

- Érafler : égrapper
 - Sapine : dans lesquels on transporte la vendange **nom dans le Jura de baquets mis sur les voitures.**
 - Douelles : pièces de bois assemblées pour former le corps d'un tonneau.
 - Foudre : tonneau de grande capacité
 - Gène : aussi appelé marcs de raisin, il s'agit de tout ce qui reste après fermentation dans le tonneau (peaux du raisin et pépins ainsi que parfois les quelques grappes oubliées lors de l'égrappage)
 - Faire la goutte : distiller le gène pour en obtenir de l'alcool.
 - Sisal : ficelle utilisée auparavant dans le monde agricole issu de fibres naturelles
- Cylindre : système manuel formé de deux rouleaux métallique qui tournent en opposition afin d'écraser les grains de raisin



Sapine, place du Pasquier Choisey avec quelques jeunes du village lors des vendanges (1992).



Association « Choisey et son Patrimoine » 21 Rue d'Amont 39100 Choisey

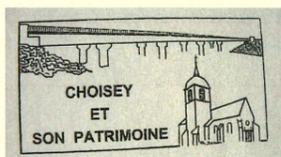
Directeur de publication: **Bernard JEANNIER**

Comité de rédaction: **Bernard Jeannier, Jacques Kolszut, Didier Lavrut.**

Mise en page: **B JEANNIER**

Imprimerie: ZEFI DOLE 39100

Distribution gratuite



LA NOUVE

Bulletin de liaison de l'association « Choisey et son Patrimoine »

Janvier 2022

Numéro: 30



Les vendanges à Choisey Par Didier LAVRUT

Les préparatifs

C'est bien avant que le raisin ne soit mur que les premiers travaux de préparation de la récolte commencent. Dans les derniers jours d'août, il fallait en premier lieu abreuver la « sapine » * et ses grilles à trous pour l'égrappage (érafler* le raisin). Cette cuve cylindrique ouverte à une de ses extrémités avait séché dans la grange depuis l'année précédente. Pour ceux qui avaient la chance d'avoir de l'eau à disposition il suffisait de la remplir et d'attendre patiemment que le bois de sapin (comme son nom l'indique) se gorge d'eau et gonfle, bouchant ainsi les interstices entre les planches. Pour les autres, il fallait retourner la cuve ouverture vers là-bas, couvrir de vieux sacs en toile de jute et laisser humide jusqu'au jour de la récolte en y ajoutant de façon journalière un apport d'eau qui au fil du temps gonflait les douelles*. Fastidieux travail que celui de veiller chaque jour en période estivale sur l'humidité des « sacs » qui prenait au minimum environ une heure tous les soirs. Non seulement la « sapine » avait besoin d'eau pour gonfler mais aussi le(s) tonneau(x) de bois (foudres) contenant parfois, pour les plus grands plus de 15 hectolitres. Avant de commencer à mouiller le foudre, il fallait le nettoyer en rentrant dedans par la porte située en bas du tonneau. Un

nettoyage méticuleux était demandé afin que le vin soit correct et buvable. Les cépages étant bien souvent des « directs » ils donnaient des vins de modeste qualité. Cette phase de préparation était à réaliser avec beaucoup de soins. Cette tâche était confiée aux enfants car leur taille fluette leur permettaient de se faufiler dans l'ouverture étroite des tonneaux. Réalisé avec une brosse à poils durs et de l'eau froide, il fallait frotter pour éliminer les petits dépôts de peau de raisin laissés contre les parois et surtout le fond. Bien sur, le plus gros de la « gène » * avait été enlevé après soutirage du vin au moment d'aller à l'alambic pour faire la « goutte » * mais il y avait toujours quelques restes impossibles à attraper de l'extérieur du tonneau. Ce travail fort important n'était pas de tout repos et nécessitait beaucoup de courage car enfermé dans une cuve, il ne fallait pas être claustrophobe ni avoir peur de sortir trempé jusqu'aux fesses. Lorsque le foudre était bien propre à l'avis du gamin, l'inspection finale était toujours faite depuis l'extérieur par le paternel à l'aide d'une lampe de poche, souvent il fallait frotter encore et encore jusqu'à ce que les parois du tonneau soient très propres. Le travail terminé, venait le temps d'abreuver le tonneau directement au jet. Chaque jour, en fin de journée, il fallait vider l'eau contenue dans le bas



Non seulement il fallait soulever la lourde sapine sur la charrette, mais également fermer la porte du tonneau qui allait bientôt recevoir les fruits. Cette tâche lourde de conséquence si elle était mal réalisée prenait beaucoup de temps. Il fallait mastiquer les bois du tonneau mais également ceux de la porte (je me rappelle d'un mastic rouge pas très collant mais épais) en insérant des couches de coton hydrophile et de la ficelle de sisal *, sans oublier le robinet. Lorsque la préparation était faite, la porte était glissée à l'intérieur du tonneau et mise en place avec énormément de soins. En finition, du mastic était mis et lissé tout autour et c'est toujours en croisant les doigts que le travail s'achevait. La réussite ou l'échec ne serait visible que lorsque le raisin récolté se trouverait à l'intérieur.

La vendange

Le jour J, c'est aux aurores que toute la troupe de vendangeurs se retrouvait. Déjà à l'époque il fallait covoiturer car les « bouts » de vignes n'étaient pas très grands et ne supportaient que très peu de voitures. Le conducteur du tracteur et de la remorque équipée de la (des) sapine (s) partait un peu en avance sur le reste de la troupe afin d'arriver juste au bon moment. Le patron donnait les derniers conseils dont celui que j'ai entendu des dizaines de fois « mettez les sceaux en dessous des pieds de vigne ». Oui, il fallait faire attention lors de la cueillette à ne pas trop en perdre car les rendements n'étaient pas terribles, surtout les années où le gel avait sévi au printemps. Malgré le travail difficile de la cueillette du aux vignes particulièrement basses, l'ambiance était joyeuse, les âneries pleuvaient, les sourires, les histoires ... une sacrée ambiance que le chef savait entretenir lorsque les premiers rangs étaient finis. Un casse-croute digne de gargantua, arrosé par un bon Jura où pour les plus férus d'entre nous par un coup de « rouge qui tache » du cru. Après cette pause généralement prise vers 9h du matin, il fallait se remettre au boulot. C'était nettement plus difficile de se pencher et de couper (peu employait des sécateurs, généralement les grappes

étaient cassées à la main) après la colation car l'estomac était bien lourd. Les cueilleurs deux par deux (un de chaque côté du rang de vigne) reprenaient leur dur labeur. Un costaud avait pour tâche de récupérer les sceaux pleins de raisins qu'il faisait verser dans une hotte métallique. Lorsque le « bouillot » était plein, il revenait en direction de la sapine avec sa lourde charge sur les épaules et versait son contenu sur des grilles en bois percées de trous ronds d'environ 4 à 5 cm de diamètre. Il fallait ensuite égrapper en frottant le raisin contre le bois percé. Les rafles étaient jetées au sol généralement sur le tas formé par les sarments coupés lors de la taille hivernale. Ce travail, même s'il semblait facile était tout de même assez physique car il fallait un certain temps pour égrapper correctement, ne pas faire rentrer trop de « vert » avec les grains puis repartir en vitesse car les cueilleurs n'aimaient pas attendre dès lors que leur seau était plein.

La cueillette débutait généralement par les raisins noirs qui étaient séparés des blancs dans les cuves sur la remorque. Lorsque les rangs de Baco noir où d'Oberlin étaient terminés, il fallait se mettre sur les rangs de Noah. Encore plus sensibles à la cueillette lorsqu'il était bien mur, il fallait absolument mettre les sceaux sous les grappes à cueillir car sinon tout les grains se retrouvaient par terre.

Il fallait plusieurs jours pour vendanger. L'étendue des parcelles, la maturité décalée de certains cépages, la disparité des petites parcelles rendaient le travail complexe mais il fallait penser à rentrer la récolte à la maison. Souvent les vendangeurs partaient dès lors que le travail était fini alors que pour celui qui avait la lourde tâche de ramener le précieux butin à la maison, le travail le plus délicat commençait.

Il fallait rouler doucement car le jus où les raisins égrappés dans les sapines avaient vite fait de passer pardessus bord lorsque l'on roulait dans un « nid de poule » où dans un virage pris un peu vite. Le pire aurait été de verser une sapine le long de la route, et là je crois que la réprimande aurait été de taille ! Le « vieux » village de

Choisey, par sa position dans le creux par rapport aux vignes ne facilitait pas la chose, car il fallait descendre au choix soit « les Grandes Pierres », « la Ruchotte » où « le Truchot » avec de lourdes charges instables sur la remorque. Avant les tracteurs, les chevaux servaient pour la traction. Selon leurs habitudes à être attelés, à leurs lenteurs, ...et à l'homme qui les dirigeait, il était probablement bien plus aisé de rentrer au village avec un cheval qu'avec un tracteur.

Mise en tonneau de la vendange

Arrivé en bas, le soulagement était important ; être arrivé à bon port ! Une fois devant la maison, le travail n'était pas terminé car il fallait décharger les sapines de leurs contenus dans les tonneaux de grande dimension à l'aide de sceaux. Les vendangeurs de retour à la maison bien avant le chargement, commençaient déjà à faire la fête. Il fallait qu'ils se remettent encore un peu au travail pour que la journée se termine enfin, mais nuls ne rechignaient le moment venu. La gouaille allait bon train, les plus bavards ne se privaient pas de raconter diverses anecdotes locales qui concernaient souvent les anciens du village ainsi que les histoires de vendanges du jour et d'autres occasions toutes aussi festives. Le travail reprenait avec la bonne humeur car tout le monde savait qu'il s'agissait de la dernière ligne droite avant le repas tout proche. Généralement on commençait par vider directement la sapine des « rouges » dans le tonneau dédié à l'aide d'une multitude de sceaux. Il fallait tout de même faire attention de ne pas mettre trop de feuilles ni de grappes ayant échappées aux « grilles » d'égrappage. « Les verts » ne faisaient pas bon ménage avec les raisins pour avoir un vin quelques semaines plus tard qui ne soit de la piquette. Dès les premiers sceaux dans le tonneau, le chef inspectait avec attention celui-ci pour éviter et pallier si besoin à toutes fuites intempestives.

Dès lors où quelques gouttes de jus de raisin rouge apparaissaient, le mastic de couleur orange (mastic à

Lorsque le rouge était dans le tonneau, il fallait s'occuper du Noah car la peau particulièrement épaisse des grains n'éclatait pas facilement au moment de la fermentation, même lorsqu'ils étaient cueillis très mur. Quelques vigneronns préféraient les mettre tels quels, car même s'ils rendaient à terme moins de vin, ils permettaient lors de la distillation à l'alambic communal un apport d'alcool beaucoup plus important (le Noah faisait « pisser » l'alambic, comme disaient certains anciens). A la maison on passait les grains de Noah dans un « cylindre à raisin » qui écrasait les grains et faisait jaillir un jus clair et parfumé que beaucoup goûtaient tels quels, quitte à avoir une légère « courante » quelques heures plus tard. Parfois en fonction du volume et de la qualité récoltés, une fois passé au cylindre l'ensemble était mis au pressoir afin de mettre directement ce jus de raisin blanc à fermenter dans une barrique. Le vin de Noah était un peu sec, particulier, direct...mais allait bien pour cuisiner et même parfois lors des très bonnes années pour boire en guise d'apéritif ou pour « casser la croute ».

Contrairement aux grands crus, je n'ai jamais vu de raisins rouge dans le pressoir, la seule méthode à la maison était de mettre directement les grains dans le foudre.

La pulpe restante sortie du pressoir des Noah allait plus tard rejoindre la cuvée en rouge pour la fermentation. Le travail enfin terminé souvent bien tardivement, il fallait encore penser à laver l'ensemble du matériel avant de passer aux « choses sérieuses »

Les festivités d'après vendange

Très vite lorsque le travail de la mise en fût se terminait chacun trouvait une place autour d'une grande table souvent mise en place en parallèle du vidage des sapines à même la grange où du garage. La cui

fut) entrainait en action mêlé au coton hydrophile pour tenter d'endiguer toutes fuites. Les quelques micro-

sine bien trop petite pour accueillir toute la tablée était réservée aux cuisinières désireuses souvent d'un peu de calme et surtout de place. Le paterne allait directement à la cave et revenait avec les bras chargés de bouteilles de Jura mais également de Bourgogne. L'apéritif était très local, pas de chose anisée où très peu, un bon blanc du Jura sec. En parallèle un plat de charcuterie digne de ce nom arrivait chargé de saucissons secs, jambons, terrines, pâtés croute, etc ... fait par un boucher (Villette-lès-Dole où Champvans). Généralement ces plats très bien garnis se vidaient très rapidement tout comme les verres de bon vin. Venait ensuite un plat de résistance souvent cuisiné au vin rouge de Choisey, tel le coq du poulailler de la maison qui après avoir bien servi auprès de ses poules faisait tout le bonheur des papilles gustatives des convives. Jamais, je n'ai vu, le plat principal sans un bon bourgogne datant souvent d'une bonne dizaine d'années pour l'accompagner. La dive bouteille ne faisait pas la maille, pas de chichi dans le service, chacun en fonction de son appétit où de sa soif faisait comme bon il lui semblait et se servait à sa guise. C'est comme cela que l'ambiance montait avec des sourires, de franches rigolades et autres histoires locales où tout à chacun racontait ses souvenirs et les événements locaux anciens. Souvent, tardivement à la fin du repas arrivait quelques desserts tels des tartes où autres pâtisseries faites maisons arrosées par un bon crémant du Jura (à l'époque appelé « mousseux »). Le café venait bien plus tard une fois que tout le monde bien rassasié voulait faire une pause où bien avait besoin de reprendre le cour de la soirée avant un alcool blanc distillé dans les alambics de Choisey. Certains préféraient le marc, d'autres la prune, la mirabelle, la cerise, la pomme, la prunelle dite « goutte de Plauge » forte en gout que tout le monde n'appréciait pas car cela sentait très fort le noyau

fuites des douelles des tonneaux de bois après quelques heures s'étaient seules, mais ...

mais qui selon les anciens était la meilleure façon de digérer après un bon repas.

Toutes les bouteilles se trouvaient sur la table comme parfois directement les bonbonnes de plusieurs dizaines de litres. Une fois le café avalé, certains n'hésitaient pas à goûter de nouveau les différentes « gouttes » pour finalement dire que la meilleure était celle de ... Plus la soirée avançait et plus le ton des convives allait grandissant. Jamais de heurt, jamais de disputes, toujours de la bonne humeur, des fou-rires, des plaisanteries, des grivoiseries. Les soirées se terminaient parfois bien tard et quelques fois certains, rentraient un peu fatigués après une dure journée de vendange.

Didier Lavrut

