

La culture de la vigne

Les façons, pratiques et particularités culturelles

La culture des vignes, tant blanches que rouges, était faite à Vouvray, depuis les temps les plus anciens jusqu'au cours du XIX^{ème} siècle, entièrement à la main par les vigneron qui, dans leur vieillesse, restaient courbés vers la terre rudement travaillée, pendant toute leur vie, de la bêche et du pic.

Les vignes, primitivement, étaient plantées en *foule*, c'est-à-dire par espaces égaux, en tous sens, mais sans ordre de rangs.

Cette disposition disparut de bonne heure, et, dans la première moitié du XIX^{ème} siècle, il n'en existait plus autrement qu'en lignes, soit régulières, soit en quinconces. Les rangs étaient espacés de 1 mètre à 1 mètre 50 et les pieds étaient plantés à 1 mètre les uns des autres sur le rang.

Les façons, toutes à la main, consistaient à *chausser* les ceps dès les vendanges terminées, en prenant la terre de l'entre-rang pour la porter en buttes dans le rang des ceps. On arrachait les échelas, dit *charniers*, pour les mettre en bottes de loin en loin ; on effectuait la taille de janvier à mars, en laissant les sarments en *javelles* sur le sol ; avant la deuxième façon de printemps on les sortait du champ pour laisser le terrain libre pour le *déchaussage* qui consistait à ramener la terre, en sillon, au milieu du rang. La taille des vignes blanches faisait tomber tous les bois de l'année en réservant seulement des courçons à deux yeux producteurs de la future récolte. Pour les vignes rouges et spécialement pour le côté, on réservait, sur chaque souche, une branche à fruits, appelée vierge ou *viet*, qui fournissait les raisins en abondance. Les autres cépages étaient taillés selon la méthode des vignes blanches. La troisième et dernière façon, qui était généralement terminée pour la Saint-Jean (24 juin), consistait à *bêcher* à plat en *parant* le terrain dans son entier.

Entre temps, on avait remis les échelas en place à chaque cep, et on avait ployé les verges, en les attachant aux charniers avec des osiers. La pousse venue, vers la fin de mai ou juin, on procédait à un accolage des pampres autour du charnier à l'aide de deux liages de paille de seigle ; on ébourgeonnait en même temps.

Un usage spécial, presque généralement répandu dans la commune de Vouvray au XVIII^{ème} siècle, consistait à faire aux vignes une quatrième façon ; après les vendanges, quand la saison le permettait, on faisait une forte bêche à plat pour ameublir le sol, sans préjudice du chaussage qui s'opérait avant la fin de l'année. Cette façon est abandonnée depuis fort longtemps.

Au cours du XIX^{ème} siècle, les façons de vignes à la main commencèrent à être peu à peu remplacées par le labourage à cheval, d'abord à l'aide de la charrue de bois, ensuite avec l'oreille d'acier. Les échelas disparurent complètement avec la reconstitution, à la fin du XIX^{ème} siècle, pour faire place aux fils de fer tendus sur des pieux aux extrémités des rangs.

De ce fait, on vit peu à peu disparaître les outils anciennement en usage : la *bêche*, la *tranche*, le *pic* et le *pic à provins*. Ce dernier instrument servait à faire la tranche destinée à coucher la branche qui devait fournir le provignage destiné à remplacer les ceps manquants.

Dans les terres données à bail et dont les vignes dépendaient du fermage, le fermier devait *terrasser* et *fumer* les provins, mais non les faire.

Pour la première fois, en 1806, il est question d'un inventaire obligatoire des vins en cave chez les propriétaires par une commission municipale. Ceux-ci étaient informés d'avoir à se tenir chez eux pour ouvrir leurs caves, celliers ou magasins, pour la visite de l'inventaire des vins de la dernière récolte. Ce récolement avait pour but l'établissement des statistiques préfectorales, et on ajoutait que l'inventaire serait fait, même en l'absence du propriétaire.

Quelques vigneron ont essayé, il y a un siècle environ, dans le but d'obtenir une qualité supérieure, de faire un tri de vendange ; ils prenaient d'abord les raisons mûrs et passaient une deuxième fois, quelque temps après, pour cueillir le reste. Une délibération du conseil communal nous fait connaître que des experts avaient constaté que les vins obtenus ainsi étaient moins doux que ceux récoltés plus tard et en une seule vendange.

Cet usage se perdit, mais nous savons que, de nos jours, certains propriétaires obtiennent les meilleurs résultats par ce procédé.

Cultures plus modernes

Dans le vignoble moderne, l'emploi des engrais chimiques est venu révolutionner aussi les anciens errements, qui ne comportaient que la fumure ou fumier. La culture nouvelle demandant plus à la plante qu'autrefois, on s'est trouvé dans la nécessité de la soutenir par l'introduction dans le sol d'éléments nutritifs.

Les engrais composés par chacun, selon le besoin de la terre, comportent les superphosphates d'os et minéraux, la corne torréfiée, le sang desséché, le sulfate de potasse, le nitrate de soude, la kaïnite, les scories de déphosphoration, selon que l'effort que l'on veut obtenir doit être rapide ou long. Les engrais sont épandus soit au printemps, soit à l'automne d'après leur composition et, dans les vignes bien conduites, on alterne tous les cinq ou six ans avec des fumiers pour entretenir l'humus nécessaire.

Les ébourgeonnages et rognages sont pratiqués également avec un soin tel que tous les vigneron jaloux de leur culture, désireux de faire mieux, rivalisent de zèle et entretiennent leurs vignes dans un état parfait. Nous pouvons dire à leur gloire, et nous savons qu'ils en ont l'orgueil, que, sauf de très rares exceptions, le vignoble tout entier présente, de juin à septembre, le plus merveilleux et réjouissant aspect. Tant loi que les regards peuvent s'étendre sur la côte : les rangées symétriques, tirées au cordeau, s'alignent dans leur régularité verdoyante.

Le closier

Le closier est le vigneron, qui prend la tâche annuelle de façonner les vignes d'un propriétaire dans des conditions et avec des obligations déterminées.

Il est logé sur la propriété, lui et sa famille, il se nourrit et s'entretient, il est libre de son temps et n'a d'ordres à recevoir que pour la direction des travaux ou leur bonne exécution.

La quantité de vignes qu'un closier peut entreprendre et bien cultiver est d'environ 4 hectares, ce qui souvent ne l'empêche pas, dans l'intervalle des façons, de se livrer à d'autres travaux.

La culture de la vigne, devenue si compliquée depuis la reconstitution, à cause des soins constants qu'il faut lui donner, a modifié les conditions de la closierie. Autrefois, le vigneron n'était tenu qu'aux

façons réglementaires, façons d'hiver, taille et façons de printemps qui suffisaient amplement. Aujourd'hui, l'obligation des traitements soufrés et cupriques répétés, des soins d'ébourgeonnage et de rognage, d'entretien des pieux et fils de fer, a nécessité des conventions spéciales avec les closiers, elles sont devenues de véritables traités privés.

Le closier doit la culture de ses vignes jusqu'à la fin des façons, le travail de la vendange lui est obligatoire, pour le diriger et le conduire à la bonne fin, mais alors il devient journalier payé à la journée, en plus de la somme annuelle qui lui est due, calculée à tant de l'hectare pour la closierie.

Le travail du closier

Le vigneron closier doit faire toutes les façons fondamentales de la culture, moins les traitements soufrés ou cupriques qui sont font à la journée ; il prend la vigne après la vendange et doit généralement avoir terminé ses façons au 15 juillet. Cependant, les soins excessifs qu'on donne aujourd'hui à la vigne demandent des parages et des écimages pendant l'été ; des conditions spéciales règlent ces conventions. Dans le sens courant et ordinaire donné à la closierie, le prix est de 250 francs par hectare ; le closier et sa famille sont logés sur la propriété, il dispose d'une portion de jardin et a droit à la moitié des sarments et au marc du raisin après le pressurage.

Dans les conditions du closier, aucun travail de reconstitution n'était compris ; la confection des greffes se faisait par des greffeurs diplômés, à raison de 5 et 8 francs par jour, et la mise en pépinière par les journaliers à 4 francs ; les femmes, au prix ordinaire, étaient employées pour la préparation des sarments et la ligature des greffes. Il y a même eu des femmes, dont les mains habiles et délicates confectionnaient la greffe mieux que certains hommes et se faisaient ainsi des journées de 4 francs.

En attendant la période des vendanges, c'est-à-dire pendant les mois d'août et de septembre, les journaliers utilisent leurs bras en s'enrôlant dans les compagnies de battages, qui, nomades pendant cette saison, parcourent la région, de ferme en ferme, pour battre les récoltes à la vapeur. Ils retirent ainsi un salaire de 2 à 4 francs selon les aptitudes, la nourriture en plus, fournie par celui qui fait battre son blé.

A cette occasion, des échanges de main-d'œuvre ont lieu entre cultivateurs du voisinage ; ils s'entraident et se rendent mutuellement le temps l'un chez l'autre.

La fin de septembre ou d'octobre arrivée, les femmes, les enfants, les vieillards viennent, comme coupeurs, donner leur concours pour la cueillette.

Les vendanges

Tous les ans, la municipalité publiait le *ban des vendanges* selon l'état de maturité ; en 1793, il était fixé au 9 septembre et, dans sa délibération de la veille, le conseil avait nommé quatre gardes-vigies pour surveiller et protéger les récoltes, avec une rétribution de douze sous par arpent de vignes non refermées.

Les vendanges rouges se faisaient en moyenne, vers la fin de septembre ou les premiers jours d'octobre, les coupeurs emplissaient leurs *seilles* et les déversaient dans les *hottes* des porteurs, qui en jetaient le contenu dans les fûts rangés par six, gueules béantes, dans les charrettes.

Les vendanges blanches ne se font que très rarement avant la deuxième quinzaine d'octobre ; certains propriétaires attendent, quand le temps le permet, que quelques gelées blanches aient touché le raisin, préalablement doré par le soleil.

C'est ce que le paysan appelle la pourriture *noble* par opposition à la pourriture *grise* (*Botrytis cinerea*) ; la première est un signe de qualité. Des femmes et des enfants font la cueillette dans des *seilles* dont le contenu est versé dans des hottes, que des hommes portent sur le dos et qu'ils déversent dans les *barrossiers* (fûts de 250 litres défoncés d'un côté) que contiennent les charrettes.

Une main d'œuvre difficile à trouver

Les vignobles rouges de Touraine, qui vendangent leurs raisins bien avant les blancs de la côte de Vouvray, ne peuvent plus faire appel à leurs voisins pour les aider dans leurs récoltes. La difficulté de recrutement des coupeurs devient telle, même dans une année de disette comme 1907, que les viticulteurs se demandent avec anxiété ce qu'ils feraient de leurs fruits, si une année d'abondance se présentait. Depuis 1900, les émigrations tendant à décroître alors que les immigrants se sont, au contraire, montrés plus nombreux ; il en résulte un gain de 132 habitants de 1900 à 1907. Les ouvriers faisant défaut, par suite de leur départ vers les villes, les propriétaires sont obligés de s'adresser à ce que nous appellerons la population domestique flottante des communes, qui change souvent de place dans l'espoir d'un sort meilleur.

Dans les années d'abondance, il est de la plus grande difficulté de constituer des compagnies nombreuses. Il leur faut faire appel aux populations faubouriennes de Tours, aux habitants des plateaux de Tours, aux habitants des plateaux du nord du département, dans lesquels se mêlent, malgré une surveillance active, des gens que la morale et le travail ne recommandent pas.

La tradition veut que les vendangeurs soient nourris par le propriétaire ; mais, dans les grands vignobles, cette coutume tend à disparaître.

Il est d'autres communes où il serait impossible de trouver des vendangeurs, le jour où le propriétaire déclarerait qu'il ne veut plus les nourrir, quoiqu'il les paye plus cher. La vendange est une occasion de manger et de boire à ventre déboutonné, ces gens savent qu'ils sont indispensables, ils imposent leur volonté, et le propriétaire s'incline s'il ne veut pas laisser ses raisins sur les souches.

La vinification

Pour la récolte du raisin blanc, qui se faisait dans le cours d'octobre, la vinification avait lieu au jour le jour, en pressurant de suite, pour enfuter au fur et à mesure, la fermentation se faisant en fûts.

Chez le petit propriétaire, la vinification en blanc se fait généralement le soir, après la journée de vendange trop souvent, hélas !, les raisins attendent dans le pressoir ou dans les tonneaux jusqu'au lendemain. On presse dans les appareils nombreux que l'industrie moderne répand dans les campagnes, et on enfute immédiatement pour laisser la fermentation se faire dans les barriques.

Dans les caves plus importantes, la vendange, au lieu d'être foulée aux pieds, tombe dans des fouloirs avant d'arriver au pressoir. Les appareils de vinification qu'on rencontre presque partout sortent de la maison Mabille d'Amboise, universellement connue pour l'excellence de sa fabrication, qui a remplacé, avec les avantages des perfectionnements modernes, les antiques pressoirs de nos

pères, tout en lourdes charpentes avec pression à bras. Des systèmes nouveaux, actionnés mécaniquement, se rencontrent seulement dans quelques domaines importants.

La coutume ancienne a laissé des traces profondes, encore constatables chez le petit vigneron. Il n'est pas très rare d'en rencontrer qui sont coupables de négligences, qui respectent des préjugés funestes et que la triste expérience ne corrige pas. Le débouillage du vin blanc qui vient d'être fabriqué n'est pas toujours pratiqué dès la fermentation terminée, on prétend trop, et à tort, que la grosse lie doit être laissée au fond des barriques parce qu'elle *nourrit* le vin, lui donne de l'alcool et fait sa qualité supérieure. Les soutirages répétés qui assainissent le vin, le clarifient et le rendent encore plus moelleux, ne sont pas assez pratiqués, et font rencontrer trop souvent, dans les petits celliers, des vins jaunes dont le goût est altéré et la conservation mauvaise.

Ces inconvénients ne se rencontrent plus chez les producteurs avisés.

La vinification en rouge, qui n'a qu'une très faible importance, est faite selon le mode déjà indiqué ; dans la moyenne et petite culture, les anciens pressoirs sont encore parfois en usage ou ont été remplacés par des appareils perfectionnés Mabilles frères. L'usage des cuves en bois est très généralisé. On ne rencontre que quelques rares exemples de cuves en ciment nu ou avec revêtements intérieurs en verre. Le défaut d'espace, dans les caves du rocher, a fait souvent utiliser celui-ci comme mur : on l'a garni de ciment et la vendange est introduite par une étroite ouverture de la partie supérieure. Le sous-sol de la côte étant perforé de longues galeries au-dessous des vignes, il arrive souvent que le raisin est jeté de la vigne même dans des puits qui le conduisent directement au pressoir.

La cuvaison dure, selon les années, de dix à quinze jours et se fait généralement à l'air libre, quelquefois aussi en couvrant les cuves avec des claies qui retiennent le marc submergé, et jamais en vase clos. Ce dernier mode, qui a des avantages sérieux, conserve le fruité au vin, évite l'évaporation et élève le degré alcoolique, mériterait d'être étudié de très près.

L'importance de la lune

Les vignerons observaient les phases de la lune pour la mise en bouteille des vins blancs à la fin de mars