



LE VIN, LA VIGNE ET LES VENDANGES

N°35 - 2^e semestre 2018



sommaire

 Edito > p 2

 La parole aux
résidents > p 3 à p 24

LA VIGNE, LES VENDANGES ET LE VIN

Quand les résidents ont choisi le sujet de la vigne et du vin, nous n'imaginions pas à quel point, celui-ci ferait écho dans leur mémoire à de très nombreux souvenirs d'enfance. Car des pieds de vigne, il y en avait dans tout le département du Tarn, voici 60 ans.

Ainsi, ce sujet a donné aux résidents, l'opportunité d'échanges très fructueux, et le sujet des vendanges a provoqué la réminiscence de grands moments de bonheur : « *C'est plein de bons souvenirs, nous étions contents, il y avait plus d'entraide. Nous n'étions pas riches, mais nous étions heureux.* » ou bien « *Avant tout, il y avait les vendanges, que l'on attendait avec impatience, tant on s'y amusait, tout en travaillant beaucoup. Dans les vignes, retentissaient rires, cris et chansons. C'étaient de vrais moments de bonheur.* » Rappelons qu'à la campagne, il y avait 3 grandes fêtes : le cochon, le battage et les vendanges. « *Le soir, le temps du repas était une véritable table de fête. On dansait au son du phono ou quelqu'un jouait de l'accordéon.* »

Ainsi les 15 articles qui suivent sont à la fois riches de rites liés aux vendanges : « *Si on oubliait une grappe, hop, on était « moustés » : ce qui faisait des moustaches : ce sont les garçons qui le plus souvent, écrasaient une grappe sur le visage des filles.* » Mais ils contiennent également diverses chansons évoquant à la fois le vin, mais aussi certains villages du Tarn. Enfin et surtout, ils recèlent une mine d'information sur les pratiques culturelles de l'époque. Par exemple, de nombreux lecteurs savent déjà que les rosiers étant particulièrement sensibles au mildiou, placés en bout de rang de vigne, ils permettent de détecter en amont les attaques de ce champignon. Mais savaient-ils qu'ils remplissaient une autre fonction. Le rosier bien piquant était contourné par le cheval de trait, il évitait ainsi que l'animal n'arrache le dernier plant de vigne du rang. Autant de techniques et d'astuces que nous vous proposons de découvrir dans les articles passionnants ci-après, qu'ont rédigé les résidents de 15 Maisons de Retraite du Tarn. Très bonne lecture !

M^{me} Régine TOURNIER
Directrice remplaçante
EHPAD La Pastellière

Le thème du prochain numéro
 « Sur le Banc » sera :
La fête de la Saint-Jean
et le Carnaval



LA VIGNE, LES VENDANGES ET LE VIN

Proverbe : Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars

Le saviez-vous ?

A la place de la résidence la Pastellière, il y avait un champ avec des vignes !

La plupart du temps, il y a un rosier près des vignes pour prévenir la maladie « le mildiou. » Le rosier sera touché le premier et de ce fait la vigne pourra être traitée avant d'être atteinte par la maladie (**M^{me} Prat Hélène**)

Des rosiers pour des raisons culturelles ancestrales

La présence de rosiers en tête des rangées de vignes était autrefois justifiée par la technique de culture qui employait des animaux de labour comme le cheval.



Le rosier bien piquant était alors contourné par l'animal lui évitant d'arracher le dernier plant de vigne du rang. Avec l'habitude, le cheval comprenait que la rangée était ainsi terminée et se dirigeait alors directement dans la rangée suivante en amorçant un virage dès qu'il croisait le rosier.

M^{me} Prat Hélène : Nous commençons par choisir un bon terrain pour cultiver la vigne. Il faut plusieurs années pour que la plante puisse grandir et devenir récoltable.

M^{me} Combes Yvette : Mon oncle avait des vignes, j'allais l'aider. Je me souviens des fêtes des vendanges. On se mettait en-dessous des robinets des barils et on se servait.

On faisait aussi des batailles et on s'en mettait partout ! Mon oncle faisait ça non pas pour gagner sa vie mais pour avoir une bouteille à mettre sur la table, pour la partager. On n'en buvait pas trop car cela rend malade et le vin c'est noble !



Saint-Vincent est le saint patron des vigneronns. Ce diacre et martyr de Saragosse (Espagne) au IV^e siècle est considéré comme le saint patron, protecteur des travailleurs de la vigne. La fête, donne lieu chaque 22 janvier à des défilés et des célébrations.

M^{me} Gastou Huguette : Avant, beaucoup de maisons avaient un ou deux pieds de vignes avec de longues grappes contre les façades.



Extrait de la chanson « La Saixola »

*Se Saïx n'es pas un grand país de vinha,
Totes los Saïxols aïman lo vin bon ;
Mas dempuèi qu'aquí an bastit una usina
Om vel plan d'obrièrs, pas un vinharon*

Traduction

Si Saïx n'est pas un pays de vigne
Tous les Saïxols aiment le bon vin
Mais depuis qu'en ce lieu ils ont bâti une usine
On voit beaucoup d'ouvriers, pas un vigneron >

Quelques souvenirs de Saïx et ses alentours...

Dans les années 30,
départ vers les vignes.
Les visages sont gais,
les vêtements propres,
les vendangeurs prêts
pour une dure journée.



Après les vendanges, R. E installait
son alambic et fabriquait l'eau de vie
de tous les vigneronns des alentours



A l'automne, les vendanges réunis-
saient la famille et les amis pour des
journées actives et heureuses.



Scène de
vendange
au Théron

**Les résidents
de la Résidence
La Pastellière à Saïx**

LE VIN, LA VIGNE

La vigne produit le raisin que l'on consomme comme fruit ou dont le moût fermenté fournit le vin.

Le vignoble français est réparti dans l'ensemble de nos régions, il est d'une diversité exceptionnelle, il représente une multitude de cépages, ce qui permet aux viticulteurs d'offrir à leur clientèle des vins situés au firmament de la qualité. Qu'il s'agisse de la production de vin rouge, de vin rosé ou de vin blanc on n'a que l'embaras du choix. Ne perdons pas de vue que le viticulteur est un polyvalent. En effet, il doit en connaître les différentes étapes avant de parvenir à la mise en bouteille.

Avant toute plantation, il est indispensable de procéder à l'analyse physique et chimique du sol et du sous-sol. Déterminer le pourcentage de calcaire qui peut s'avérer excessif, ce qui permettra de faire le choix judicieux des plants convenant le mieux à la situation analytique.

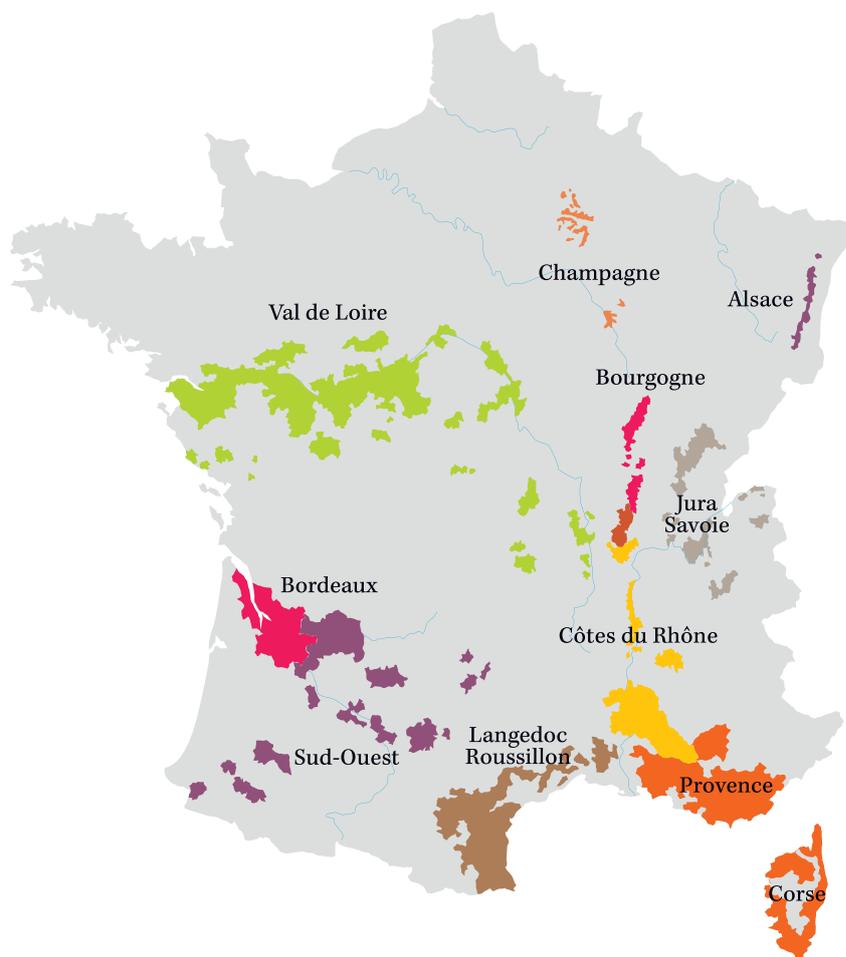
Bien entendu pour arriver à la récolte du raisin, il faudra assurer les travaux d'entretien du sol (binage) et faire en temps opportun les traitements indispensables contre les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium).

En conclusion de tout ce qui précède, je dirai que la viticulture demande beaucoup d'attention et nécessite un personnel qualifié pour obtenir un résultat optimum.

Je ne rentrerai pas ici dans l'énumération de nos grands vins, afin de ne pas jeter l'anathème sur les malchanceux. Mais pour vous rassurer, j'ai lu dans une revue spécialisée qu'en 2007, les exportations des vignobles français atteignaient plus de 15 millions d'hectolitres et ont fait entrer 6,7 milliards d'euros. Restons optimistes !



VIGNOBLE FRANÇAIS



Robert JEAN
Maison d'émilienne
à Cahuzac

GRUPE DE PAROLES : LES VENDANGES

Y-a-t-il des vignes dans les alentours ?

«On faisait du vin, pas toujours très bon. J'ai fait les vendanges dès l'âge de 11 ans chez des cousins à Saint Germain des Près. Je me souviens que papa foulait le raisin avec les pieds dans une comporte.»

«Les dames mettaient le raisin dans le panier des hommes qui l'amenaient aux comportes sur la remorque tirée par un cheval, une vache ou un tracteur. J'ai fait mes premières vendanges à l'âge de 11 ans du côté de Béziers pendant environ 3 semaines à chaque fois.»



Abbaye Saint-Michel à Gaillac

«Moi c'était du côté de Gaillac pendant 8 jours lorsque j'avais 15-16 ans.» «Moi, je restais dans le Tarn.»

«Mes grands-parents étaient dans le Gaillacois, de ce fait, j'allais aider aux vendanges.»

«Il y avait des petites vignes plutôt familiales ou propriétés de famille et les grandes vignes.»

«Dans l'Aveyron les vendangeurs avaient un coussin sur la tête ou au niveau des épaules afin de les soulager lorsqu'ils portaient les paniers.»

«Dans les grandes vignes on peut vite se retrouver entre 10 à 20 personnes, dans les petites 5 à 6.»

«C'était à Técoü, on y dormait, on était bien traité mais c'était fatigant.»

«Comme on habitait à Lavour, il n'y avait pas de vignes, mes parents m'envoyaient à Técoü.»

Les résidents se souviennent qu'au printemps, on pioche la vigne. Ils se rappellent qu'on évaluait en journal le travail effectué sur la journée par une personne. C'est un travail qui peut être pénible car le panier peut peser jusqu'à 20 kg voire plus mais cela leur a laissé à tous de bons souvenirs centrés autour de la notion d'entraide.

Les rosiers plantés aux pieds des vignes permettent de voir si le mildiou va attaquer la vigne.

Est-ce que vous en profitez pour goûter le raisin ?

«Oui, on en goûtait mais il était âpre.»

«On prenait quelques grains par ci par là.»

«Il y avait toujours quelqu'un pour nous aider à vider les paniers. Quand on avait fini, on allait aider les voisins.»

«Dans les petites vignes les vendanges ne prenaient qu'une journée.»

«Comme c'était lourd et fatigant on avait mal partout !»

«Les hommes avaient surtout mal aux épaules.»

«On rigolait bien autrefois, le soir il y avait des fêtes.»

«On se moustait, c'est les garçons qui le faisaient aux filles le plus souvent. Si on oubliait une grappe hop ! On était mousté» :
« On se faisait des moustaches.»



Comment coupe-t-on le raisin ? Y-a-t-il une technique particulière?

«Avec une serpette ou un sécateur. La serpette est plus dangereuse que le sécateur mais au final il y avait peu de blessés. On vidait les paniers en se penchant vers l'avant, ça passait au-dessus de nos têtes ou alors en se penchant sur le côté.»

«Une fois coupé, on l'écrase 8 à 20 jours plus tard. Il faut surtout faire attention aux échappements de gaz, c'est chaud et ça bout. Foulaient le raisin qui le voulait. C'était surtout les hommes qui le faisaient. Ça ne faisait pas mal aux pieds et ça ne glissait pas.»

«Je ne sais pas si c'est très hygiénique, on ne sait pas s'ils se lavaient les pieds !»

«Il fallait un moment pour le fouler, il me semble entendre encore le bruit du pressoir. Le jus est ensuite mis dans les barriques que l'on ne ferme qu'au bout d'un certain temps. On y ajoutait de l'eau et du sucre. Au bout de quelques jours on le filtrait et on obtenait «la piquette»

«C'était très bon et sucré, il fallait le consommer rapidement.»

«Je me souviens qu'une fois en dégustant le vin à la cave je me suis retrouvée saoule. On emmenait «la râque» (reste de grappe) pour le distiller et on obtenait l'eau de vie.»

«Cela était surveillé, nous avions droit à autant de litres par personne, il fallait passer par la régie et il y avait un droit à payer.»

«C'est le privilège du Bouilleur de cru.» Mon père l'avait mais pas mes frères par exemple. Cela a été supprimé pour lutter contre l'alcoolisme.»

«Avant, on mettait tous les jours un peu d'eau de vie ou de vin dans notre café. On mettait aussi du vin dans le bouillon de la soupe. On déjeunait avec le vin parce qu'on se levait tôt.»

«C'est plein de bons souvenirs, on était un peu heureux, contents ; il y avait plus d'entraide.»

«Nous n'étions pas riches, mais nous étions heureux.»

«J'ai des petits neveux qui vendangent encore à Gaillac.»

Les enfants des résidents présents n'ont pas fait les vendanges, la mise en place des machines a remplacé les hommes dans les vignes.

«Ce n'est pas la même époque, on ne peut pas comparer, ça a bien changé.»

**Maison de retraite
l'Oustal d'en Thibaud
à Labruguière**

PROPOS VINICOLES

Nous ne pouvions pas parler de vin sans en déguster un petit verre ! C'est donc autour du verre de l'amitié que notre petit groupe de parole de ce jeudi 24 janvier a débuté.

«Le vin est bon, surtout le vin pur.»
M^{me} Gaubert précise même « moi je suis issue de Graulhet et là-bas on dit que pour boire de l'eau, nous n'avons pas soif ».

On dit aussi que «*l'aïgo fa mal*» (l'eau fait mal) et que «*l'aïgo degraso lo camin*» (l'eau ravine le chemin). Il faut boire au moins deux verres par jour mais ne pas dépasser la dose. Le vin est bon avec du fromage. Autrefois à la fin du repas, nous faisons «*cabri t*» ou «*chabrot*» c'était mettre du vin dans le bouillon. Mon grand-père faisait «miam!» et nous nous faisons «beh!» et ma grand-mère disait «ne faites pas tant de grimaces !.»

Il y avait aussi ceux qui mettaient du vin rouge dans le café noir, c'était faire «champoreau».

Je me souviens qu'il y avait des vignes sur les coteaux de Castaunouze. Autrefois, nombreux étaient ceux qui avaient une treille devant la porte, d'ailleurs le tour de porte était vert à cause du sulfatage. Ceux qui possédaient des vignes s'entraidaient pour les vendanges. C'était un travail pénible, il fallait d'abord planter les ceps à intervalles réguliers et assez séparés les uns des autres pour passer avec le tracteur. Mettre des tuteurs pour que les pampres (les ramifications des vignes) s'y accrochent, traiter avec du sulfate, contre le mildiou et tailler, puis quand le raisin est mûr, le cueillir.



Il y a le raisin pour la table comme le muscat et le raisin pour le vin. Ce n'est pas la couleur du raisin qui fait la couleur du vin. Autrefois, les bouilleurs de cru passaient avec un alambic. Parfois ils faisaient de l'eau de vie blanche (du 3/6) mais c'était réglementé. Lorsque le raisin était cueilli il fallait le porter au pressoir, maintenant on le porte à la coopérative, mais autrefois on l'écrasait avec les pieds et on le mettait dans des barriques que les tonneliers fabriquaient. Pour ne pas que le vin tourne on faisait brûler du soufre à l'intérieur du tonneau. Chacun pouvait fabriquer son vin, pour les années les meilleures il pouvait faire sept, huit ou neuf degrés. Pour être honnête c'était souvent de la piquette. Il ne fallait pas le remuer par vent d'autan sinon il tournait. Si l'on voulait en boire on le tirait directement du tonneau avec le robinet sinon on le mettait en bouteille et on le bouchait avec des bouchons en liège. Les caves où l'on conservait les bouteilles de vin étaient en terre battue.

Pas loin de chez nous à Limoux dans l'Aude, on fait de la Blanquette, c'est un vin mousseux.

Tous les vins ne se boivent pas avec tous les mets. Le blanc sec s'accorde avec le poisson, le blanc moelleux avec le foie gras, le blanc doux avec le dessert. Pour le fromage on prendra plutôt un vin rouge, idem avec la viande ou la volaille. Avec une daube ou un civet nous préférons un bon vin vieux. En général celui que l'on a utilisé pour la préparation. En été un petit rosé bien frais peut accompagner >

toutes sortes de mets. Et en conclusion, d'un commun accord nous dirons qu'un bon Champagne peut accompagner un repas de l'entrée au dessert.

Pour argumenter notre propos nous citerons un passage de la Bible qui dit «le bon vin réjouit le cœur de l'homme» mais attention ! toujours avec modération.

Voilà, nous avons bien parlé, bien dégusté et bien trituré notre mémoire pour vous faire partager un peu de nos réminiscences. Nous souhaitons maintenant vous associer à notre travail par le biais de cette petite question : «Savez-vous qui a planté la première vigne?»

Non eh bien ! Écoutez donc cette chanson très populaire chez nos résidents :

*C'est le bon Père Noé
Patriarche insigne
Qui le premier a planté
Notre aimable vigne
Pour ne point boire de l'eau
Il fit faire un grand tonneau
Qui fut son, son, son,
Qui fut ré, ré, ré
Qui fut son
Qui ré
Qui fut son refuge
Au temps du déluge
Quand la mer rouge apparut
A la troupe noire
Pharaon fut le premier qui voulut en boire
Mais Moïse fut plus fin
Voyant que l'eau n'est pas vin
Il la pa, pa, pa,
il la sa,sa,sa
Il la pa, il la sa,
Il la passa toute
Sans en boire un' goutte.*

**EHPAD Saint-Joseph
à Mazamet**

PAUVRE MERLE

*Un merle triste, solitaire,
dans les vignes sur le coteau,*

*Quand les vendanges sont à l'œuvre,
écoute le bruit des oiseaux.*

*Hélas, toutes ces grappes bien juteuses
qui faisaient son festin*

*Dans la hotte tombent une à une
ne laissant juste que quelques grains.*

*Le pauvre oiseau, de son œil sombre
regarde s'enfuir sa dînette
et son bec n'aura ce soir plus rien
pour faire la fête*

*Oiseau siffleur quitte la treille,
dans les taillis il y a tant de fruits*

*Qui pour ton dîner feront merveille
et t'éviteront des ennuis.*

*Reviens quand même sur les coteaux
nous régaler de ton ramage*

*Et quand le printemps sera là,
cache bien ta tendre couvée,*

*Près de la vigne aux pampres verts,
pour régaler tes oisillons de ce cépage*

Avant que les hommes, à la fin de l'été,

*Ne reviennent faire cueillette de ces
belles grappes dorées.*

**Marie-Jeanne Trémoulet
EHPAD Saint-Joseph
à Mazamet**

LE VIN, LA VIGNE, LES VENDANGES

Pour avoir du vin, il faut d'abord planter la vigne. Cette petite plante grimpante et volubile étale ses pampres en vrilles autour des supports. Les ceps vont grandir, noueux, tordus, et les premières grappes feront leur apparition avec les baies encore vertes. Il a fallu beaucoup de soins pour en arriver là. Mais, qui a planté la première vigne ? On dit que c'est le Patriarche Noé ? Une certaine chanson le dit aussi.

Laissons parler Monsieur «Larousse».

Vigne : Arbrisseau de la famille des Ampélidacées, cultivé depuis la préhistoire pour leurs baies sucrées ou raisins dont le suc fermenté fournit le vin.

Le vigneron veille sur elle craignant le gel, la grêle, les orages dévastateurs car souvent la récolte est très abîmée.

Il y a aussi les grands cépages, avec de grands crus, sur de vastes étendues avec des noms qui font rêver.

Mais il y a aussi les vignes familiales, plantées sur les coteaux ensoleillés. Ici, chez nous il y en avait encore il n'y a pas si longtemps.



Il y avait aussi des treilles qui encadraient les portes et qui donnaient du bon raisin..

Le vigneron est attentif, la vigne sulfatée est préservée du mildiou qui détruit les raisins.

Petit à petit, l'été passe et la vigne a produit ses fruits. Les pampres verts rougissent au soleil et la vendange se prépare avec entrain, avec le matériel nécessaire pour cette cueillette.

Les vendangeurs, serpette ou sécateur en main viendront avec joie travailler à la récolte du bon grain, les travées devaient être assez larges pour passer. Chacun (ou chacune) prenait une rangée remplissait son seau qu'il vidait dans les hottes des porteurs qui eux-mêmes allaient amener à la comports et de là à la charrette où les chevaux attendaient. Tout ça c'était il y a quelques années.

Maintenant, les machines vendangeuses font ce travail ça fait moins de peine pour les ouvriers mais, est-ce mieux ?

S'il reste quelques grappillons les oiseaux s'en régaleront. Après les vendanges le travail n'est pas fini. Il faut passer tous ces raisins au pressoir pour en extraire tout le suc : ce pressurage sera le vin. Si la récolte est bonne le vigneron est fier de son travail.

Avec le temps, la patience et les soins, ces petits plans sont devenus des ceps vigoureux qu'il faudra tailler pendant l'hiver.

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout recommence. Revenons à notre jus de raisin qui va devenir du vin après la fermentation du raisin dans de grandes cuves.

Puis, c'est la mise en bouteilles bien fermées par un bouchon de liège et son muselet. Le maître de chais surveillera avec soin ces bouteilles et ces grands crus qui seront servis peut-être en vin d'honneur.

N'oublions pas les vignes de notre Montagne Noire avec ses coteaux ensoleillés où nous trouvons quelques petits vins bien >

LE VIN

renommés. Dois-je le dire, dans le Tarn nous avons notre vin de Gaillac. Je pense aussi à la Blanquette de Limoux, etc. A boire avec modération !

Après ce long parcours avec la vigne le temps est arrivé pour la taille, et comme rien ne se perd, les sarments secs serviront encore. Bien séchés, en petits fagots dès les premiers frimas ils feront une bonne flambée dans l'âtre, à moins qu'on ne les garde pour faire de bonnes grillades avec leur braise, c'est si bon l'été sous la tonnelle avec un bon petit rosé.

L'hiver est là, la nature endormie prépare secrètement le renouveau et notre petit plan de vigne repartira d'un bon pied pour de nouvelles vendanges...



Soyons sobres ! Et, croyez le ou non, je n'aime pas le vin... !

Marie-Jeanne Trémoulet
EHPAD Saint-Joseph
à Mazamet

« Dieu n'avait que de l'eau, mais l'homme a fait le vin. » Victor Hugo

Ce vin qu'on a tant chanté

Du « petit vin blanc », à « boire un petit coup »

Et qui pris en trop grande quantité

Nous fait dire et faire des bêtises.

Mais Rabelais disait :

« Jamais homme noble ne hait le vin. »

Ce vin qui en automne fume et bouillonne...

Laissant les pauvres souches épuisées,
pour avoir tant donné.

Ces vignes jaunes et rouges
qui bientôt vont mourir

Flamboient encore un peu,
sous le soleil d'automne...

Mais avant tout il y avait les vendanges

Que l'on attendait avec impatience

Tant on s'y amusait, tout en travaillant beaucoup.

Dans les vignes retentissaient

Rires, cris et chansons

C'était des moments de vrai bonheur

On ne pensait même pas

Que ces belles grappes

Allaient être écrasées sans pitié, pour devenir ce vin

Dont on ne sait jusqu'à quel point

On doit l'estimer ou le mépriser,
l'aimer ou le haïr !!!

M^{me} Madeleine L.
Maison de retraite Le Pré Fleuri
à Serviès.



Ô MON IVRESSE

*Jeunes et vieux, si vous êtes moroses
J'ai le secret de rendre la gaité
Je vous donnerai les joues roses
Vous serez heureux et en bonne santé*

*Admirez ma robe grenat
Aux couleurs chatoyantes
Qu'elle soit pourpre
ou dorée taffetas
Je brille d'étincelles ensorcelantes*

*Humez mon subtil parfum
Et laissez l'ivresse vous emporter
Dans une danse pleine d'entrain
Vers des rêves de légèreté*

*Réveillez-moi avec douceur
Comme la Belle au bois Dormant
Embellie de mes rondeurs
Moi qui fus bercée si longtemps*

*Etourdie par ce baiser
Aux saveurs riantes d'allégresse
Mon prince charmant adoré
Dégustez-moi avec tendresse.*

**Les résidents du Pré Fleuri
à Serviès**

CHANSON DES TONNELIERS

*Chanson apprise à l'école de Monestiés pendant
la saison des vendanges.*

Chantée par la résidente Raymonde Mollemeyer.

*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 !
A la cuve ! Saute donc !
Va danser le rigaudon !
Foule, foule bien,
Les raisins, zin, zin,
Saigne-les, crève-les comme à la bataille :
C'est pour ma futaille !
Tonneliers, 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 tapant, pan, pan,
A grands coups de maillet,
Tonnelier travaille,
Cercle ta futaille !*

**EHPAD Plaisance
du canton de Monestiés**

LE VIN, LA VIGNE, LES VENDANGES



Les résidents de Monestiés et des alentours témoignent et se souviennent du temps où tous les propriétaires réservaient quelques arpents de terre à la culture de la vigne, afin de fabriquer du vin pour la consommation familiale :

A Monestiés, une résidente se souvient de la vigne de ses parents, la production était de 10 barriques, environ 1000 L.

Les vignes étaient plantées versant sud.

Au pont du Cirou, des vignes toujours exploitées appartenait à une résidente.

A Moularès, un résident nous dit qu'au temps de ses parents il y avait de la vigne et c'était pour la consommation personnelle.

« Mon grand-père avait des vignes, il appelait ce vin la piquette 7°-10°. Avant, tout le monde avait sa parcelle de vignes pour sa propre consommation. »

« Il y avait des vignes à La Boujassié. »

« A Trévien, c'était une grosse journée avec 40 personnes dans la vigne, et deux repas festifs. A la campagne, il y avait 3 grandes fêtes : le cochon, le battage et les vendanges. »

« Les mineurs avaient leur propre vin. »

« En Bretagne, on ne connaissait pas le vin, les bretons buvaient du cidre. Pendant la guerre de 1914, on donnait du vin aux soldats afin qu'ils sortent des tranchées pour se battre,

les survivants ont rapporté le goût dans leur départements d'origine. »

Les vendanges, de fin août à octobre, étaient pour beaucoup, le premier travail des jeunes, n'hésitant pas à manquer l'école pour s'y rendre en famille. Chaque année, à Cahuzac-sur-Vère, à Villeneuve ou du côté de Béziers dans l'Hérault où ils partaient pour un mois entier.

Une résidente se rappelle avoir vendangé avec les « colas », groupe de personnes qui partaient vendanger, des familles entières partaient travailler.

Les résidents sont formels, c'était dur mais que de bons souvenirs !

Ils étaient plus d'une vingtaine sur les terres (beaucoup de polonais, d'espagnols) avec chacun un rôle : Il y avait des meneurs pour donner le rythme de la coupe, des porteurs qui possédaient une hotte, des videurs qui amenaient les récoltes au godet d'un tracteur laissé en bout des rangées.

Les raisins se récoltaient dans des seaux en fer lourds, les jeunes s'affairaient à deux par rang, un pour couper les grappes au sécateur et un second pour ramasser les grains tombés au sol. Le matériel pesait, il y avait beaucoup d'insectes, les conditions de travail étaient rudes mais ils devaient avancer. Les reins et tout le corps étaient courbaturés pendant trois jours.

La plupart était nourri et logé (d'autres venaient vendanger et rentraient chez eux si la distance le permettait, car ils travaillaient aussi à la ferme). Ils dormaient tous ensemble dans une grande pièce à même la paille (Ils se souviennent de belles parties de rigolade car ils s'entendaient ronfler et qu'au réveil les cheveux étaient couverts de paille). Les repas se passaient simplement, avec du matériel rudimentaire et des réchauds mais cela leur plaisait. >

Ils travaillaient dans l'espoir de rencontrer des «dimanches» (il s'agit de nouvelles souches d'un an qui ont été plantées en remplacement des souches mortes, comme elles sont jeunes elles n'ont pas beaucoup de grappes voire pas du tout, ce qui leur faisait gagner du temps.)

La crainte, c'était qu'il pleuve trop car dans ce cas, ils ne pouvaient plus travailler et étaient contraints de rentrer chez eux.

Lorsqu'ils avaient fini leur journée, les jeunes pouvaient aller ramasser les noix et les amandes présentes sur l'exploitation pour se récompenser. Tous n'étaient pas payés mais recevaient des bouteilles de vin en échange de leurs services. Malgré la difficulté, ils trouvaient toujours des ressources pour aller en ville faire la fête.

Une fois les vendanges terminées, les jeunes se faisaient «mouster» (terme qui était utilisé pour dire qu'ils se faisaient écraser une ou plusieurs grappes de raisins par la figure).

Une certaine nostalgie dans leurs yeux s'installe, à tel point que pour eux les vendanges étaient synonymes de vacances ...

«Moi, j'aimerais vendanger comme autrefois»

Bien qu'ils participent aux vendanges, les résidents ne sont pas amateurs de bon vin, ils ont toujours eu du vin à table (de la piquette

comme ils disent), ils ne prenaient pas des vins de qualité. D'ailleurs ils rajoutaient souvent de l'eau dedans.

Comme ils mangeaient seulement des soupes et du fromage, le vin permettait de combler leur appétit. Il leur arrivait de consommer pas loin d'un litre par repas. C'était davantage les hommes qui le consommaient avec leur rituel du chabrot (Action d'ajouter du vin dans le fond de la soupe pour diluer le bouillon puis porter le plat à la bouche pour le boire goulument).

Les résidents témoignent, se souviennent et racontent ... Ce thème très intéressant a suscité des échanges sur le vécu de chacun.

EHPAD Plaisance du canton de Monestiés

Poème

La vie des vignes

*C'est si beau à voir,
Les feuilles si grandes,
Les grappes de raisin si belles.
Et on appelle les vendanges
Parce que au mois de septembre
C'est la cueillette des raisins.
C'est si doux,
De tenir le raisin dans sa main,
De voir couper le raisin
Et de boire un peu de vin.*

**Denise Dubuit
Résidente de Plaisance
EHPAD du canton de Monestiés**



LE VIN, LA VIGNE, LES VENDANGES

Le sujet du « vin, vigne, vendange » a fait l'objet d'une dégustation « vin / fromage » au Clos de Siloë. Un verre à la main, les conversations allaient bon train, en voici quelques extraits :

- « Il fallait y aller à la vigne, avant de penser à vendanger, on devait d'abord la tailler et ramasser correctement les sarments. Il ne fallait pas se tromper, en les rangeant têtes aux pieds. Et à 12 ans, c'était déjà un travail ça ! on ne pensait pas à s'amuser ».

Avec des yeux malicieux et un large sourire, une Résidente raconte :

- « Vous ne savez pas ce que j'ai fait moi, lorsque j'ai dû aller tailler la vigne ? Je me suis trompée de parcelle, j'ai taillé celle du voisin. Lui, était content mais mon père un peu moins. »

- « Le temps des vendanges était du travail, mais aussi un beau moment familial. On travaillait en famille et voisins. Lorsqu'on oubliait une grappe, on nous l'écrasait au visage, pas besoin de crème pour la peau. Il m'arrivait de cacher les grains que je tombais pour ne pas me faire enguirlander. Le soir, le temps du repas était une véritable table de fête. On dansait au son du phono ou quelqu'un jouait de l'accordéon. On mangeait traditionnellement des haricots ou de la daube avec des pommes de terre sans oublier un petit coup de Rikiki. »

Après un verre de vin rouge et rosé, des toasts de Roquefort et Saint Nectaire, une ambiance bien conviviale régnait dans la salle à manger.

**Les Résidents du Clos de Siloë
à Roquecourbe**



LE VIN, LA VIGNE, LES VENDANGES

La vigne dans la région.



Dans toutes les fermes ou presque, il y avait une vigne, une «vinio», pour avoir du vin à table, pardi !

C'était le plus souvent le grand père ou le père qui s'en occupait ; bref, une histoire d'homme.

Pour les vendanges, les femmes, les jeunes, tout le monde était invité pour cueillir le raisin et ensuite au repas.

Mais avant les vendanges, il faut s'occuper de la vigne pour avoir une bonne récolte !

Le travail de la vigne.

En hiver, les vignes sont nues, il faut tailler, sarmenter ; les sarments seront regroupés en fagots pour des grillades d'escargots ou de viande.

Après la taille, il faut déchausser pour enlever l'herbe avec la charrue, pour dégager le pied et ensuite repasser avec un outil «le foussou» (genre de herse) pour enlever la terre qui restait au pied de la souche.

Au mois de mars ou avril, le plus souvent on laboure avec la charrue et le cheval, remplacé depuis par le tracteur vigneron.

Puis, aux beaux jours, il faut enlever les gourmands pour ne pas épuiser la vigne.

C'est ensuite le temps des traitements en été : il faut sulfater contre le mildiou et soufrer ; quelquefois, les 2 traitements se font ensemble.

Septembre, enfin ! Voilà la vendange qui arrive !

On coupe avec le sécateur («le sécatou») et le raisin est mis dans le seau ou le panier qui sera vidé dans la hotte.

Ici, la hotte s'appelle «lou gorp».

Le plus souvent, le raisin était rouge, pour la consommation de tous les jours.

Ce jour-là, on travaille mais aussi on s'amuse : la coutume était de faire une «moustade», c'est-à-dire, écraser une grappe sur la figure de quelqu'un !

L'équipe de vendangeurs s'appelait la «colle».

Une fois cueilli, le raisin était foulé avec les pieds et mis dans des cuves.

Avec le reste du raisin, on faisait le «raisiné», une confiture avec plus ou moins de sucre...

Et si nous passions à table ?

A table, nous pouvons manger le poisson avec, par exemple, du vin d'Alsace ; les huîtres avec un vin blanc léger.

Pour les desserts, rien ne vaut un bon muscat, un muscadet fruité ou, pourquoi pas du champagne qui pétille !



**Les résidents
de la maison de retraite
les Arcades à Dourgne.**

LES VENDANGES D'AUTREFOIS, MOMENT DE PARTAGE...

Lors du groupe d'atelier mémoire thérapeutique, nous avons décidé de faire travailler nos souvenirs autour des vendanges. Chaque résident présent a su faire émerger des souvenirs bien lointains mais encore si vivants dans le cœur de chacun.

Chacun donne ainsi de son anecdote... Il est alors expliqué que tous les vendangeurs se réunissaient tous ensemble dans le quartier afin de se donner un petit ou grand coup de main, car la solidarité et le partage étaient bien présents.

Tout le monde s'aidait ainsi à tour de rôle. Si le temps le permettait on déjeunait ensemble le matin, un bon petit déjeuner préparé par les femmes de la maison nous attendait ainsi.

On commençait alors le travail. Celui-ci n'était pas facile, ni pour les hommes, ni pour les femmes, mais la bonne humeur était de mise, et chacun donnait un peu pour l'autre. Les bras grossissaient à vue d'œil, nous devenions ainsi de vrais champions de musculation, sans même devoir aller en salle de gymnastique !!! Quand les enfants étaient à l'école, parfois, les parents décidaient de les garder afin d'aider pour les vendanges, même si les instituteurs n'étaient guère contents. Tout le monde devait participer... et oui, dans une grande famille tout le monde doit mettre la main à la patte...

Une fois finie la récolte, on mettait tout dans le fût, ou une tîne en ciment, tout en écrasant le raisin, afin de faire de bonnes préparations. Tout le monde y mettait du cœur. On faisait bouillir et on laissait pendant trois à quatre jours dans le fût pour faire le « moût. » Bientôt le vin serait prêt à être déguster.

Durant ces périodes, tout le monde mangeait ensemble dans la bonne humeur, les jeunes se jetaient du raisin pour rigoler. Le vin rouge était bu pour le repas, tandis que le vin blanc était dégusté pour le dessert. Parfois, des carafes d'eau étaient jetées sur les uns,



les autres, et tout le monde rigolait de bon cœur. Certains d'entre nous, préféraient ainsi la vendange aux bancs de l'école.

Mais avant les vendanges n'oublions pas qu'il fallait travailler dur, dur... de début mars, à avril avec le labourage, la coupe des gourmands, et les serments. Bien sûr il ne fallait pas gaspiller, les serments serviraient pour une bonne grillade à venir...

Il est important de se souvenir de tels moments, car nous n'avions pas grand-chose mais les sourires, la bonne humeur, et le partage étaient nos maîtres mots, et permettaient ainsi de nous rendre heureux. Car oui, le bonheur ne tient pas à grand-chose, mais avec le cœur, et la solidarité on arrive à tout... Alors en cette fin d'atelier thérapeutique, chacun repartit le cœur rempli de souvenirs si précieux, se remémorant ainsi, même avec quelques années de plus de si belles rigolades...

Alors levons les verres, et buvons avec modération bien sur... Et pour les plus jeunes, avec un petit jus de raisin....

**Résidents, atelier thérapeutique,
EHPAD Les Moulins
à Puylaurens**

LES VENDANGES ET LE VIN : SOUVENIRS DE LA VIGNE

Dans le Tarn, de nombreuses familles avaient des vignes pour leur consommation personnelle. Les vendanges étaient l'occasion d'une belle solidarité et de vrais moments de fête.

Plusieurs d'entre nous fabriquaient la piquette. On ramassait les grappes qui avaient mûri après les vendanges. Une fois pressées, on rajoutait du sucre et de l'eau dessus pour augmenter le degré d'alcool. Quand le vin était fermenté, on le tirait pour le stocker dans des fûts ou des barriques. La piquette s'appelle aussi le vin sucré et c'est une pratique totalement interdite chez les vignerons, car le vin est moins bon et il se conserve moins longtemps.

Certains distillaient aussi la « vendange » pour avoir de l'eau de vie : ils faisaient appel au bouilleur de cru. La carthagène est confectionnée à base de moût, que l'on arrose de sucre et auquel on ajoute 1 verre à liqueur d'amande amère : chaque famille avait son petit secret pour la carthagène.

Le degré d'alcool d'un vin dépend du taux d'ensoleillement et du cépage. Dans le Lauragais, on plantait le Carignan,

l'Aramont. Il existe deux sortes de pieds : les pieds directs qui donnent beaucoup de raisin, qui sont plus résistants aux maladies mais qui sont un peu moins fins (Riparia, Rupestris) et les pieds greffés sur un pied mère nommé l'Américain ou le sauvage.

Les greffons appartenaient aux cépages nobles. Le terroir du Lauragais est argileux. Ce n'est pas le meilleur terroir pour la vigne. Elle préfère les terrains graveleux. « Grave » est une appellation de vins provenant de graviers et de sable. Généralement, on les trouve en bordure de cours d'eau ou sur d'anciens lits de rivière.

Un bel exemple est celui du Bordelais et ses célèbres « St-Emilion », « Château d'Yquen » et « Château Latours. » Aliénor D'Aquitaine, devenue reine d'Angleterre au XII^e siècle, a été la première à faire découvrir ce vin d'excellence aux peuples d'Europe.

Il existe aussi en France des cultures en terrasse : la terre était transportée à dos d'homme ou dans des comportes, et retenues par des murs en pierre sèche. La qualité d'un vin dépend beaucoup de la qualité du sol. La vigne aime les sols



Vignes dans le Bordelais



graveleux, ensoleillés et légèrement pentus. La notoriété du producteur est très importante pour le prestige d'un vin.

Pour déguster un vin, on commence par le mettre en carafe et le chambrer (on lui laisse prendre la température de la pièce). Une fois servi, on regarde sa robe, on le fait tourner dans son verre, on le hume, puis on le goûte. De nombreux parfums peuvent être retrouvés dans le vin : fruits rouges, miel, arômes floraux... Le « bouquet » est le parfum du vin quand on ouvre le bouchon.

Les métiers du vin sont nombreux : les ouvriers viticoles, les maîtres de chai (ils gèrent le processus de vinification et ils ont la réputation d'être très stricts), les tonneliers (ils fabriquent les barriques), les œnologues (ils jugent de la qualité d'un vin, ils constituent les caves des grands restaurants, ils conseillent la clientèle de ces établissements).

Les tâches de l'ouvrier agricole sont nombreuses : il plante la vigne, surveille la bonne santé des pieds, taille les sarments (décembre/janvier) et travaille le sol.

- Déchausser : on « tire » la terre tout autour des pieds avec un outil spécial, le décavillonneur et on ajoute du fumier (le meilleur est le fumier de brebis).

- Désherber : à la sarceleuse, puis à la main. On passait la houe entre les rangées. La vigne devait rester « propre ».

- Traiter les pieds : on sulfatait pour éviter la maladie au niveau des feuilles (le mildiou) et on souffrait pour éviter un champignon au niveau des grains (l'odium). Le traitement devait commencer dès que le raisin était en fleurs. En cas de forte pluie, il fallait retraiter.

- Enrouler les sarments : quand la vigne était en espalier, on enroulait les sarments sur du fil.

Il est possible de faire raciner un sarment pour obtenir un pied de vigne. L'année d'après, on le greffe.

Quelques vins évoqués au gré de nos souvenirs gourmands : vin de Touraine, vin d'Arbois (Rosé du Jura), vin de Tautavel, vin de Banyuls, vin de Corbières, vin de Minervois, vin de Bourgogne, vin d'Alsace, vin de Savoie, vin de Sauterne, vin de Montbazillac, mais aussi vin de Rioja, vin du Portugal, vin de Chianti. Pour les poissons et les crustacés, on choisit un blanc sec (vin d'Alsace). Les blancs moëlleux (Sauterne) sont recommandés pour le foie gras ou les desserts, les vins rouges tanniques pour les viandes en sauce. Le champagne se déguste à l'apéritif ou au dessert.



**L'équipe du Journal
de la Maison d'Accueil de Sorèze**

TEMOIGNAGE DE M. BIGOT SUR LES VENDANGES D'AUTREFOIS

1,50 hectares pour notre consommation, rendement facultatif.

On commençait à se préparer assez longtemps à l'avance, faire tremper la futaille comme on disait à l'époque, les comportes. Puis la récolte commençait fin septembre début octobre suivant les années, le temps, la maturation et la météo. On s'entraidait avec les voisins en se rendant, de temps en temps, d'une ferme à l'autre ou certains parents pas trop éloignés se joignaient à l'équipe.

Dès 8h ou 8h30, là aussi c'était suivant la météo car le jour se décidait un peu à l'avance, de façon à ce que ceux qui s'entraidait ne tombent pas ensemble.

Chacun emmenait son sécateur ou couperet, serpette et son panier ou le seau à vendanges ou la hotte car tout le monde n'en avait pas et une personne désignée pour la porter. Il collectait les paniers dans la vigne et remplissait les comportes ; Une fois remplies, elles étaient chargées sur une charrette à bœufs ; une remorque un peu plus tard ; emmenées à la cave pour passer le raisin au fouloir et vider dans une cuve en bois ou ciment, suivant l'équipement.

Ensuite on laissait fermenter une bonne semaine et tous les jours on faisait un remontage de ce moût souvent pour augmenter, un peu, le degré. Ceci correspondait à tirer le moût par le robinet et à l'aide d'une lampe à vu, arroser ladite vendange pour la maintenir fraîche et favoriser la fermentation.

Au bout d'une semaine, la fermentation était terminée et le vin était sorti de la vendange et mis dans des fûts de 600 L ou des barriques de 200 – 220 L suivant la quantité. Ceci fait, ce qui restait, c'est-à-dire, les grappes et la pulpe, était sortie de la cuve à coup de seau et pressés afin d'extraire le dernier jus que nous appelions le vin de presse.

Il était moins fin que le premier et une petite partie était mise dans une comporte ou une barrique, on ajoutait un peu de sucre et de l'eau. On laissait fermenter un petit peu ce qui faisait ce que l'on appelait la piquette. Très peu de degré, elle était tirée à mesure de la consommation, un peu pétillante, mais elle n'était pas toujours réussie.

La plus grosse quantité de la vendange était remise dans des comportes bien tassée pour qu'elle prenne le moins d'air possible, recouverte avec de la terre glaise, humidifiée tous les jours, car la terre se fendait et l'air y pénétrait et se piquait.

Puis rendez-vous à un endroit précis où il y avait un fouilleur de cru qui distillait cette vendange pour consommation personnelle.

Le privilège nous donnait droit à 1000 degrés ou 20 litres à 50 degrés car ce qui coulait en premier était à 90 degrés. Cela se faisait, en principe, au bord d'une rivière car il fallait beaucoup d'eau. Le supplément que le bouilleur gardait était pour l'état.

Les variétés de raisins que nous avons à l'époque, plants directs, qui étaient catalogués par numéros : 315, 4309, 7015, 43.

Plants greffés : Aramon, Grenoir, Valderie Cinsault, Cariguau, Cabernet

Blanc greffés : Mauzac, Chasselas, Noah, Muscat blanc, Clairette

Porte greffe : Ruparia Ruprestris

Nous avons également du Muscat de Hambourg noir, quelques plants de servant que l'on mettait sur une table et nous conservions pour l'hiver la Roussette, 70 ou 80 ans, grosses grappes assez serrées, mais bon jus.

M. G.BIGOT
Résident de la Maison d'Accueil
de Sorèze

TEMOIGNAGE DE M. BIGOT SUR LA FAÇON DE PLANTER LA VIGNE AUTREFOIS

Préparer le terrain, d'abord en laissant reposer la terre avec une récolte d'avoine ou d'orge une année ou deux ; puis en septembre - octobre, un bon labour à 40 centimètres de profondeur avec un tracteur à chenilles et charrues à balance.

Laisser reposer tout l'hiver et dès le mois de mars - avril, suivant le temps, bien affiner la terre, tracer le terrain en long et en large, rangées à 1,30-1,40 mètres et distance entre les pieds de 40-50 centimètres.

A chaque intersection des lignes, avec un plantoir soit en bois, soit en fer, faire un trou de 40 centimètres de profondeur, mettre peu d'eau pour bien faire descendre la terre et le tour est joué. Laisser faire la nature, les feuilles commencent à pousser dès les beaux jours.

Dès le printemps prochain, en mars ou avril, greffer le plan suivant si c'est du sauvage. De nos jours, les vignes se plantent directement greffées sur table ; recouvrir complètement de terre en ayant un piquet en bois de 50 centimètres de haut pour attacher la jeune pousse à mesure de sa hauteur.

L'année d'après, si la greffe a bien réussi, tailler à 50 centimètres et commencer à former le pied suivant sa variété.

Si c'est pour mettre en escalier, planter des gros piquets en bout de rangées puis tous les 25-30 centimètres le long de cette rangée pour tendre des fils de fer à 50 centimètres du sol, et à 1,20 mètres environ de haut de façon à ce que, quand la vigne aura végété et que le pied sera formé, on puisse enrouler les serments pour que les raisins aient le maximum de soleil.

En cours de printemps, un premier traitement à la bouillie bordelaise, base de cuivre, à renouveler suivant la pluviométrie ; 40 ou 50 millimètres d'eau, il faut retraiter.



Fin de printemps, début été, vers le 21-24 juin, à la Saint-Jean, vient la floraison du raisin et la formation de grain ; bouillie bordelaise + soufre mouillable ou soufre en poudre, toujours suivant la météo, surtout pour le plan greffé. Ce traitement est contre l'oïdium (un champignon qui pousse sur le raisin, il attaque la feuille) sinon le grain ne se forme pas et tombe. Tout au long de l'été, plusieurs traitements doivent suivre jusqu'au vendanges fin septembre début octobre.

Voilà un peu la mise en place d'une vigne de notre époque. Vie à la campagne, ferme d'un à deux hectares de vignes. Moitié plants greffés, moitié plants direct, vin de 8 ou 9 degrés mais naturel.



Voilà le travail, jusqu'à l'hiver prochain, Février-Mars pour la prochaine taille.



Le proverbe dit : « Taille tôt ou taille tard, rien ne vaut la taille de Mars. » Sauf pour les grands vignobles, en fonction de la surface à tailler, qui commencent beaucoup plus tôt, dès que les feuilles commencent à tomber c'est-à-dire dès les premières gelées d'automne.

Voilà un peu, à quelques détails près, comment se passait la plantation d'une vigne mais ceci variait toujours suivant les régions et en fonction de la taille du vignoble. Dans certaines régions, ils plantent du rosier en bout de rangée pour détecter la maladie, car le rosier est beaucoup plus sensible au mildiou que la vigne.

On peut trouver 7 à 8000 souches à l'hectare et à peu près 1ha pour une exploitation familiale.

M. G. BIGOT
Résident de la Maison d'Accueil
de Sorèze

UN VIN DE MOSELLE

Après l'armistice de 1945, nous restâmes cinq mois en occupation à Neumagen, village au bord de la Moselle. M. Rinker, notre loyeur, nous invita un jour mon copain Wolf et moi à déguster son vin.

Nous descendîmes dans sa cave et après avoir enlevé la bande d'un tonneau, il y préleva une pipette d'un vin rosé qu'il laissa couler cérémonieusement dans des gobelets en argent. Il nous fallut trinquer debout après le « prosit » (santé) traditionnel et dire « gutt » à chaque gorgée d'un petit vin fruité légèrement acidulé.

Nous pensons toujours que la culture de la vigne était impossible à une telle latitude. Pourtant au cours d'une promenade en barque sur la Moselle nous vîmes, sur des coteaux ensoleillés, des vignes dépareillées de leur feuillage offrant leurs grappes moisis et pâles d'un soleil de septembre. M. Rinker nous apprit que même pendant les restrictions alimentaires, les vigneron mosellans allemands percevaient une dotation de sucre pour améliorer le degré de leur vin.



Francis Abadie
Résidence les grands chênes
à Saix

SOUVENIRS DE VENDANGE

Madame M :

Me soveni de las vendemias de l'Esperou, co de mon bel fraire.

Tota la familia era aqui.

Lo vin obtengut valià pas res mas la joia et lo bonaür eran aqui.

Bona sovenença !

Traduction :

Je me souviens des vendanges de l'Espérou chez mon beau frère.

Toute la famille était là.

Le vin rendu ne valait rien mais la joie et le bonheur étaient là.

Bon souvenir.

Madame E B :

Remembranças d'enfança.

Setze oras, es la fin de las vendemias a l'ostal.

Lo meu paire sona mon cosin Loïs, temerari de quinze ans.

- «*Te me cal rendre servici. Torna me menar la pichona remorca cargada de semals voidas a la cava.*»

Loïs obeis e partis amb velocitat.

Ausissen un grand bruch... La meu sorre, la meu cosina Pola e ieu sortissèmper veser ço que se pasava.

Loïs era passat devan l'ostal mas al loc d'anar a la cava avia lançat la remorca cap a la devalada e l'avia daïssada anar al mitan del prat.

Remorca d'un costat e semals de l'autre.

Lo pepin qu'avia tot vist cridava :

- «*Paucval de Loïs se i a de copat gara a tu.*»

Al morre del pepin la meuna sorre, la meuna cisina e ieu bascalan fort e Loïs taben.

Fa bon èsser joves !

Traduction :

Souvenirs d'enfance.

Seize heures, c'est la fin des vendanges chez nous.

Mon père appelle Louis, casse-cou âgé de quinze ans.

- «*Il te faut me rendre un service. Ramène la petite remorque chargée de portes vides à la cave.*»

Louis obéit et part à toute allure.

Entendant un grand bruit, ma sœur, ma cousine Paule et moi sortons pour voir ce qui se passait.

Louis était passé devant la maison mais au lieu d'aller à la cave, il avait lancé la remorque vers la descente et l'avait laissée aller au milieu du pré.

Remorque d'un côté et portes de l'autre.

Grand-père témoin de l'affaire criait :

- «*Voyou de Louis, s'il y a de la casse gare à toi.*»

A la mine du grand-père ma sœur, ma cousine et moi éclatons d'un grand rire et Louis aussi.

Que c'est bon être jeune !

Monsieur B :

Bon remembre de vendemias.

Pensi qu'a vià a l'entorn de quatre o cinq ans.

Un jorn de vendémias un tropel d'omes, en anant voidar las semals plenas avian >

*dobèrt botelhas de vin blanc
que lo meu paire fasià.*

*Avia pas volgut m'en balhar,
alavetz me soi servit.*

*Lo ser arestavi pas de repetir
amb forcà bla...bla*

*- «Del moment que sarai
grand voli menar de
camions.» E lo ai fatch pus
tard amb de millions de
quilomèstres.*

*Como qué los remembres
demoran e se realisan.*

Traduction :

Bon souvenir de vendanges.

J'avais environ quatre ou cinq ans, je pense.

Un jour de vendanges une équipe d'hommes en allant vider les comportes pleines avaient ouvert des bouteilles de vin blanc que mon père faisait lui-même.

Il n'avait pas voulu m'en donner, alors je me suis servi.

Le soir je n'arrêtais pas de répéter avec beaucoup de bla...bla

– «Quand je serai grand je veux conduire des camions.» Et c'est ce que j'ai fait plus tard avec des millions de kilomètres.

Comme quoi les souvenirs restent et se réalisent.

Madame P :

*Soi estada contenta lo jorn
de las vendemias retrobar
las mias cosinas per jogar
ensemble, mai que mai*

*veire esclafar los rasims amb
los pès perque i avia*

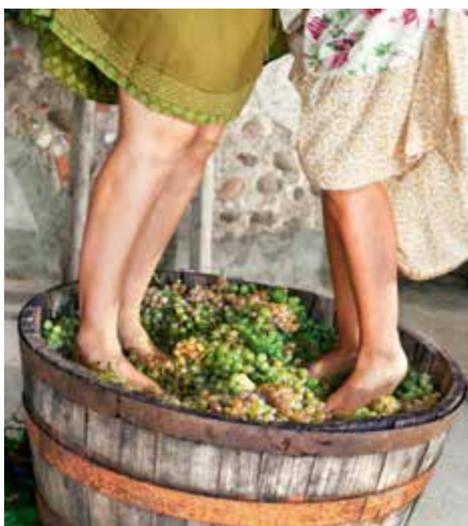
*pas encara faunhadors,
abans de voidar lo most dins
la tina.*

*Aquo foguèt una bona
jornada!*

Traduction :

J'ai été contente le jour des vendanges de retrouver mes cousines pour jouer ensemble, surtout de voir écraser les raisins avec les pieds car il n'y avait pas encore de fouloirs, avant de vider le moût dans la cuve.

Ce fut une bonne journée.



**Témoignages
de résidents
de La Maison d'Accueil
de Sorèze.**

A.J.R.T.

*Association pour le Journal
des Résidents du Tarn*

Site : ajrt.org

Tél : 05 63 61 02 08

Adhésions :

Individuelle : 20 €

Etablissement : 65 €

par chèque à l'ordre de AJRT
ou mandat administratif

Siège social

Villégiale Saint-Jacques
Place Carnot - 81108 Castres Cedex
05 63 71 63 02

savin.sacro@wanadoo.fr

Sur le Banc - N° 35

ISSN 1625-774X

Dépôt Légal septembre 2018

Directeur de la publication

et Rédacteur en chef

Régine TOURNIER

Comité de rédaction

Animatrices :

Stéphanie ASLANIS

Martine BENEZETH

Christelle BERNADOU

Marie-Christine BOUISSET

Inès CAMPS

Dominique COLOMBEL

Elodie CZAKO

Myriam CROS

Marie-Pierre ESPITALIER

Danièle LAGOUTE

Dominique PARADIS

Christine RACINE

Catherine SEBE

Directeurs :

Pauline CREMER

Francis CERDAN

Pierre LEMETTRE

Bruno MARTEN

Brigitte MARTINEZ

Alric SOUCHON

Résidents :

Madeleine BARDOU

Claire CALVET

Ernest CANDILLE

René JUNQUET

Paul MONTAGNE

Christiane NIERAT

Lucette ROUANET

Lucette SALVETAT

Marcelle SANCHO

René VINANTE

Fabrication-Maquette
Photogravure-Impression
SIEP FRANCE Imprimerie :
05 63 49 26 26



PEFC 10-31-2959 / Certifié PEFC