

Mémoire du vignoble de Bordeaux **Pierre Dubourdieu (1923 – 2021), un art viticole disparu**

CERVIN JCH : J'ai rencontré Pierre Dubourdieu quelques années après le décès en 2016 de son fils Denis, le fondateur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin « Bordeaux-Aquitaine ».



Pierre Dubourdieu, lors de nos entretiens

Pendant plusieurs mois, il m'a reçu à Doisy-Daëne, autour d'un verre de Doisy, pour me conter son histoire, celle de sa famille et surtout pour afficher ses convictions. Il souhaitait que je les porte à la connaissance des amateurs de vins comme une composante de la prestigieuse appellation Sauternes. Lors de nos nombreuses rencontres, Pierre Dubourdieu m'a ainsi rapporté sa vision de son métier, de son évolution. Son récit est aussi le reflet de l'expérience d'un vigneron passionné, inventif et gestionnaire avisé. Patiemment ses souvenirs ont été consignés, relus, améliorés... Et puis le Covid est arrivé...

Pour lui comme pour moi, se retrouver devenait une prise de risques. Alors j'ai attendu la fin de l'épidémie... et un matin la nouvelle est tombée : Pierre Dubourdieu est décédé le 5 août 2021. J'ai un temps décidé de laisser dormir dans un dossier les écrits accumulés de cette histoire désormais achevée. Et puis j'ai repris mes notes, réécouté les enregistrements et, par respect pour sa mémoire, décidé de publier ses souvenirs sous formes de nouvelles sur le site du CERVIN :

Avec « Pierre Dubourdieu, **«un art viticole aujourd'hui disparu»**, le Cervin vous livre aujourd'hui ses premières pages mémoires de ce grand « **artiste vigneron** ».

Pierre Dubourdieu : « Je suis né en 1923. Nous étions trois enfants, l'ainé, né avant la guerre de 1914-1918, moi venu après, et entre les deux, un frère qui fut médecin. Pour mon père,

*Georges, il n'y avait que les études qui comptaient. Il avait bien réussi, il avait le brevet supérieur et pendant un an il avait été instituteur. Pour ma mère, qui était une personne un peu originale, la qualité de la vie importait davantage. Quand je suis parvenu à l'âge de 10 ou 12 ans, elle a donc déclaré que l'on ne devait pas m'embêter : « **Il fera dans la vie ce qu'il voudra** ». Mon père a été réticent mais il a cédé et à la fin de sa vie il a reconnu que je m'étais bien débrouillé ».*



Georges Dubourdieu (1895-1979)



Pierre Dubourdieu (2023-2021)

J'ai commencé à travailler aux côtés de mon père Georges sur les propriétés de Doisy-Daëne à Barsac et d'Archambault à Illats en 1939, à l'âge de 16 ans. Les seuls millésimes que je n'ai pas vinifiés sont le 1944 et le 1945, suite à mon engagement en 1943.



Doisy-Daëne (Barsac) dans les années 80



Archambault (Illats) dans les années 2000

CERVIN JCH : Vous évoquez volontiers **un art viticole disparu** des années 1930-1940. Qu'entendez-vous par là ?

Pierre Dubourdieu : *A l'époque les pratiques viticoles étaient approximativement les mêmes qu'au début du 20^e siècle, lors de la reconstruction des vignobles après la grande crise phylloxérique de la fin du siècle précédent. Il s'agissait d'une viticulture très soigneuse où chaque pied de vigne, chaque branche étaient l'objet de soins particuliers. Je vais décrire la succession des travaux telle qu'on la pratiquait à l'époque.*

La plantation

Tout commençait bien sûr avec la plantation. A l'époque c'était le travail le plus long et surtout le plus pénible car tous les travaux se faisaient à la main. Il fallait d'abord enlever les grosses pierres. C'est rempli de pierre à Barsac. Aujourd'hui on utilise de grosses pelles. Dans mon jeune temps cela n'existait pas et il fallait employer la barre à mines et la dynamite. Pour être tranquille il fallait au moins que la pierre soit à 40 cm de la surface du sol. La vigne a besoin de d'au moins 40 cm de bonne terre. Quand on trouve un bloc à 20 cm de la surface, rien ne sert de l'enlever complètement, il faut l'étêter. Pour cela il fallait maîtriser l'emploi de la dynamite. J'ai appris à m'en servir en participant à la démolition de la ligne Siegfried où nous devions faire dynamiter des murs en béton d'au moins deux mètres. Il faut attaquer par le bon angle et si on se loupe, c'est raté : il faut alors attaquer au marteau-piqueur. Cela m'a beaucoup servi pour éliminer les rocs. Au lieu d'enlever tout le bloc rocheux, je faisais sauter dix à quinze centimètres, c'était suffisant.

*Venait ensuite **le défonçage**. Il sert à enlever les racines. On replante souvent trop tôt car il faut que les racines soient ou bien enlevées, ou bien complètement sèches. Par exemple sous un roc elles restent vivantes longtemps. Elles restent bourrées de nématodes et peuvent provoquer des dégénérescences par la suite. Pendant longtemps on a eu le droit d'employer un désinfectant, le Shell DD. Ce n'est plus autorisé. Donc il faut du temps. Malheureusement dans les pays calcaires, les racines vont sous le roc et restent vivantes. On a l'impression que tout est mort, vous levez la pierre et la racine est encore vivante et donc remplie de phylloxera. Aussi il faut avoir assez de terrain pour pouvoir attendre après arrachage. Ce qui n'empêche pas de défoncer, d'enlever un maximum de racines et de laisser tranquille pendant quatre ou cinq ans. Dans les sols de grave c'est différent. Au bout de trois ou quatre ans les racines sèchent naturellement.*

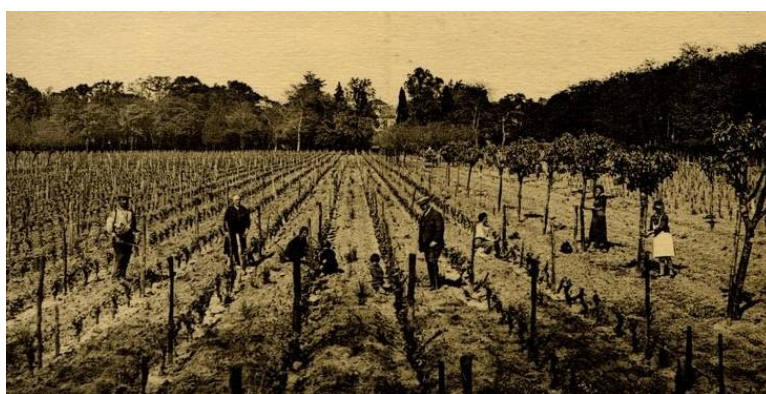
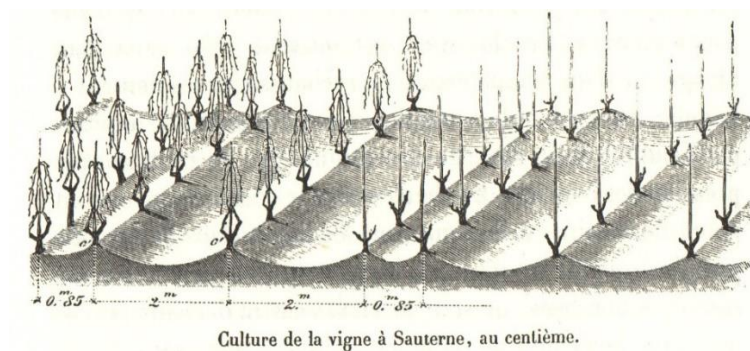


Labours avec une paire de bœufs. Pour défoncer il fallait deux ou trois paires... (Cliché internet)

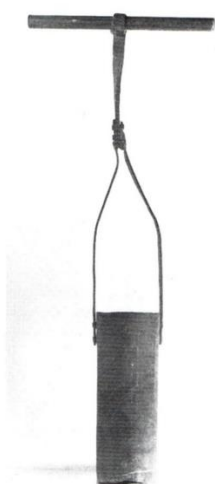
Le défonçage se faisait avec une grosse charrue, tirée par deux ou trois paires de bœufs. Ce n'était pas encore un brabant et une fois arrivé au bout, il fallait revenir à vide et recommencer. C'était très long. Une fois défoncée, il faut éviter de tasser la terre.

La plantation proprement dite commençait alors. On plantait d'abord les « carassonnets » ou marquants, à raison de 1500 à 2000 par ouvrier et par jour. On faisait un trou au raz du carassonnet (petit échalas contre lequel on installait la bouture). La pelle à vigne (appareil à faire les trous) venait de la Benauge. Au fond du trou on faisait un petit cône de

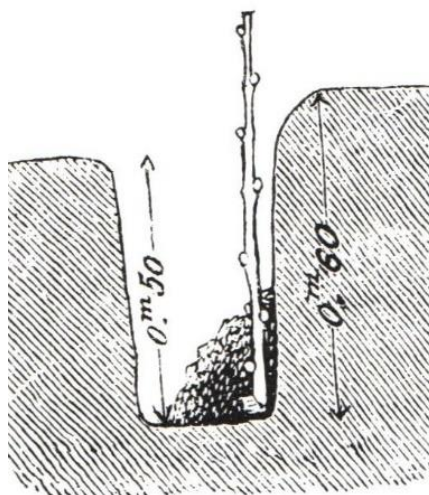
terre grêle. Puis on installait dessus le plant auquel on avait coupé les racines puis on pralinait. On ne plantait pas des plants greffés comme aujourd'hui, mais des plants américains. Sur 10 000 pieds, seuls 150 à 200 ne reprenaient pas.



Plantation traditionnelle en Sauternais dans l'Entre-deux-guerres



Pelle à vigne, cylindre permettant de « carotter » pour installer le plant



Bouture dans le trou creusé avec la pelle à vigne au pied du carassonnet



A cette époque les plantations comme les **racottages**, qui consistent à remplacer un pied mort par un plant sans arrachage total de la parcelle de vigne, se faisaient par sélection massale. Les clones n'existaient pas encore. On parcourait le vignoble au moins d'août et un pied qui avait coulé, on le peignait en rouge pour l'éliminer. Et un pied qui commençait à avoir de jolies grappes et surtout sans dégénérescence infectieuse, on le peignait d'un coup de bleu. Et c'est de ces pieds que l'on tirait ensuite les greffons destinés aux plantations ou aux racottages ou complantations.

Pour les plantations nous avions tous sur l'exploitation une parcelle sur laquelle nous avions les pieds-mères. Ces pieds-mères faisaient cinq ou six mètres. Il y avait un rang de 3309, du 420... il y avait quatre ou cinq variétés. En fonction de l'année, après les vendanges, on allait couper les pieds au ras du sol et on faisait des fagots que l'on allait porter aux femmes qui préparaient des boutures que l'on mettait ensuite à stratifier dans un mélange de terre et de rafles qui en s'échauffant favorise la stratification. La stratification correspond à la formation d'une couronne au bas du bois que l'on vient de couper et sur laquelle apparaissent les racines. Tout cela se faisait aussitôt les vendanges.

On printemps on avait ainsi des porte-greffes qui étaient un peu racinés. On ne payait rien, on se faisait tout ! Pour le racottage on faisait des trous carrés que l'on laissait à l'air pendant huit ou dix jours au soleil. Ensuite on mettait un carassonet, on faisait une petite butte pour y poser le porte-greffe. Avec un peu de terre et un peu d'humus on butait. L'année suivante il était possible de greffer. Et l'année suivante on avait toujours deux raisins, quelquefois quatre. On ne sait plus faire cela. Et ça ne coûtait rien.



Anciens et nouveaux carrassons lors d'un racottage.

*Pour faire un carassonet, on recoupait les vieux piquets dont le bas était pourri en terre et le haut cuit par l'eau et le soleil. Le centre était fendu et aiguisé. Cela se faisait les jours de pluie et ne coutait rien non plus. On n'achetait rien et l'on faisait des bénéfices. **Maintenant on achète tout et l'on ne fait plus de bénéfices.***



*Leçon de greffage à l'Ecole de viticulture de Cadillac : la préparation des greffons
sous la direction de Joseph Capus, professeur (Cliché Vergeron)*

Une fois plantée, la terre étant bien nourrie, le plan grossissait et l'année suivante on greffait. Quand la greffe ne prenait pas, on n'arrachait pas pour autant le plant et l'année suivante on le greffait de nouveau. Mais la réussite d'un maître greffeur était généralement remarquable. Mon beau-père n'était pas du tout vinificateur mais c'était un grand viticulteur. Il avait le sens de la taille extraordinaire. Il pouvait attraper une « flage » (un rameau) et sans la regarder il savait qu'il y avait un raisin au bout... Il était maître-greffeur, il réalisait des soudures impeccables et ne manquait qu'un greffage sur mille environ. Après le phylloxera ces maitres-greffeurs étaient demandés partout et j'ai beaucoup appris avec lui. Dans son vignoble, sur 17 ha, il n'y avait pas une herbe. Regarder maintenant...



Le greffon a est placé inséré dans le porte-greffe b puis scellé avec un mastic constitué de glaise et d'eau, le tout soigneusement ficelé avec du raphia sulfaté



La greffe d'Août (Cliché Vergeron)

Ensuite le premier travail était d'isoler, au moyen d'un caillou, le plan greffé du carrassonnet pour que le bois sec ne dessèche pas la soudure. Après il fallait protéger celle-ci avec une butte de terre la plus fine que l'on tassait un peu puis que l'on recouvrait pour ne laisser dépasser que le bouton. Maintenant c'est la machine qui plante ! On ne coupe même plus les racines.

*Venait ensuite **l'installation**. La plantation des piquets se faisait à la masse. Taper avec une masse toute la journée quand vous avez 3 ou 4 mille piquets à planter est travail épuisant. Aussi dans les années 50, j'ai mis au point une machine à enfoncer les piquets, ce qui m'a valu un joli prix à Montpellier. Je l'ai fait pour sortir de la peine, de ma peine mais aussi de celle des autres. Concernant l'installation des pieds, ici, à Doisy, c'était classique. Nous plantons déjà à 7000 – 7500 pieds à l'hectare pour un écartement de 1,4 mètre.*



Vigne traditionnelle, taille à côts

A Illats les vignes étaient sur échalas. On levait la vigne en l'attachant avec du jonc, quelquefois en se servant d'une petite échelle. Un jour mon père remplace les échalas et met des fils. Notre employée s'insurge « Tu es fou ! Pour faire du bon vin... ». « Tu verras » répond-il. « Et après que va devenir la vigne ? », « On l'écime ». Tu l'écimes ? Tu lui coupe la tête ? » Elle n'avait pas tort. Après vient la formation du pied. C'est classique, la première année on ne laisse qu'un œil.



Vignes conduite en échalas en Sauternais (cliché JP Raschenbach)

Une fois la vigne installée, pouvait commencer le cycle annuel des façons culturales.

Le cycle annuel des façons culturales

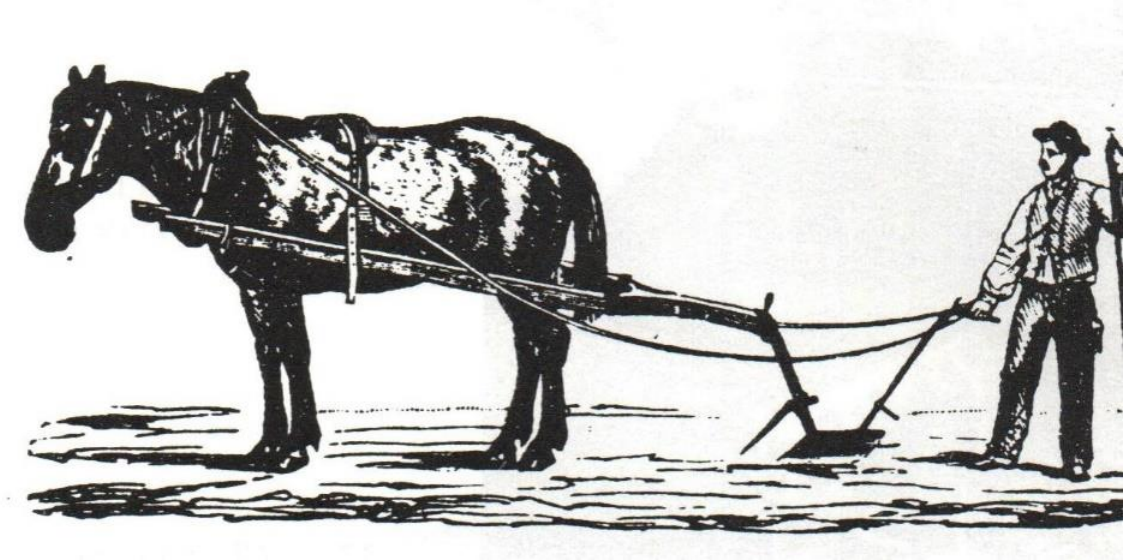


Pierre Dubourdieu : *Il démarrait en automne, dès la fin des vendanges. En premier on se mettait à enlever les pieds morts et à faire des trous pour les raccotages¹ du printemps. Ces trous assez grands, de 60cm sur 40 environ, on les laissait s'aérer pendant une semaine, après avoir coupé les racines des pieds voisins. Une fois la semaine passée, on refermait le trou en apportant du fumier bien décomposé, on plantait le carassonnet. Ainsi tout était prêt pour accueillir les nouveaux plants en avril. On n'aurait jamais laissé un pied mort dans la vigne et si nous avions maintenu cette habitude, sans doute les maladies de l'esca et de l'eutypiose n'auraient pas connu l'ampleur actuelle.*

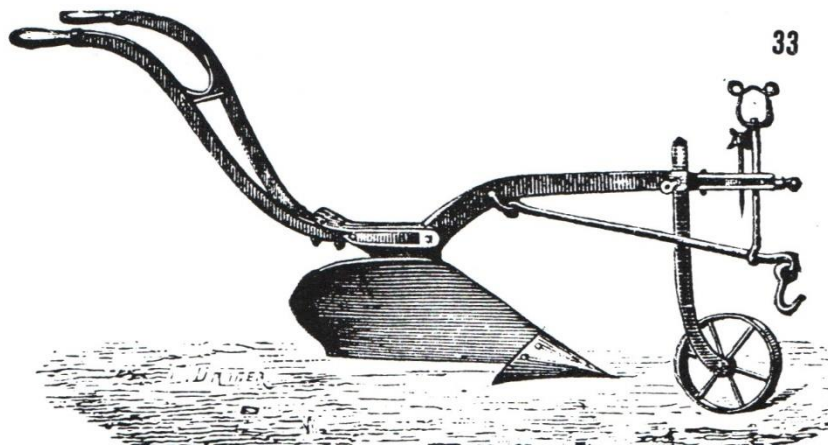
*Chez nous, il n'y avait pratiquement pas de racottage, sur 5 hectares il manquait environ 50 pieds, rien quoi. Quelques fois on suivait dix rangs sans intervenir, il n'y avait pas de mortalité parce qu'on coupait les racines et quand on mettait du fumier, on n'hésitait pas à mettre deux fourches en face d'un pied un peu maigre. Dès la fin de la chute des feuilles, commençait **le travail des laboureurs**.*

¹ Remplacement des pieds morts

Avant l'arrivée du tracteur, **le laboureur était la personne essentielle** dans le vignoble. Les labours terminés, il sulfatait, il écimait et en plus il allait au chai car on n'avait pas de personnel spécialisé. Les laboureurs gagnaient un gros tiers de plus qu'un journalier mais avec plus de travail. Un cheval avant de partir il faut qu'il ait mangé, qu'il soit pansé le matin comme le midi et le soir aussi. Cela peut prendre une heure. Les laboureurs avaient de longues journées. J'ai fait ce travail pendant la guerre car mon père était malade et on ne trouvait personne pour travailler.



Labour à la charrue vigneronne avec un cheval



Charrue vigneronne (coll Siriona)

Le travail du laboureur était aussi essentiel car s'était sa femme qui généralement tirait les cavaillons. S'il laissait trop de terre sous les pieds, il se faisait engueuler par sa femme. Donc il s'appliquait et devait avoir des rayes bien aiguisées, ce qui était fait par les forgerons locaux. Aujourd'hui cela n'existe plus et il faut changer de rayes chaque fois qu'elles sont épaisses. C'est trop cher. Alors on ne décavaillonne plus. Les femmes des laboureurs travaillaient également à la vigne, tiraient les cavaillons à la bêche, épampraient, effeuillaient etc.

Le laboureur travaillait avec des chevaux et/ou des bœufs. A mes débuts dans toutes les propriétés il y avait une paire de bœufs. Ils ne coutaient pas d'argent car les propriétés

moyennes en élevaient trois dont un à l'engrais. Avec un cheval, 4 hectares à 4 hectares et demi, c'est le maximum que l'on peut faire parce qu'il était utilisé pour les labours, le sulfatage. Qui dit cheval, dit fourrage, donc il fallait faire les foins en mai en même temps que le sulfatage.



*On labourait avec une charrue pour retourner la terre afin de mettre en l'air les racines et de faire de l'humus avec le feuillage enterré qui pourrit. C'est une invention chinoise extraordinaire de plus de 4000 ans. Au début de l'hiver, ce premier labour, en jetant les tours de chaque côté du rang, permettait de chausser² la vigne pour protéger le pied du froid. Le fond de l'inter rang, on appelait cela la « **ressouq** » en patois, servait alors de « mangeoire ». Tous les 3 ou 4 ans on y mettait le fumier, de l'engrais, tous les dix ou douze ans, on « chaulait ».*

² Chasser consiste à verser de la terre avec le soc de la charrue contre le tronc du cep de vigne. « chausser à un tour » = chausser une fois ; « chausser à deux tour » : chausser deux fois.



Les tas de fumier dans le « ressouq »

On employait aussi des engrais doux, complets, faits avec de la chiquette de cuir qui tenait longtemps. On apportait ainsi 30 tonnes de fumier par hectares tous les deux ans ce qui suffisait largement à compenser la consommation d'humus par la vigne. Pour cette opération, on laissait un interligne sur trois chaussé à un tour et dans ce rang on passait avec un tombereau de fumier. Les deux rangs de part et d'autre avaient été curés avec une charrue à grands versoirs appelée « rigoleuse » et le fumier était alors jeté à la fourche dans les « rigoles » ainsi formée et ensuite recouvert de terre. Le fumier était produit sur place par les bœufs et le cheval. On apportait ainsi 45 mètres cubes de fumier par hectare, soit 30 tonnes tous les deux ans, compensant ainsi largement les pertes d'humus annuelles.

Cela nous donnait beaucoup de travail mais nous permettait une fertilisation organique des sols avec un minimum d'intrants minéraux qui se limitaient essentiellement à 1 tonne de chaux par hectares tous les 5 ou 6 ans pour favoriser la décomposition à la chaux. Cela s'est malheureusement perdu depuis les années 60 et la généralisation du tracteur. La fertilisation est alors devenue entièrement minérale. Cette façon, comme tous les labours demandait environ huit heures de travail par hectares. Le laboureur parcourait en effet alors quelques 30 kilomètres car on effectuait des labours à quatre tours (on passait 4 fois dans le rang) : un premier tour, soit deux passages, jetait la terre sur les ceps ; on laissait la terre sécher pendant quelques jours puis on jetait un second tour et cela faisait 4 tours en tout.

Pendant ce temps les femmes coupaient les racines superficielles autour du pied avec un petit piochon. En devenant de plus en plus fortes ces racines finissent par faire crever le pied. Aujourd'hui cette façon est oubliée. C'est peut-être mieux, on le verra plus tard. Mais en attendant tout se vend autour de nous. Nous³ venons encore d'acheter à un voisin qui était endetté jusqu'au cou ! Il n'a jamais mis les fesses sur un tracteur, comment voulez-vous que

³ Les domaines Denis Dubourdieu

cela marche... Un conducteur de tracteur, voit ce qu'il faut faire. Si le patron ne sait pas ce qu'il faut faire, comment voulez-vous que cela marche !



Equipe de vignerons en train de tailler en hiver

*L'hiver était la période de **la taille**. La taille débutait quelques jours avant Noël. Le fait de chausser en plein nous permettait ensuite de tailler plus facilement parce que l'on avait une jambe en bas et l'autre nous servait de point d'appui. Cela permettait de marcher un pied au fond, un pied en haut et pendant que l'on taillait, on regardait le pied suivant et en arrivant on savait ce qu'il fallait faire. Tout cela est fini aujourd'hui et on n'y reviendra plus puisqu'on ne laboure plus. Les meilleurs tailleurs venaient de la Benauge, avec une taille courte, 3 ou 4 yeux, jamais plus, un petit retour qui ne faisait pas monter le pied et bien sûr le côté de l'autre côté qui formera l'haste pour l'année suivante. Tous les ans on change de côté pour éviter le fouillis des flages qui d'entrecroisent. Idéalement le retour devait avoir un bourgeon au ras du cep et un bourgeon plus haut qui donnera l'haste ensuite. Cette taille permettait à la vigne de monter moins vite que la taille à côts qui donnaient des chandeliers tout en hauteur. Ce sont mon beau-père et les ouvriers qui venaient des « Côtes » qui nous l'on appris. Cette taille a peu changé depuis cette époque.*

A Illats, au temps des échalas la vigne étaient taillée en rond, formant de véritables chandeliers. Il ne fallait pas effeuiller une fois mais trois fois. On aérail petit à petit. C'était un travail considérable. Il fallait attacher avec du jonc sur toute la hauteur. Il fallait une petite échelle pour attacher. Cela faisait des vins extraordinaires car il y avait beaucoup de feuilles. Mais on avait des problèmes pour sulfater. A Sauternes j'ai encore vu une pièce il n'y a pas très longtemps. Ici aussi nous avons longtemps gardé une petite parcelle. A Illats nous avons abandonné ce mode de conduite je devais avoir cinq ans.

Pour limiter les conséquences du gel, je laissais le cût et l'haste non taillés le plus longtemps possible. Je les taillais tard et ainsi je pouvais vendanger normalement quand tous les autres ne le faisaient pas. Ainsi en 1961 tout le monde était gelé alors que j'ai fait une récolte normale. La vigne était chaussée tout l'hiver. Pourquoi ? Pour avoir la mangeoire parce que c'est par les radicelles et non par les racines que la vigne puise son alimentation. Les radicelles se forment dans ce fumier.

***Au printemps** on rejette assez tôt le tour pour favoriser la montée de la sève et surtout pour qu'il n'y ait pas d'herbe dessous le pied : On labourait aussi pour **désherber**. C'est la raison pour laquelle je n'ai jamais gelé à Doisy-Daene. Les sols étaient propres, sans herbes. L'herbe produit de la vapeur, celle-ci est source de froid. Donc je n'avais pas une herbe et je roulais pour que les calories de la terre soient conservées. Si l'air chaud part, l'air froid entre. La nature a horreur du vide. Ensuite c'était décavaillonné sous le pied, le sol était propre et dur. Il fallait que ce soit décavaillonné le 15 mars. On passait la herse pour que ce soit bien à plat et on roulait pour avoir le moins de surface à l'air. On ne supportait pas une souche de chiendent. Quand le laboureur en voyait une, il s'arrêtait et l'enlevait en la mettant dans la poche ! La vigne ressemblait à un jardin et souvent les allées étaient ratissées, comme dans un parc.*

La vigne poussait tôt parce qu'il faisait très froid l'hiver. Leur bonne dormance par le froid permettait d'avoir en mars de belles mannes que l'on sulfatait à dos. Ce qui me gênait le plus c'était le soufre. La nuit qu'est-ce que l'on pouvait ne souhaite à personne de revivre cela. L'épamprage commençait début mai. Cela allait très vite mais quand un pied était un peu haut, il fallait laisser un épampre pour le retour et ainsi pouvoir scier le pied. Ainsi une épampre pouvait être précieuse. Si une femme avait été surprise à supprimer une épampre laisser par une autre elle était disqualifiée et on pouvait à cette époque-là la renvoyer sans problème. C'était rare.

Les travaux du printemps et d'été étaient féminins.



Femme liant la vigne avec un osier

En premier, l'**épamprage** consistait à enlever les rameaux non fructifères pouvant pousser sur le cep et les repousses du porte-greffes pouvant se développer à son pied. Il fallait surtout laisser sur les bras du cep les pampres les mieux placées pour la taille. Ce premier passage préparait donc la taille de l'année suivante. Il est rare que ce travail soit fait correctement aujourd'hui. Après l'épamprage proprement dit, on passait vers le 15 mai enlever les « **entre-cœurs** », ces rejets qui poussent entre la feuille et le bois. Puis on « passait » flage par flage entre les trois fils de fer. La vigne était impeccable. Aujourd'hui on « lève » le fil qui attend par terre et tout est mêlé. On le faisait deux fois dans l'année. Ensuite il fallait écimer à la main jusqu'à ce que j'invente une effeuilleuse. Je suis allé chercher des moteurs électriques au garage Renault. Certaines modèles avaient un ventilateur actionné par un moteur électrique. Avec trois moteurs, sur notre premier enjambeur, dans le petit atelier de Cantegril – on aiguisait nos couteaux nous-mêmes, nous n'allions pas au forgeron – aujourd'hui on en prend une neuve...

A ces différentes façons, il faut ajouter l'**écimage** qui se faisait autrefois à la faucille à la main. Dans les années 60 j'ai mis au point un première écimeuse où j'avais fait réussi à créer deux mouvements qui assuraient l'écimage au-dessus et sur un côté. Il fallait donc pour chaque rang passer deux fois par rang. Maintenant on écime deux rangs à la fois à 15 à l'heure et c'est aussi bien fait d'ailleurs que là où l'on passait deux fois.

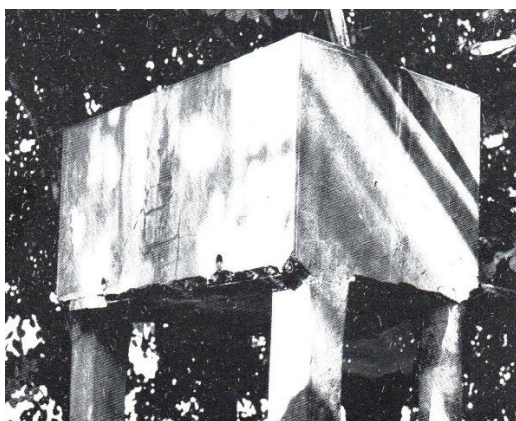
Restait alors l'**effeuillage** qui se faisait par des vieilles dames et des enfants pendant les longues vacances. Quand j'étais enfants, après notre séjour à Mimizan, on se mettait à effeuiller avant de reprendre l'école communale. Les enfants gagnaient ainsi un peu d'argent pour aider les familles. On arrivait toujours les premiers car on allait très vite, on était légers... et fiers. Les vendanges en vert ne se faisaient pas à l'époque ou alors exceptionnellement. A Doisy, les premières vendanges en vert ont eues lieu en 1943. Il y avait trop de raisins. Mon père a décidé d'en faire tomber. Il a réussi car le « 43 » a toujours été considéré comme le meilleur vin de toute la région, Yquem compris, grâce à cette vendange en vert. En 46 il y eu quelque chose de curieux. La veille des vendanges il a grêlé. On a pensé que la récolte allait être abimée par l'aigre. Il n'y en a pas eu. Pourquoi ? Il faisait chaud. Les raisins abimés se sont séchés et nous avons eu un vin exceptionnel.



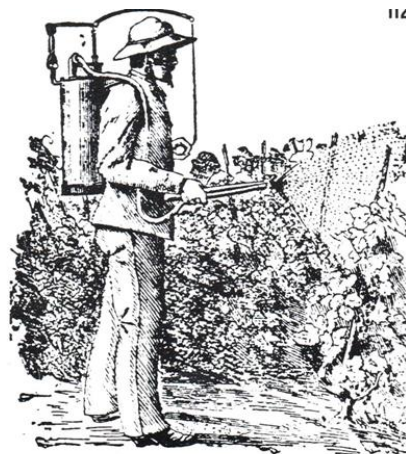
Pierre Dubourdieu et l'effeuilleuse qu'il venait de mettre au point (1972)

A la fin du printemps, on laissait la terre propre et à plat.

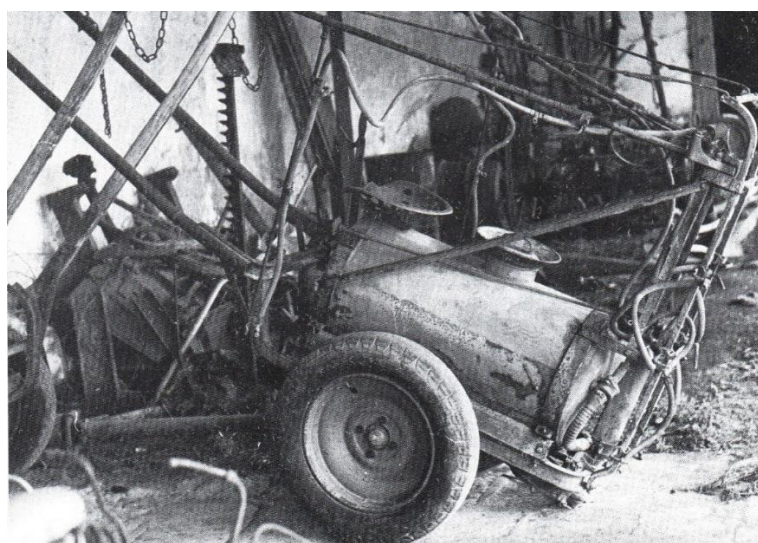
L'été il fallait traiter à la bouillie bordelaise. On employait 1000 litres de sulfate par hectare contre 50 à 60 litres aujourd'hui. Les deux premiers traitements étaient effectués à dos pour économiser, ensuite avec une sulfatuse tirée par un cheval. Il fallait d'abord préparer le sulfate la veille car il faut qu'il soit à la bonne température, que la chaux soit refroidie sinon l'inversion se fait mal. On mettait le sulfate dans un sac que l'on faisait tremper en le pendant dans un bassin rempli d'eau, environ 50 hl. Il ne fallait pas qu'il touche le fond pour que ça fonde bien, donc il était pendu à une certaine hauteur. Autrement ça se sature en bas. En même on éteignait la chaux. On faisait la chaux avec des pierres, c'est beaucoup plus gras, le sulfate tiens mieux sur la feuille quand on fait l'inversion avec de la chaux en pierre. Mais la chaux en pierre monte à 120° quand elle se dissout. Donc il fallait faire tout cela la veille.



Bac en béton armé pour la fabrication de la bouillie bordelaise et servant à remplir les pulvérisateurs.



Pulvérisateur à dos



Sulfatuse

Ensuite avec cette fameuse sulfatuse qui donnait la pression avec deux pompes. Pour notre propriété de 6 ha il nous fallait donc 60 hectolitres de produit. Comme nous avons deux

hectares assez loin, il fallait remplir une tonne de 400 ou 500 litres, derrière la tonne il fallait attacher la sulfateuse que l'on remplissait aussi. Ce petit train parvenu sur la pièce à traiter, il fallait caler la tonne, dételer, atteler la sulfateuse... On traitait tous les deux rangs chaque semaine, à rang passé. On mettait beaucoup de pression avec un jet en haut et un en bas. On couvrait bien et on n'avait jamais de problème, à tel point que l'on avait complètement éradiqué le blackrot ! On ne savait même plus ce que c'était ! Aujourd'hui il revient car on fait des traitements avec peu de produit, pas assez, c'est la loi, c'est comme cela. Pour faire deux hectares, ce qui au maximum fait 60 rangs, il fallait une matinée.

Ma jument était extraordinaire. Quand la tonne était vide, le sifflement de l'air indiquait au cheval qu'il fallait recharger et dans les pièces proches, automatiquement le cheval bien dressé partait au trop et, faisant la manœuvre tout seul, venait se positionner toute seule près du grand bassin pour remplir. C'était fantastique. On sulfatait alors un côté toutes les semaines. On avait complètement éradiqué le black rot. Maintenant il est de retour car on ne traite pas assez concentré pour la combattre. Un jour il y aura un gros problème et personne n'y fait attention... Aujourd'hui les pieds crèvent beaucoup. Donc il faut les remplacer. En moyenne il y a un pied sur 40 ou 50 qui crèvent tous les ans. Il y a plusieurs raisons à cela. L'avantage du labour c'est que le mildiou, le black rot, toutes ces « merdes » sont enterrées, les champignons se désagrègent, pourrissent.

Début août on retirait ce tour et même temps les hommes ou les femmes de journées pelaient, ils n'enlevaient pas la terre mais l'écrasaient pour laisser de la terre « grêle ». Cela s'appelle le « pelage ». Au printemps on déchausse en enlevant toute la terre meuble sous le rang et en laissant le « sol » propre et dur. L'été c'est le pelage, on écrase la terre et on en fait une couche de terre « grêle » de trois ou quatre centimètres. Ce n'était pas pénible, c'était un automatisme à acquérir. Cela était fait par les hommes et les femmes de journées. Il y avait toujours un homme avec les équipes de femmes. Les décavaillonneuses en déchaussant entraînaient toujours de la terre dans les allées. Alors les hommes qui travaillaient un peu plus vite, tiraient cette terre en arrivant au bout du rang. Ils « faisaient le bout » et il ne restait jamais de terre sur les allées, au contraire de maintenant, car il tirait la terre sur deux ou trois mètres dans le rang.

Ensuite quelques jours après on passait une lame, un outil tranchant exceptionnel, qui passait sous les herbes et les coupait en faisant un peu de guéret. Puis quelques jours après encore, on passait la herse. Cela en faisait des passages avec le cheval. Mais cela allait assez vite car le cheval c'est du six ou sept à l'heure. Ce n'est pas pénible pour le charretier qui est tiré par les guides que certains mettaient en bandoulière ou à la taille. On conduisait avec les rênes en se tournant à droite ou gauche. Pas besoin de parler. Et quand on avait un cheval intelligent on faisait un travail extraordinaire. J'ai fait jusqu'à 523 tours dans une journée, soit une cinquantaine de kilomètres. On est tiré en même temps. Il faut marcher derrière pour guider l'outil. Ça fait depuis 1950 que je n'ai pas mis les mains dans un mancheron et j'ai toujours le creux des mains endormi... Ça ne me gêne pas mais je sais que cela vient de là. C'était des mancherons en ferraille !

Ainsi au mois d'août, on met tout à plat pour deux raisons : pour que les vendangeurs circulent bien mais surtout pour qu'il y ait le moins d'évaporation possible. Parce que plus on

provoque d'évaporation. En effet plus vous multipliez la surface, plus vous favorisez l' »évaporation. Pour le gel c'est pareil. Or qui dit évaporation dit refroidissement de l'atmosphère. D'ailleurs on passait le rouleau pour que les calories ne s'échappent pas. Si les calories s'échappent c'est le froid qui pénètre. La nature a horreur du vide.

Tout cela beaucoup de viticulteurs ne le perçoivent pas, aujourd'hui encore. Il est vrai que cela fait beaucoup de chose à savoir pour un viticulteur. Le petit patron comme je l'étais, doit aussi être un peu œnologue, il doit suivre une initiation à l'œnologie. J'ai eu la chance de suivre les séances de formation continue à la faculté de Bordeaux où l'abbé Dubaquié, directeur de la station œnologique était un professeur extraordinaire. Il était épatant. Les cours se passaient à Bordeaux, cours Pasteur. L'apprentissage des pratiques avait lieu à La Tour blanche. Les professeurs se déplaçaient. **On en est alors pratiquement au temps des vendanges qui viennent clore le cycle des travaux à la vigne**

Cette **viticulture minutieuse** s'est maintenue jusque dans les années 50. Le gel de 1956 a détruit une partie du vignoble de la région, appauvrissant la région. L'exode rural et la mécanisation ont bouleversé les comportements. Accaparés par les machines et les tracteurs, les viticulteurs ont perdu l'habitude de réfléchir à leurs pratiques, oubliant l'importance de la qualité. On a perdu de nos jours le souci constant de l'entretien de la matière organique dans les sols, la méticulosité des labours et des opérations en vert (épamprage, palissage, élimination des rejets). Le viticulteur a délaissé la sélection des plants au profit des pépiniéristes, ne passant plus de temps à sélectionner les greffons sur les souches de vigueur moyenne donnant de petits raisins sucrés qui prenaient lentement la pourriture noble. On ne dépassait jamais 20 hectolitre par hectares et on comptait 12 grappes par pied, bien aérées, donnant des raisins de 13,5 à 14° potentiels.



Grappe botrytisée

Le temps des vendanges



Le temps des vendanges commençait fin août avec la préparation des barriques. Nous recevions alors les barriques neuves. Les tonneliers étaient de la région, donc il fallait commander assez tôt, et payer un acompte pour qu'ils puissent acheter le bois. La commande se faisait très tôt dès que l'on pouvait estimer la récolte après les gelées. Lorsque les barriques étaient prêtes, il fallait aller les chercher avec un cheval. Il y avait trentaine quarante barriques par voyages, ce qui demandait une installation complexe sur une charrette. C'était un vrai métier !



A Illats, le charretier arrivait vers dix heures à la propriété. Il fallait alors les ébouillanter. En l'absence de cumulus, on faisait chauffer l'eau dans de grands chaudrons que l'on installait sur un feu de bois. On utilisait quatre chaudrons, chacun contenant un dizaine d'arrosiers. On mettait un arrosoir par barrique et l'on faisait tourner d'un mouvement bien précis pour que l'eau bouillante passe partout et ainsi bien désinfecter les bois. Ceux-ci n'étaient pas traités comme maintenant et il y avait des charançons qui trouaient les douelles. Toutes les deux ou trois barriques l'eau bouillante giclaient par ces trous et il fallait les colmater avec des « cussons », petits bouts de brandes, taillés, enfoncés avec un marteau et arasés. Ainsi on ne voyait plus rien ! Ensuite on mettait à égoutter. Pour attendre la vendange et désinfecter encore on mettait dans la barrique un verre d'eau de vie. Il était bu par le bois et il ne restait ensuite pas une goutte dans la barrique. Ce serait aujourd'hui défendu alors qu'il s'agissait d'attitudes ancestrales. On ne mettait alors pas de soufre dans la barrique.



Les barriques étaient ensuite « atinées » (installées sur des tins) et attendaient la vendange. Les barriques étaient plus jolies que maintenant. Notamment pour les barriques de la propriété, les cercles du bout étaient réalisés en bois de châtaigner. Le bois de châtaigner venait de la Benauge où l'on coupait de jeunes arbres. La barrique était prête à recevoir. Je me souviens de tout cela à la fin des années 20 du siècle dernier ; comme sans doute beaucoup de personnes âgées, j'ai conservé une très bonne mémoire de mes jeunes années.



Barrique bordelaise

Le temps des vendanges arrive. Je passe sur l'effeuillage, c'est la même chose aujourd'hui qu'autrefois, on fait tomber les feuilles. Toutefois c'était beaucoup plus simple autrefois. La vigne était beaucoup mieux tenue et on enlevait très tôt les rejets, les entre-cœurs. On épamprait deux fois. Toutes les « flages » qui n'avaient pas de raisins étaient enlevées à l'exception de celles conservées pour la taille. Donc au moment de l'effeuillage il ne restait que 4 à 5 feuilles à faire tomber.

Les vendanges étaient différentes à Illats dans les Graves et ici à Doisy, en Sauternais

Les vendanges dans les Graves

*Dans les Graves on ramassait beaucoup plus tôt qu'à Doisy, on faisait un vin qui faisait 14 ou 15° et qui d'ailleurs était délicieux. On laissait juste un peu de liqueur, c'était très bon et cela se vendait bien. Maintenant c'est fini : **il faut qu'un vin soit sec ou liquoreux**. Les vendanges se faisaient avec du personnel local, ce qui n'est plus le cas. C'était souvent des dames retraitées qui venaient uniquement pour les vendanges afin de se faire un peu d'argent pour l'hiver. Il y avait surtout les enfants de huit ou neuf ans qui étaient rétribués ; ils arrivaient souvent les premiers au bout du rang car ils étaient plus lestes. Je l'ai fait bien sûr avec les copains. On rentrait à l'école beaucoup plus tard que maintenant. Les vacances duraient trois mois et il y avait même une rallonge en octobre. Les enfants faisaient l'effeuillage et une partie des vendanges.*



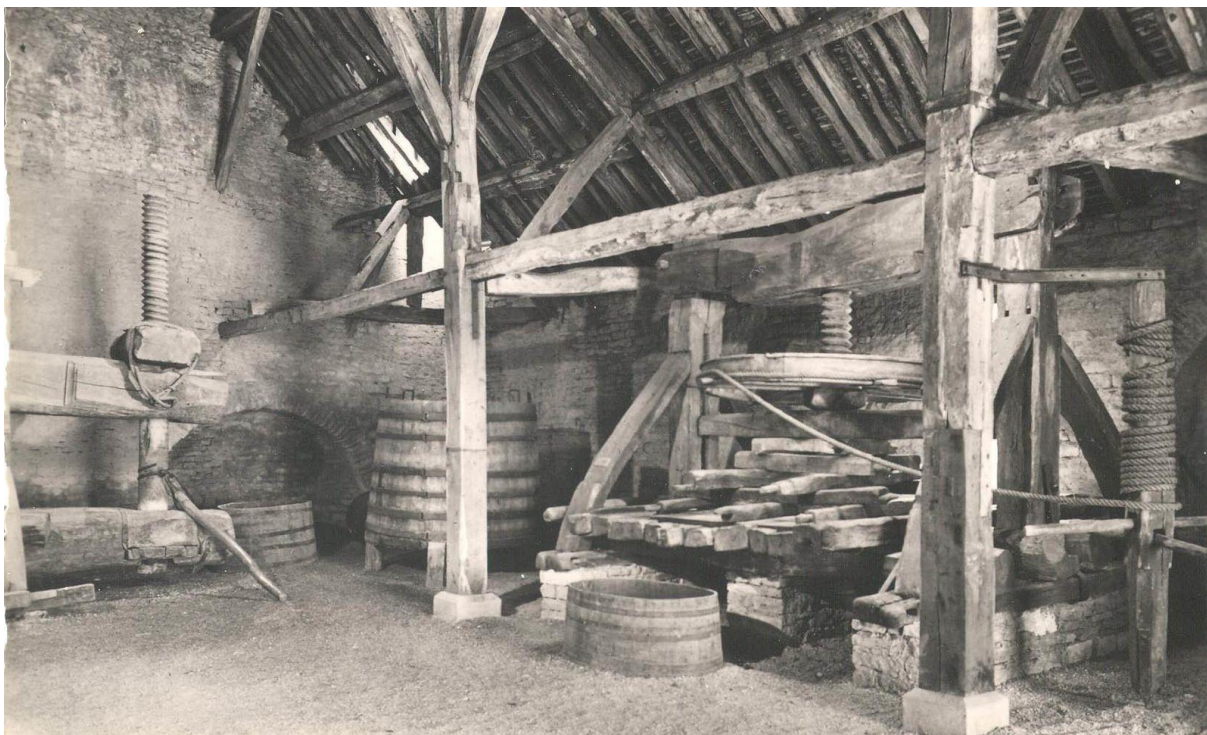
Scène de vendange.

Tout cela se passait dans la joie, les gens chantaient dans la vigne, surtout les femmes. Je me souviens particulièrement de l'une d'elles qui chantait des airs d'opéra. Dans les discussions, elles se donnaient des recettes de cuisine. A Archambaud nous déjeunions chez la dame qui travaillait la vigne. Elle était une cuisinière extraordinaire. Elle cuisinait beaucoup de ceps, des écureuils, des hérissons, c'est délicieux. Elle se levait très tôt, cinq heures ancienne et quand le repas était près, elle entourait les casseroles avec des serviettes et les mettaient au lit dans les draps qui étaient encore au chaud. La soupe se tenait à la bonne température jusqu'à midi et nous nous régaliions.



A Illats les vendanges étaient assez rapidement finies. Les installations d'Archambault étaient encore anciennes. On utilisait des douilles qui contiennent à peu près deux ou trois barriques ; il y en avait quatre par charrette. Les douilles étaient sur des tins sur lesquels elles pouvaient glisser quand on mettait la charrette en pente. Quand le douille arrivait au bord d'un pressoir, un gros bois bloquait le fond et il basculait. On finissait au trident. On vidait les deux charrettes, soit huit douilles dans le pressoir.

C'était un énorme pressoir en ciment, sans cage, avec une énorme vis et un vérin. Le mécanisme avait cinq ou six vitesses et était actionné avec une barre activées par six personnes. Les uns avançaient, les autres reculaient, cela chantait « clic –clac ». Au bout d'un certain temps le jus ne coulait plus dans le grand récipient en bois d'où il s'écoulait par le « pichot » dans les barriques - en patois bien sûr, le nom français je ne le connais pas. Dans mon enfance il n'y avait pas de pompe. On remplissait les barriques avec une comporte et une ouillette sur la barrique. Quatre comportes faisaient la barrique. La pompe Japy est arrivée après, dans les années 27-28.



Pressoir à vis sans cage

A la pression les raisins fuyaient. Il fallait alors relever le mécanisme, enlever les trappes et recouper le marc au « marcus ». L'opération durait jusqu'à 11h-minuit. Puis tout le monde partait manger. Moi j'allais au lit mais comme j'avais la chambre juste au-dessus de la cuisine, j'entendais très bien les éclats de rire. A six heures du matin tout le monde était sur le pont pour préparer la journée de vendanges, déblayer le pressoir pour finir le marc dans la journée dans un pressoir à cage.

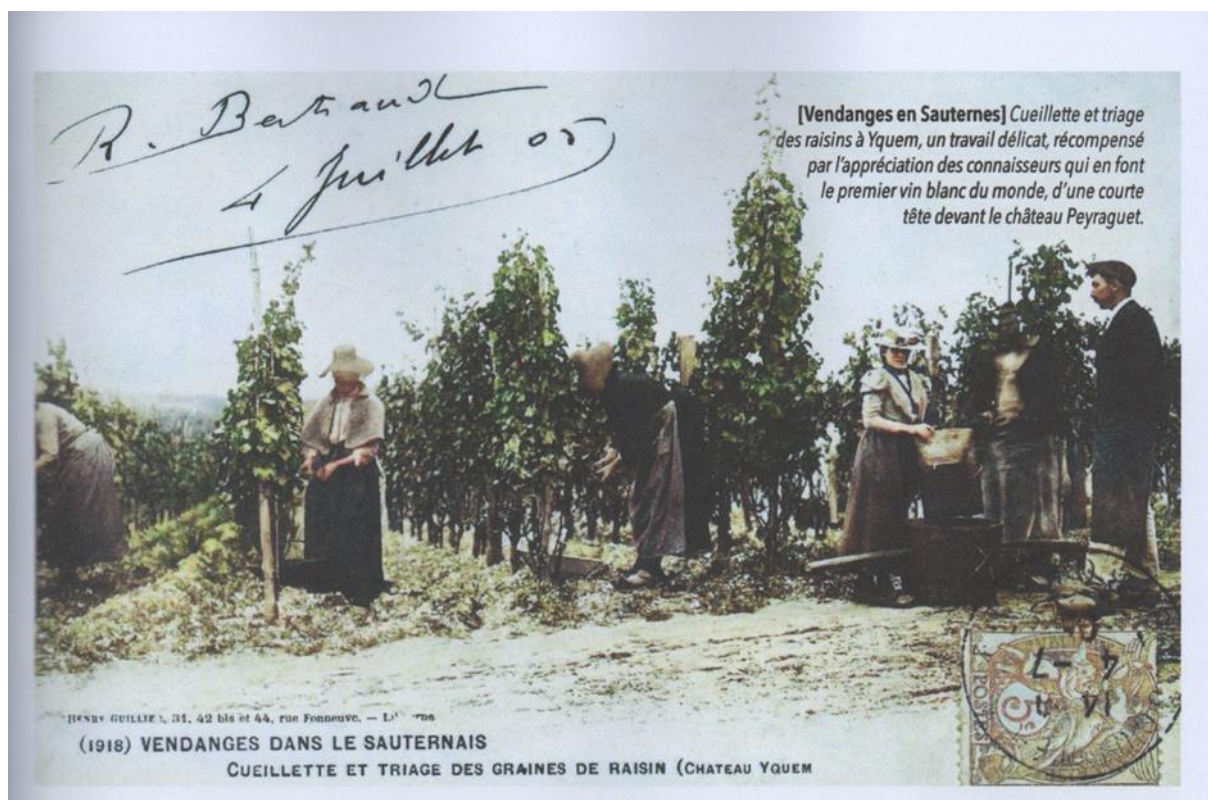


Petit pressoir à cage pour finir le marc

Je me rappelle aussi qu'il y avait alcooliques qui ne travaillaient pas beaucoup. Ils arrivaient chez nous – ils y a deux que j'avais bien connu – pour avoir un morceau de pain et de jambon. Une fois mon père dit en patois à l'un d'eux « Vous n'avez plus d'argent » et appelant notre cuisinière, lui commanda de lui apporter le repas de midi. C'était une façon de vivre très détendue.

A Doisy, c'était la cueillette pour faire **les grands liquoreux** donc cela se faisait délicatement : on ramassait uniquement les grains très concentrés. C'était beaucoup plus long et plus méticuleux. Les vieilles dames étaient extraordinaires. Elles prenaient un raisin, et sans le regarder, uniquement au toucher, elles faisaient tomber les grains suffisamment pourris dans le panier. Aujourd'hui on ne voit plus cela. Elles avaient beaucoup de dextérité avec des doigts toujours secs.

Vendanges en Sauternais, à Doisy



Les hommes ne vendangeaient pas car ils surveillaient les chevaux, vidaient les paniers, coupaient les bouts...



Les hommes récupèrent les bastes



Mon père était sur la charrette où chaque coupeur avait sa baste. Il y avait douze ou quinze bastes sur la charrette. Il voyait la qualité de la vendange et faisait des commentaires : « A la fin des vendanges, Jeanne vous recevrez une prime ». Il créait ainsi une émulation. Maintenant si vous dites un truc comme cela... Mais tout se passait dans la bonne humeur. C'est fini et maintenant les vendangeurs font la gueule. Il y avait beaucoup de travail mais c'était une période agréable.



Le repas des vendangeurs

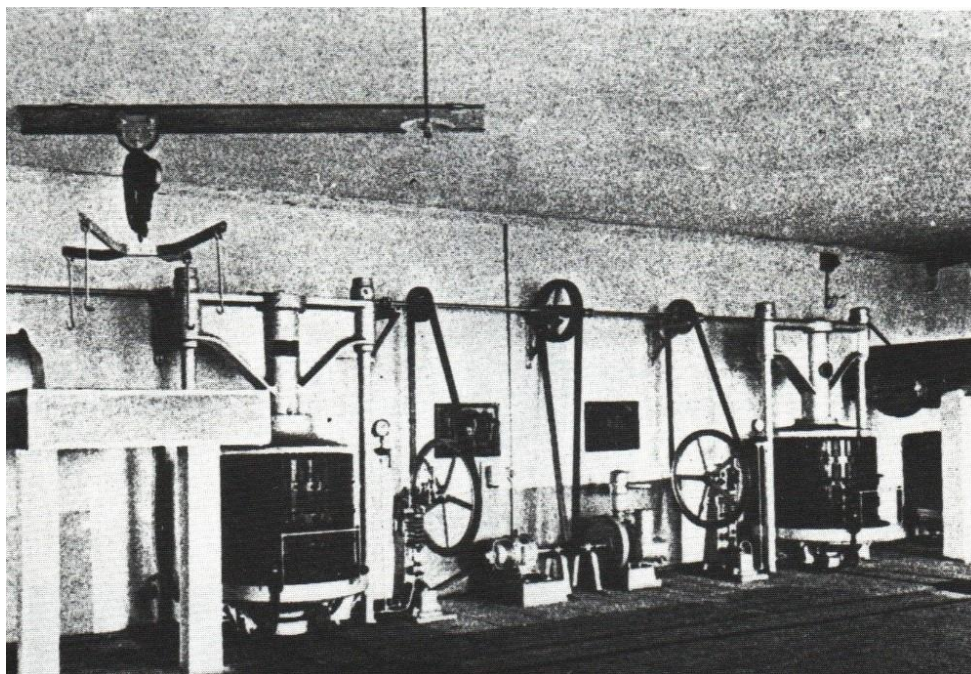
Les grands domaines viticoles engagent des troupes nombreuses, se comptant parfois par centaines de vendangeurs. Ceux-ci sont payés, couchés et nourris par le domaine. Le travail est chaque jour interrompu pour un repas et pour une collation. — Notre gravure représente un de ces arrêts dans la cueillette.

A la fin des vendanges, la dernière charrette était fleurie avec un gros bouquet, magnifique... Ensuite nous faisons un repas de fin de vendange dans un restaurant. Il durait toute la journée, on dansait... C'était un autre état d'esprit. Les ouvriers ne disaient jamais « je travaille à Cantegril... » mais « Chez moi à Cantegril on fait comme ceci ou comme cela ... ». Ils étaient intégrés, à Illats pareil.



*Le raisin ramassé, il faut le porter au pressoir. Ici, à Doisy, on travaillait avec des basses. En voyant la facilité avec laquelle on travaillait avec **une presse hydraulique moderne** – on a eu je crois une des premières à Doisy - mon grand-père et mon père en avaient fait installer une. Il fallait une personne, et encore, pour la faire fonctionner. Entre les pressées on s'en allait ou bien vendanger ou bien émietter pour défaire les strates formées par les peaux, lesquelles freinent la migration des jus. Cela est vrai pour tous les pressoirs.*

Au pressoir, on disposait d'un appareil qui foulait et qui éraflait en même temps. Ça écrasait un peu les grains mais en même temps ça les détachait de la rafle. C'était très bien. La rafle sert de drains. On la laissait pendant deux pressées. Ensuite un appareil sortait les rafles et l'on pouvait ainsi mettre deux cages dans une. Quand la vendange faisait 21 ou 22° il fallait en effet faire aux moins six pressées d'une heure. On y passait une partie de la nuit. On faisait deux pressées par jours, donc la presse fonctionnait continuellement. Le jus tombait dans une citerne en contrebas. La citerne était carrelée de verre.



Presses hydrauliques en batterie

Ensuite il fallait entonner dans des barriques échaudées... Tous les ans on changeait de barriques. Elles étaient moins chères qu'aujourd'hui. On vendait le vin en barrique au négoce qui les envoyait aux clients qui mettaient eux-mêmes en bouteilles. C'était de vieilles habitudes. Les clients gardaient les bouteilles d'une année sur l'autre, les lavaient, les séchaient sur de hérissons. Les négociants avaient donc toujours besoin de barriques. Ici pour les remplir nous avions une pompe électrique.

*La technique de pressurage est toujours la même depuis les Romains. On n'a pas évolué, sauf en automatisme mais c'est toujours la pression. Mais là je ne suis pas d'accord : **la bonne technique est la dépression**. En aspirant le grain se met en boule et alors le jus d'écoule. Au lieu de faire des strates, cette méthode accroît la facilité d'écoulement du jus. J'ai fait des essais avec un petit pressoir, c'est fantastique. Mais pour faire un prototype, on me demandait beaucoup d'argent... beaucoup trop ! Aussi j'ai laissé tomber.*

Récit de Pierre Dubourdieu recueilli et mis en forme par JC Hinnewinkel (CERVIN et Siriona)
de 2018 à 2020, photos collections association Siriona-Rives de Garonne (Podensac)