



Les Feuilles de Renvanche

Pour et avec les curieux du passé de Luynes

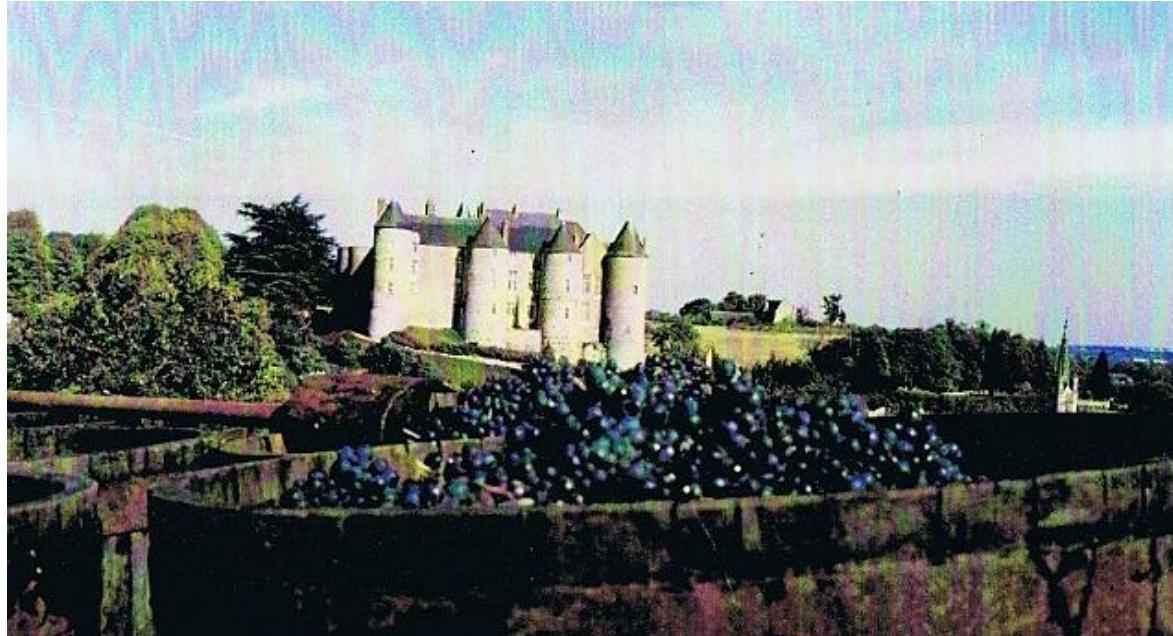
Nos anciens buvaient de l'eau de source bien sûr, mais aussi du vin du plateau, et :

A Luynes le vin est sur la table



Mais pas n'importe lequel, cela dépend des jours de travail ou de repos. La piquette de tous les jours est remplacée par du bon, ramené de chez les copains viticulteurs, pour certaines occasions.

Il y a beaucoup de viticulteurs sur la commune, sur les 3000 hectares, plus de la moitié sont consacrés à la viticulture. La région est réputée pour son vin de qualité.

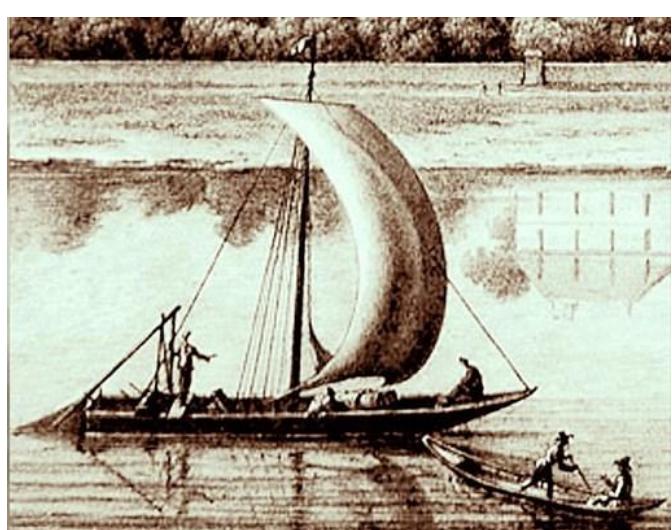


Parmi les cépages qui sont cultivés citons :

Le « Chenin blanc » appelé « pinot de la Loire » ou « plan de Maille » les bons vins rouges sont analogues aux Bourgognes. Pour régulariser la vente, il a été créé des stations « uvales » à Tours pour procéder au stockage en vue des années déficitaires et à la diffusion de la vente des raisins de table et des jus de raisin.

Dans les vastes cuves creusées à même le tuffeau le vin se conserve parfaitement et prend de la qualité.

On le transporte en bateau vers Saumur et Nantes, d'où il était exporté vers l'Angleterre, les Pays-Bas et d'autres régions d'Europe du Nord. Les gabares et les toues cabanées, bateaux à fond plat étaient bien adaptés aux eaux peu profondes et aux variations de niveau du fleuve.



La Loire était l'une des principales voies de transport du vin en France qui permettait de transporter de grandes quantités de vin à des coûts relativement bas, facilitant ainsi un commerce florissant entre les producteurs de vin et les marchés consommateurs. Et ces gens-là savent vivre et savent apprécier le bon vin.

Buvez du Vin, vivez joyeux



Mais quotidiennement ? que boivent nos villageois ? Il y a la piquette pas chère parce qu'elle vient des jeunes vignes et que l'on sait de peu de qualité, qu'une fois le tonneau livré à domicile, la patronne ajoute un peu d'eau pour en faire baisser le degré, et qui prend en fin d'hiver un petit gout de vinaigre. Ce dont tout le monde est conscient et accepte.

Ce qui n'était pas sans raison, la quantité de vin bue par les ouvriers quotidiennement correspond à environ à 1 litre de vin en moyenne par ouvrier, qu'il soit agricole, maçon ou couvreur. Mais selon des études de l'époque, des chiffres plus élevés sont cependant avancés pour certains corps de métier, de l'ordre de quatre litres par jour pour les mineurs, trois litres pour de nombreux travailleurs (terrassiers, coltineurs, débardeurs), deux litres chez les marins-pêcheurs ou les ouvriers agricoles

pendant les moissons.

Rappelons que de mauvaises habitudes ont étaient prises pendant la guerre de 14/18. On ne se précipitait pas à l'attaque sans une aide alcoolisée. Les paysans comme les citadins vont alors prendre goût aux alcools plus fort (la bouteille de goutte ou d'eau de vie va se retrouver bientôt sur toutes les tables). La distillation artisanale et industrielle prend de l'ampleur.

C'est devenu : « L'alcool c'est la santé », cette affirmation a fait prendre de nouvelles habitudes pour le plus grand malheur des enfants notamment. On administre du vin aux enfants "pour les fortifier". On va ajouter plus ou moins discrètement au café quelques gouttes d'alcool : café irlandais avec du whisky, café brulot à la Nouvelle Orléans avec du cognac, café bourguignon avec du vin rouge ou du marc de Bourgogne, bistouille du Nord avec du genièvre.

On donne aux enfants très souvent ce type de mélange et ce dès l'âge de 6 mois.

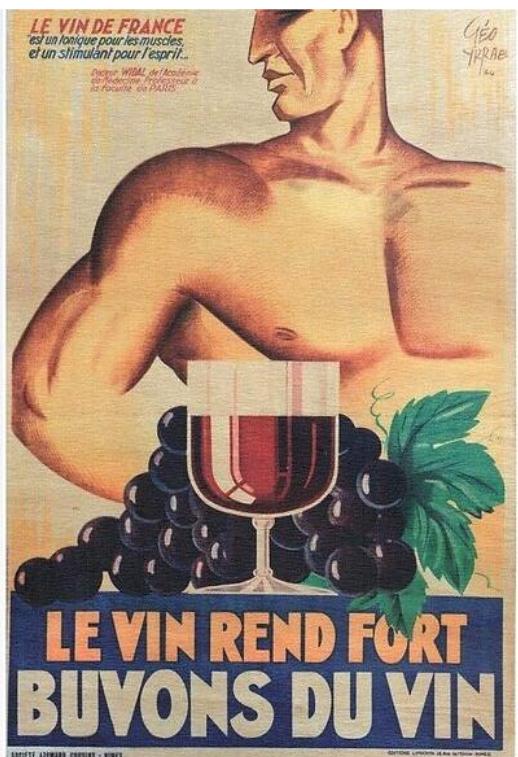
Le DR Tourdot à Rouen en 1907, précise dans un article de la même année du journal *La Croix* :

« Dans le milieu ouvrier, le premier remède à administrer à l'enfant malade surtout s'il est pris de convulsion, c'est l'eau de vie.

L'enfant du second âge s'en va à l'école après avoir pris sa ration de cognac ; et il en prend encore à chaque repas. Il est des mères qui, en guise de provisions pendant la journée d'école, mettent dans le panier de l'enfant une petite bouteille de cognac



et du pain pour faire la trempette. Les parents sont convaincus que l'alcool donne de la force. Il retire en effet l'appétit et par cela même ils s'imaginent qu'il nourrit. Ces enfants mangent à peine et deviennent des candidats à la tuberculose.



l'alcool.

Nous pouvons dire que l'idée très répandue de l'alcool donnant de l'énergie était encore présente à notre époque pendant notre enfance. Nous nous rappelons tous du verre de Quinquina qui donnait du tonus, de l'alcool de menthe sur un sucre pour

améliorer la digestion ; « le canard », en fin de repas, un sucre trempé dans le petit verre de cognac ; du « trou normand » en milieu de repas ou du petit verre de crème de cassis du jardin dont le conservateur était l'alcool. Sans parler des cerises à l'eau de vie, de la liqueur de vieux garçons pour les dames pendant que ces messieurs buvaient « une poire » !

Ne reprochons pas à nos anciens de faire appel à ces remèdes alcoolisés qui vous soignent une angine avec un bon grog bien chaud, avec de l'alcool bien sûr, avant d'aller se coucher et même si le paysan avait passé trop de temps avec les copains autour de la table, le cheval connaissait le chemin de retour. Il avait même pris l'habitude de s'arrêter au « bon endroit » et attendait, attelé à la charrette, le retour du propriétaire pour repartir.



Dans les campagnes, c'est encore pire, si c'est possible ; les commères s'assemblent et absorbent plusieurs fois par jour de la "bistouille", c'est-à-dire du café mélangé d'un tiers d'alcool et les enfants présents ont leur part du breuvage toxique. L'enfant devient aussi nécessairement alcoolique : dès douze ans, il ne rêve plus que "bistouille". Telles les mères, tels les enfants. »

Ces habitudes vont perdurer dans les foyers encore longtemps malgré les campagnes de dénonciation des méfaits de



C'est un temps à provigner !

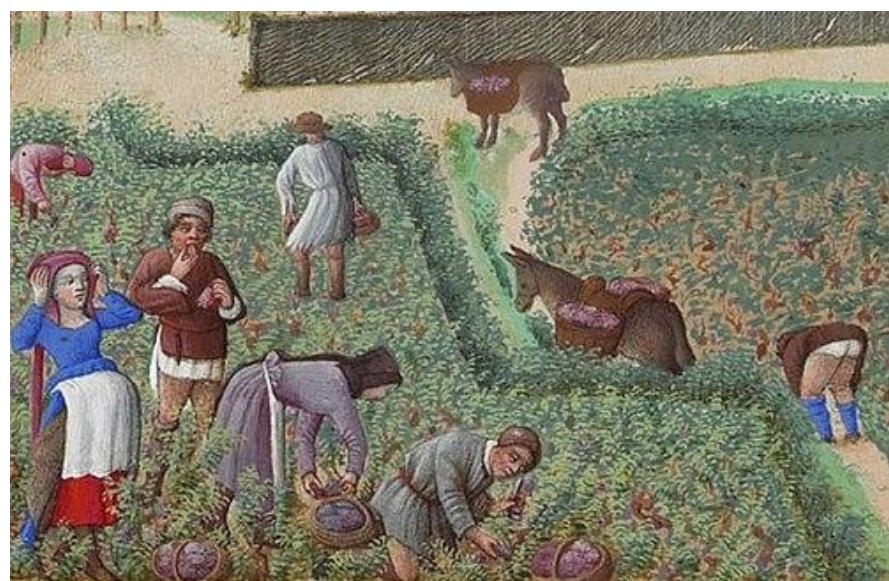
Mais pour faire du bon vin il faut le travailler et à Luynes comme ailleurs, la tradition est la seule façon de bien faire.

Pendant les temps doux de l'hiver, ils avaient « fait d'hiver » ; c'est-à-dire déchaussé les provins, ce sont les ceps que l'on couche en terre pour obtenir une nouvelle souche, coupé les racines superflues, et recouvrir le tout de terre nouvelle et d'un peu de fumier. Ce rajout de terre prélevée aux alentours tentait de la régénérer. Les hommes portaient la terre sur le dos dans des hottes en osier ou en bois, plus rarement à dos d'âne.

Ils avaient arraché les ceps de mauvais plant, préparé les fosses à provins, remonté les terres, et taillé la vigne à la fin de février, en ménageant les ceps destinés aux provins.

Après la taille, on « provigne » ; c'est-à-dire que l'on marcotte les tiges de bon plant, on met à terre des tiges aériennes afin qu'elles s'y enracinent, on renouvelle les ceps de mauvaise qualité.

Ils partaient tailler dès les premiers beaux jours du mois de mars jusqu'à fin avril. Ils œuvraient de manière à laisser monter le pied de vigne jusqu'à 40 cm. Ils taillaient à l'aide d'une petite serpette, qu'ils avaient fait forger par le maréchal-ferrant du village. La queue de l'outil était fichée dans un manche rond assez épais. Quand on taille la vigne avant, elle pousse plus tôt et elle est exposée à souffrir et même à mourir s'il survient des frimas après qu'elle a été taillée. Lorsqu'on attend après le 14 de la lune de février, cela rejette bien après en février et souvent en mars et le danger des gelées et des frimas est bien moins grand.



Enfin, dans le courant de mars, il faut donner le premier coup de labour. On appelle cette opération : « bêcher la vigne » :

Une fois que la vigne fut bêchée, les femmes plantent les échalas pour y fixer chaque tige au moyen de 'gluis' ; liens de paille ou de jonc.

Dans le courant de mai, le vigneron donne le second labour dit "refuer" ; et les femmes détachent du cep les pousses stériles qui ne pourraient que l'épuiser, opération connue sous l'inexplicable nom d"évasiver".

A la fin de juin et en juillet se fait le troisième labour, dit "tiercer" ; et, de là aux vendanges, les femmes relèvent et « accolent » ; c'est-à-dire rattachent les branches de la vigne aux échalas, et coupent au niveau de ceux-ci les pousses trop vigoureuses, pour arrêter la sève et donner de la force aux raisins.

En plus des travaux courants appliqués aux ceps, les labours, l'enfumage et le désherbage occupaient pleinement toute la famille. Les vignes étaient plantées « en ligne », tirées au cordeau, ce qui permettait le labourage avec des bœufs et de tracer le sillon entre les ceps avec le « buttoir » (une petite charrue).

Au fur et à mesure des années, il fallait également arracher les vieux céps qui ne produisaient presque plus, retirer aussi les mauvaises herbes qui poussaient dans les vignes. « Et s'il vient des animaux pernicieux aux plantes, il faut les faire éplucher, mettre dans les sacs et brûler un peu loin de la vigne et enterrer les cendres »

Trois fois par an, le sol était raclé à la binette.

Le travail ne s'arrêtait pas pendant la saison froide. Durant les hivers rigoureux, les vignerons devaient rivaliser d'astuces pour réchauffer les céps en allumant des chaufferettes la nuit.

Le plaisir des vendanges

Moment de fête et de rude travail, la récolte du raisin était un temps fort de la vie rurale. Pendant les vendanges, voisins, amis et parents s'entraidaient de leur mieux, pour récolter le raisin. Dans les propriétés importantes, on faisait appel à des journaliers de la région, souvent des femmes. C'était une suite ininterrompue de fatigue, mais aussi de dîners substantiels où l'on buvait souvent à perdre la raison ! Cela n'arrivait que deux fois dans l'année, aux vendanges et à la Saint-Vincent (fête patronale célébrée le 22 janvier). Souvent accablés par un travail incessant, par les libations très fréquentes, quelques-uns tombaient le nez sur la table une fois arrêtés et assis...



Les vendanges se déroulaient généralement dans la bonne humeur. On appréciait la « gobine » (le repas des vendangeurs) ou les « percerailles » ... Au petit matin, avant le départ à la vigne, il était de coutume de boire un verre de marc. Cette boisson âpre et rude qui réchauffait la gorge et coupait la faim donnait du cœur à l'ouvrage.

S'ils gagnaient peu, les journaliers vendangeurs se disaient dans l'ensemble « plus heureux que le maître ». Contrairement aux propriétaires, ils n'avaient en effet pas à se soucier des intempéries, ne craignaient pas les excès de soleil, la grêle, les pluies et les orages qui décimaient la récolte. Avant 1914, le vendangeur ne touchait que 24 sous par jour.

Mais la plupart recherchaient moins l'argent que la compagnie des autres, le plaisir de participer à l'avènement du vin nouveau, entonnant ensemble la chanson des vendanges :



La vigne au vin

Recueillie et arrangée par
Aristide Bruant

www.chansonsaboire.com

www.chansonsaboire.com

De terre en vigne
La voilà la joli' vigne !
Vigni-vignons, vignons le vin
La voilà la joli' vigne au vin
La voilà la joli' vigne

De vigne en fleur
La voilà la joli' fleur !
Fleuri-Fleurons, fleurons le vin
La voilà, la joli' fleur au vin
La voilà la joli' fleur

Ce n'est que le début, je l'avais apprise par cœur pour mon certificat d'études

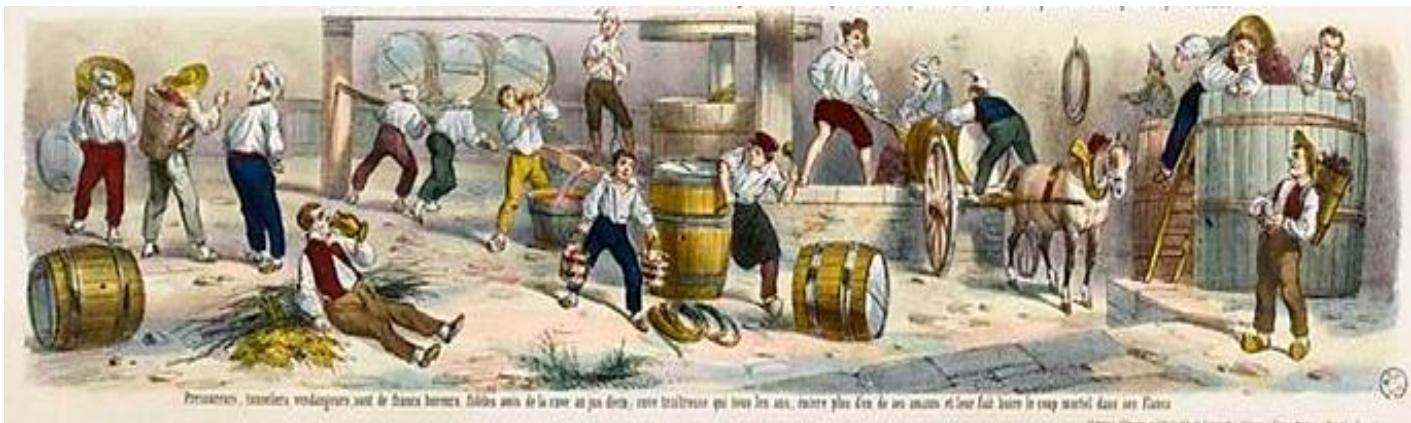
A nos Viticulteurs Luynois



Devons-nous insister sur la qualité du vin de Luynes ? et de ses vignerons et viticulteurs ? lorsque l'on passe devant toutes ces caves creusées dans le coteau qui possédaient presque toutes un pressoir avec un trou au plafond pour permettre aux vendangeurs de verser directement la cueillette dans le baquet à fouler.

Rappelons-nous des familles de viticulteurs à Luynes : sur les 2000 habitants environ, soit 500 foyers, il y avait en 1846 : 140 vignerons.

On peut dire que toutes les petites longères et maisons semi-troglodytiques encore habitées sur la commune, étaient en définitive des maisons de vignerons avec cuves et pressoirs.



Le vin de Luynes a été particulièrement reconnu grâce à quelques spécialistes qui ont reçu une appellation, comme Mrs Loyer et J.M. Beaufreton.

Il y a peu encore, Mr Beaufreton en activité, dont les premiers prix ont récompensé un long apprentissage du travail de la vigne et du raisin, était attaché à ces vieux cépages et s'obstinait à produire des vins, concentrés et de grand caractère. Son grand père, autrefois, vendait ses vins en vrac aux champenois pour en faire du champagne.

MÉTHODE TRADITIONNELLE



Depuis il a lui-même produit sous son étiquette une excellente méthode champenoise, souvent classée devant les champagnes dans les dégustations à

l'aveugle. Il figure parmi les 1900 vignerons de la planète sélectionnés par un équipe de 60 experts internationaux. Ce « Guide des vins du Monde » présente son histoire et sa philosophie en commentant les vins choisis, exprimant l'excellence de la qualité, l'expression de la typicité du terroir et leur valeur internationale



Y. VACHER



F. BONET

M.B 2025