sera le centre de toutes les opérations de vinification de la commune. Elle sera dirigée par un conseil d'administration élu par les membres de la cave. Les vignonniers de la commune ont donc pu bénéficier de tous les avantages de la coopération.



MIDI LIBRE — LUNDI 28 MAI 1951

A ST-BAUZILLE-DE-MONTMEL

ON NE CRAINT PAS LA CHUTE DES BRIQUES

Une nouvelle cave coopérative a été inaugurée au pays du bon vin pour catetier

Ce dimanche 27 mai 1951 marquera une grande date dans l'histoire de Saint-Bauzille-de-Montmel. Peut-être la plus importante, car ce village a conclu, hier, un pacte avec l'avenir et contracté une assurance collective contre la misère.

Ce qui donne à cet engagement sa grandeur et sa force, c'est qu'il est le fait d'un groupe important de viticulteurs.

Au paysage fraîchement lavé, le soleil prêtait des couleurs de fête. La garrigue avait pavoisé.

On fêtait la réussite d'un effort et le départ d'une espérance. Un effort, oui, et tenace, chaque jour renouvelé depuis deux ans.

Cette cave coopérative que l'on avait voulu belle comme une église et moderne comme une usine, on allait enfin la présenter aux autorités. On imagine mal les traquenards des uns, les hostilités des autres, les difficultés matérielles et financières qu'il avait fallu vaincre pour venir au bout de la tâche. Saint-Bauzille-de-Montmel n'offre point, comme maints autres villages de la plaine, des ressources qui, d'emblée, facilitent les œuvres de coopération. Si le vin est meilleur, les terres sont plus resserrées, les récoltes moins abondantes.

Ailleurs, le nombre des hectolitres emporta les adhésions en réduisant les prix de revient d'une construction d'intérêt collectif. Ici, il fallait plaider une cause, convaincre des adhérents qu'une dépense massive sauvegarderait l'avenir. MM. Raynal, maire ; Azéma, conseiller général et tant

d'autres se firent les propagandistes de la cave coopérative. Inlassablement, ils expliquèrent qu'on n'avait pas le droit de se mettre à l'écart du progrès. « Notre vin, dirent-ils, est apprécié. Il faut, cependant, en améliorer la vinification et fournir une marchandise dont la qualité soit soutenue. Cela coûterait trop cher à chacun de transformer sa cave, mais, ensemble, nous le pouvons ».

Comme sur une terre labourée, la semence leva. 74 viticulteurs donnèrent leur adhésion, ce qui permettait d'envisager la construction d'une cave à capacité de 20.000 hectos.

Il y a deux ans, on rentra une partie de la récolte. Ce fut une sorte d'exploit car les maçons travaillaient encore. Depuis, on a mis en place les dernières installations, en particulier une égrappeuse, dernier cri de la technique, qui permet de faire un vin de café fort apprécié par les amateurs, ainsi qu'en témoignent la tenue des cours.

Le mur accoté aux cuves est en briques. On l'appelle « le mur de

l'espoir ». Il a une bien belle teinte. Les coopérateurs, sûrs de leur succès et désireux d'en faire profiter ceux qui ne se laisseront pas convaincre, estiment que tous les vigneron succomberont à la tentation d'apporter leur vin à la cave coopérative. Il faudra alors songer à l'agrandir et, comme un mur est en briques, cette construction sera facilitée.

« Quand les briques tomberont dit-on parfois, ce sera bon signe ».

Heureux pays où la chute des briques est signe de prospérité.

Cette cave moderne ressemble à un beau navire. Elle est pimpante, astiquée comme le pont des paquebots, et prête à recevoir les milliers d'un transit. Il est à croire que le gérant, M. Doré, ne plaie pas sa peine. Les vigneron, gens durs à la tâche, prétendent même qu'il exagère. L'éloge viendrait de connaisseurs.

Le banquet des bâtisseurs

Les grandes réussites n'ont pas besoin de soutiens de circonstance pour être appréciées. Il suffit de les montrer.

C'est ce qui fut fait hier à l'occasion de l'inauguration officielle. De nombreux invités, guidés par des coopérateurs, firent le tour des installations. Ils n'eurent pas à émettre d'avis. Ils regardèrent et regardèrent encore avec une admiration qui se lisait dans



regards.
Invités et vigneronna furent
suite placés autour des tables d
posées dans le hall. Le repas
joyeux comme si l'on s'était
trouvés à la fin des vendanges.

Autour de M. Raynal, maire
président de la cave, avaient pu
place MM. Bonniol, ingénieur d
Services Agricoles, représentant l
le préfet, retenu à Montpellier
Daudé, vice-président ; Badie, d
puté ; Castel, conseiller génér
représentant le président Bène
Azéma, conseiller général du co
ton et coopérateur ; Chatain, i
génieur du Génie rural ; Mele
maire de Prades-le-Lez ; Sauva
maire de St-Vincent ; Martin, ma
ro des Matelles ; Puech, maire
St-Clément ; Fournel, maire
St-Gély ; Estève, maire de S
Jean ; Arnavielhe, maire de Va
lhauquès ; Olivier, maire de C
zevielle ; Pépin, maire du Tri
dou ; Gervais, directeur génér
de la Fédération agricole ; Cano
go, directeur des Mutuelles ag
coles ; M. l'abbé Levet, curé ; M
Sayen, instituteur ; Villeneuve, a
chitecte et Ramel, entrepreneur, et

On dégusta le bon vin rouge ti
des cuves auquel se mêla heureu
sement le vin blanc de Prades.

A l'heure des toasts, on entend
de beaux discours. Leur nomb
tendrait à accréditer cette vérit
d'expérience qu'en tout méridions
sommelle un orateur et que, par
fois, un entrepreneur se révéla
homme d'esprit.

M. Raynal fit le bilan les résul
tats ; il dresse des louanges à tou
ceux qui avaient été à la peine
Quand il eut cessé de parler, l'au
ditoteur l'acclama. Les applaudisse
ment s'adressaient à celui qui fut
le premier bâtisseur de l'œuvr
commune.

M. Bonniol loua une initiative
intelligente qui garantissait l'ave
nir des viticulteurs par la qualité
de leur production.

M. Castel, puis M. Azéma louè
rent l'œuvre et les ouvriers. Ils
précisèrent les incidences heureuses
de la coopération dans la défense
de la viticulture. M. Badie parla
de la nécessité de l'entraide col
lective, de l'apport des techniques
au service de l'homme.

Evoquant le problème viticole,
M. Badie déclara : « La défense
des vigneronna n'est l'apanage d'au
cun parti politique. Elle est l'œuvr
collective des élus et des vi
gnerons qui, comme vous, prépa
rent l'avenir par des œuvres in
telligentes ».

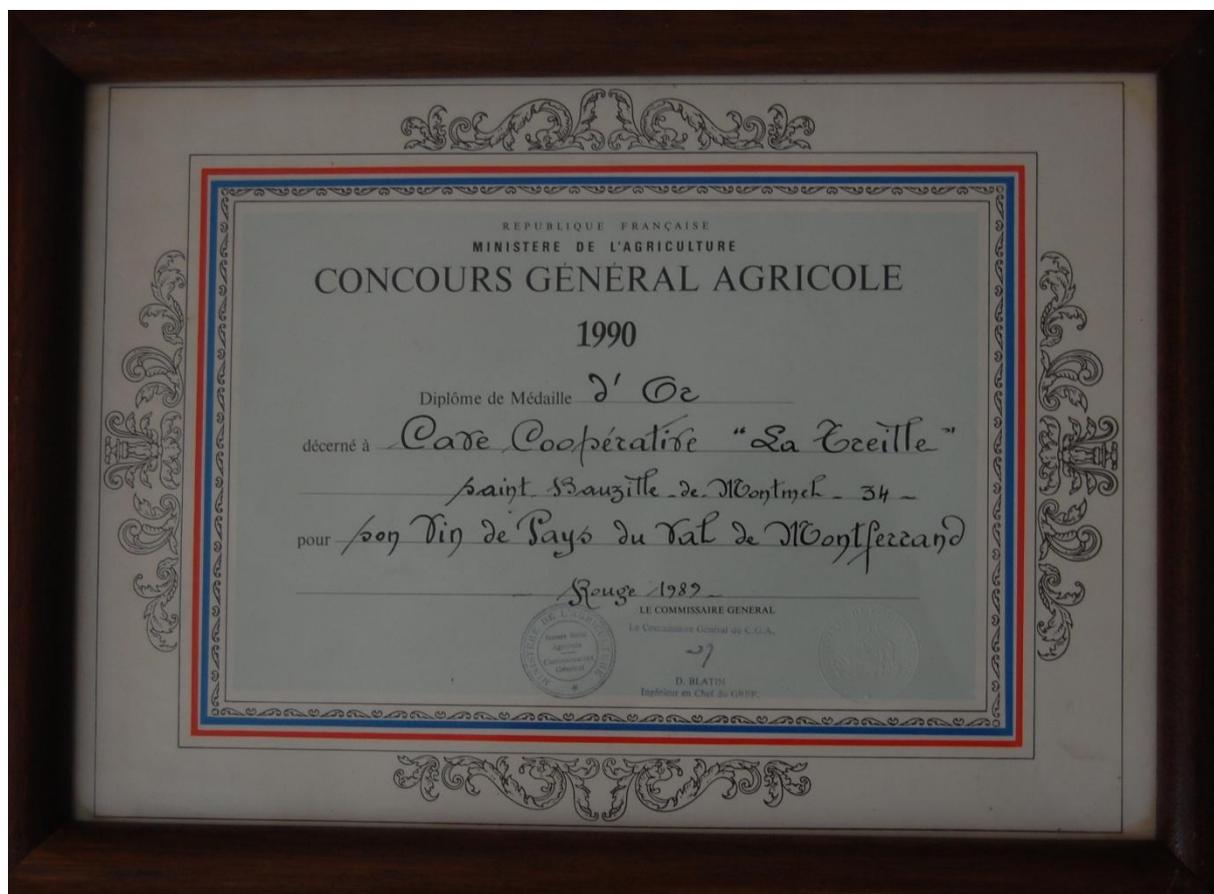
« Bien » d'autres encore parlèrent.
Ces flots d'éloquence ne parurent
point déplacés. On avait d'abord
agl. et dans la grandeur, ne pou
vait-on parler un peu, et dans
l'amitié ?

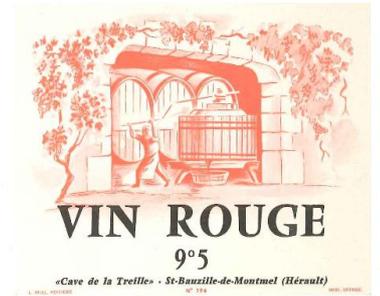
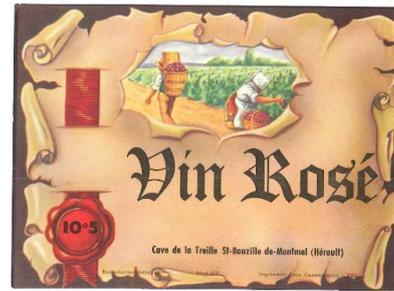
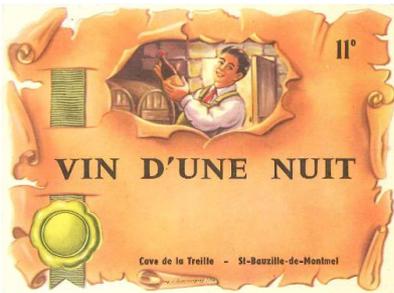
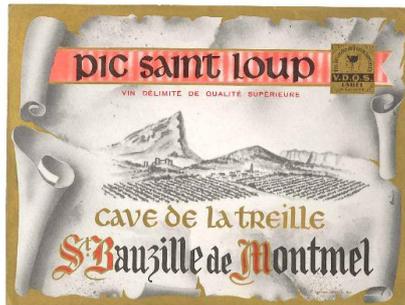
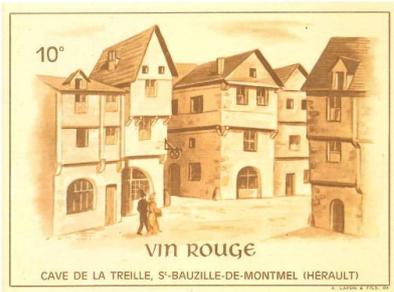
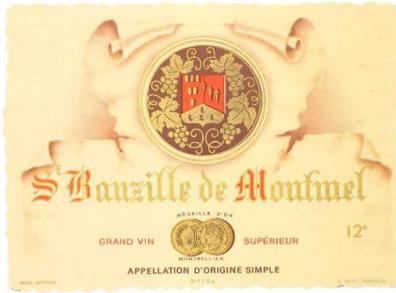
Dans les années 1990, afin de faire face aux nouvelles réalités économiques, la cave de Saint
Bauzille s'est groupée avec celles de Montaud et Sussargues sous le nom des

Celliers du Val des Pins.



1990, médaille d'or au concours général agricole :





Quelques anciennes étiquettes
des vins de la Treille Saint Bauzilloise.



Fer pour marquer les caisses de bouteilles en bois .



Une pompe à vin, devenue objet décoratif chez un vigneron à la retraite.

Il reste encore à Saint Bazille, une cave particulière en activité, celle de la famille Mauzac-Jeanjean :



Le raisin c'est aussi...



La Cartagène du père Laville.

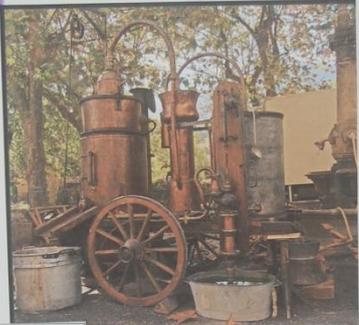
Recette ancestrale à base de mou de Côtes-du-rhône.

- Prendre 1 l d'alcool à 90°, mélanger avec 6 l de mou de raisin du jour, ajuster les proportions pour arriver à 22° final.
- Pendant 2 ans faire vieillir en bombone de 12 ou 15 litres.
- Au début remuer matin et soir, et ensuite de temps en temps.
- Après 2 ans filtrer (papier joseph et entonnoir long)
- Mettre en bouteille et laisser vieillir 1 ans.

Nota du Webmaster :

Deux difficultés :

- La première, trouver de l'alcool à 90°, avec un alcool qui titre moins, il faut ajuster les proportions pour arriver au 22° final.
- La seconde, presque insurmontable, attendre 3 ans avant de consommer !





 Un alambic
 Un alambic

La cartagène

Une polémique sur l'orthographe de cette liqueur traditionnelle Gasconne. Cartagène ou Carthagène, les partisans du premier prétendent que cela veut dire phonétiquement 1/4 d'alcool, les partisans du second prétendent qu'il y a un lien avec Carthage.

Pour s'abonner dans le sens de la Cartagène, voici un article relevé dans la revue Le Progrès Agricole et Viticole.

N° 25 Tome II - 1936 (page 222)

La liqueur dite Cartagène s'obtient en ajoutant au moût un égal volume de trois-six de





vin. On arrête ainsi complètement la fermentation. C'est un produit un peu "dur", il suffirait pour avoir un vin bien liquoreux, d'ajouter au moût 12 à 15 % d'alcool à 95°.

Voici l'avis d'un professionnel, très bien argumenté

Cartagène

C'est Hannibal le Carthagénois, qui fonda en Espagne la Nouvelle Carthage ou Cartagène.

De là à dire que notre fameuse Cartagène du Languedoc tire son origine de cette ville et des armées d'Hannibal, rien n'est moins sûr.

Selon une tradition plus fiable, au 16^{ème} siècle, les femmes des marins de l'invincible Armada préparaient pour leurs époux une boisson qui leur donnait le courage d'affronter la haute mer, l'enfermi et la solitude.

Elles l'appelaient la « Cartagène ».

Elles auraient retrouvé la recette de cette boisson dans la façon dont au temps des Romains on faisait le vin.

Soutien des guerriers, inspiration des poètes, cette boisson gagna peu à peu les pays de langue d'Oc, où elle devient traditionnelle.

Classée parmi les apéritifs à base de vin, élaborée à partir de jus de raisins blancs ou rouges, la Cartagène est une mûlle dont la fabrication est souvent tenue secrète, et dont la production fut longtemps interdite, au profit du Pineau des Charentes, du Floc de Gascogne ou du Ratafia de Charente.

Comme eux, il s'agit bien d'arrêter la fermentation du moût du raisin par un apport d'eau de vie, dans un proportion d'un quart d'eau de vie pour un litre de moût.

De cette recette, disent certains, viendrait le mot « cartagène », ce qui expliquerait la désorption de la lettre « h ».

Ce qui est sûr, quelle que soit l'interprétation sur les origines de cette boisson, c'est qu'il faut écrire **cartagène**, et non cartagènes.

Si fabrication, selon les recettes ancestrales étant désormais autorisée, quelques viticulteurs du Languedoc se sont lancés dans sa commercialisation.

Après la mise en bouteille, la Cartagène peut vieillir indéfiniment et prendra avec les ans une belle couleur d'ambre et d'or.

Délicieuse à l'apéritif, elle fait merveille sur foie gras ou fromage de Roquefort.

Ce doux breuvage accompagne traditionnellement les treize desserts du Noël provençal.

C'est l'apéritif traditionnel du Languedoc et des Cévennes.

Servir très frais : 8° à 10°.



Soutien des guerriers, inspiration des poètes, cette boisson gagna peu à peu les pays de langue d'Oc, où elle devient traditionnelle.

Classée parmi les apéritifs à base de vin, élaborée à partir de jus de raisins blancs ou rouges, la Cartagène est une mistelle dont la fabrication est souvent tenue secrète, et dont la production fut longtemps interdite, au profit du Pineau des Charentes, du Floc de Gascogne ou du Ratafia de Champagne.

Comme eux, il s'agit bien d'arrêter la fermentation du moût du raisin par un apport d'eau de vie, dans un proportion d'un quart d'eau de vie pour un litre de moût.

De cette recette, disent certains, viendrait le mot « cartagène », ce qui expliquerait la disparition de la lettre « h ».

Ce qui est sûr, quelle que soit l'interprétation sur les origines de cette boisson, c'est qu'il faut écrire : **cartagène** (et non carthagène).

Sa fabrication, selon les recettes ancestrales étant désormais autorisée, quelques viticulteurs du Languedoc se sont lancés dans sa commercialisation.

Après la mise en bouteille, la Cartagène peut vieillir indéfiniment et prendra avec les ans une belle couleur d'ambre et d'or.

Délicieuse à l'apéritif, elle fait merveille sur foie gras ou fromage de Roquefort.

Ce doux breuvage accompagne traditionnellement les treize desserts du Noël provençal.

C'est l'apéritif traditionnel du Languedoc et des Cévennes

Servir très frais : 8° à 10°.



Bonbonnes



LE BOUILLEUR DE CRU

En Novembre passait l'alambic. Le bouilleur de cru arrivait avec sa machine et s'installait sur la place pour tous ceux qui voulaient "brûler" ou dans la cour des gros propriétaires.

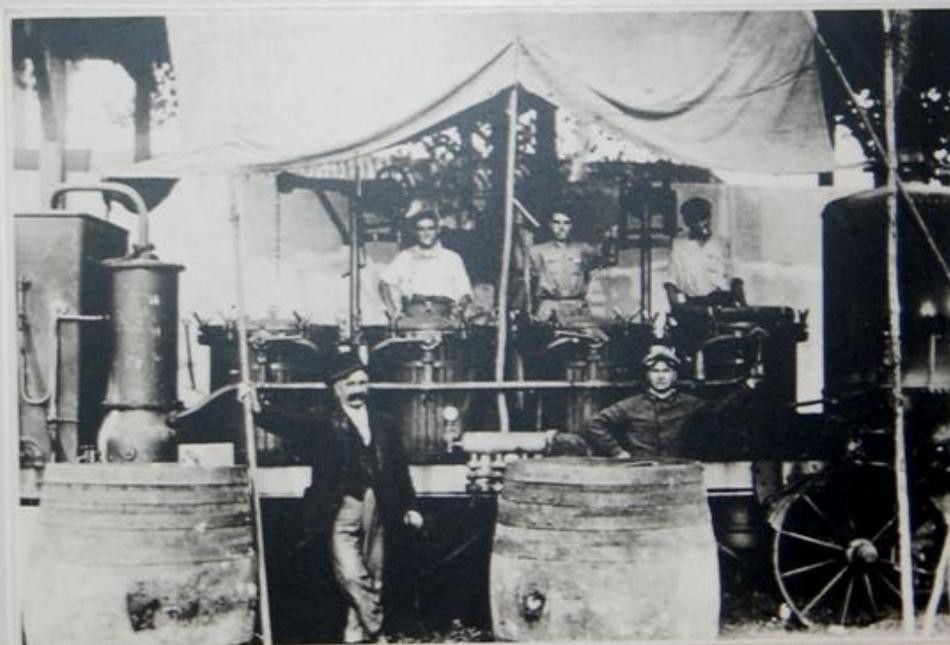
Il chauffait sa chaudière, qui était en cuivre étincelant.

C'était l'époque où les gros travaux des champs sont terminés.

Les hommes avaient du temps et faisaient cercle autour de l'alambic, toujours prêts à "taster" l'alcool qui, goutte à goutte, coulait par la pipe.

Les vapeurs d'alcool envahissaient les rues du village.

Le *brutlaire* avait le coup d'oeil pour reconnaître à la couleur le degré désiré et pour arrêter juste au moment où l'eau va remplacer l'alcool...



12a L'alambic mobile 1915
collection Mr GRAVILLO (Dreux)

On brûlait aussi les prunes, les cerises, les baies.

Le plus courant était quand même l'utilisation de la goutte qui servait surtout à préparer le pernod en y laissant macérer des feuilles d'anis pendant 40 jours.

L'eau de vie était bue l'hiver pour se réchauffer ; les femmes, quelquefois, se faisaient un "canard" dans le verre du mari.

Et cet alcool qui arrivait avec les froids était un peu comme le dernier rayon d'automne qui vous accompagnait jusqu'à la saison prochaine.



Le raisiné...

Le raisiné est une confiture de grand'mère faite avec de beaux raisins.

- Laver les grappes de raisin bien mûr et sucré.
- Les égrener et mettre les grains dans une grande casserole avec un peu d'eau au fond.
 - Faire éclater les grains en chauffant. Ils doivent rendre tout leur jus, c'est assez vite fait. Ils deviennent opaques.
 - Passer au moulin à légumes pour séparer la pulpe de la peau et des grains.
 - Faire réduire la purée obtenue en la cuisant à feu moyen, en remuant de temps en temps pendant au moins une heure. Il faut que la confiture commence à mousser, on peut alors faire le test de la perle (quelques gouttes versées sur une assiette froide se solidifient rapidement). Attention à ne pas faire du caramel !

Variante :

Egrenez des raisins mûrs, écrasez-les et mettez-les dans un chaudron ; Cuisez-les une douzaine de minutes en remuant continuellement ; Passez au tamis ; Remettez le liquide dans le chaudron sur un feu modéré, et cuisez en remuant de temps en temps. Quand la confiture commence à épaissir et qu'elle a diminué des deux tiers, il ne faut plus la quitter jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de la spatule. A ce point, si on verse une petite partie sur une assiette, elle doit rester compacte et ne doit pas s'étaler. Versez alors dans des pots et laissez-la refroidir pendant douze heures avant de boucher



D'autres recettes

collectées par Rose-Marie

Gâteau aux raisins muscats de Hambourg

Ingrédients : 1 kg de raisins muscat – 100 g de crème fraîche – 200 g de farine – 300 g de sucre en poudre – une pincée de sel – un petit verre de vin de muscat – une noix de beurre.

- Bien laver les grappes de raisin, les égoutter.
- Mettre 200 g de sucre dans une casserole, le mouiller avec 2 dl d'eau. Porter à ébullition jusqu'à formation d'un sirop léger.
- Ajouter les raisins dans le sirop, laisser frémir à petit feu pendant 10 minutes.
 - Tamiser la farine.
- Préchauffer le four, thermostat à 140°C (Th 4 ou 5).

Petites tartes du vigneron cévenol

Confectionner une pâte en mêlant farine, sel, miel, beurre ramolli et poudre d'amandes. Pétrir l'ensemble du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée. Former une boule qu'on mettra au réfrigérateur durant une demi-heure.

Beurrer des petits moules à tarte. Les garnir de pâte.

Cuire durant une douzaine de minutes (th 6/7) ces tartelettes à blanc, c'est-à-dire en piquant le fond à l'aide d'une fourchette – ce dernier ayant été garni au préalable d'un lit d'haricots secs.

Egrainer deux grappes de raisins noirs et une autre de raisins blancs. Les laver et les faire tremper pendant dix minutes dans deux verres de vin blanc.

Démouler. Décorer les tartelettes de grains de raisins égouttés.

Quelques photos de vieux outils



Réfractomètre et mustimètre :



Sécatteurs et soufflet pour traiter.



Porte de foudre, robinets, entonnoirs et clés :



Pressoir et outil pour travailler la terre :



Et une chanson
pour finir
la visite de
l'expo



VIGNERONS EN CHANSONS



Chanson du tonnelier

Camarade vigneron, je te dis courage !
Bien des gens profiteront de ton rude ouvrage,
Soigne bien tes beaux raisins, nous serons toujours cousins
Vigne, vigneron, gai luron ron ron
Prends ta bêche et ta serpe et laboure et taille,
Pense à ma futaille.

Vendangeur ah ! quel trésor tombe de ta hotte,
Pour fouler ces grappes d'or, ote-moi tes bottes
Foule bien ce beau raisin, nous serons toujours cousins
Foule, foule bien le raisin sin sin
Saigne-le, crève-le comme à la bataille
C'est pour la futaille !

Tonnelier, c'est notre tour, assemblons les douves
On travaille avec amour, ma chanson le prouve.
Sur le ventre des tonneaux, fais descendre les cerceaux,
Leste lestement, en frappant pan pan,
A grands coups de maillet, tonnelier travaille
Cercle la futaille !

Dans ce beau logis de bois, l'âpre vin s'apaise
Bordelais ou champenois il s'y trouve à l'aise
Pour déguster ce bon vin, il me souffle ce refrain
Somme, sommeliers soyons gais gais gais
On nourrit la bourgeoise avec la marmaille
Grâce à la futaille.





La visite de l'expo est terminée,

Mais il vous reste à découvrir dans le village, au travers de l'architecture (piliers de portail, remises, caves particulières, masets, les traces de la vie viticole du village, au temps où la viticulture rythmait la vie des Saint Bauzillois. Une viticulture qui continue d'exister en 2009...