

LE MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN A LÉZIGNAN-CORBIÈRES

Dès 1945, mes parents, négociants-éleveurs, dans la région des Corbières et du Minervois, à Lézignan-Corbières, ont pris conscience de la disparition à brève échéance des outils et du matériel agricole utilisé dans notre région languedocienne. En effet, pendant la dernière guerre, pour fabriquer le sulfate de cuivre nécessaire au traitement des maladies de la vigne, les viticulteurs avaient sacrifié tous les objets en cuivre à la collecte obligatoire.

Jours après jours, mes parents ont recherché, d'abord dans les anciennes caves, sur les marchés aux puces, chez les brocanteurs..., souvent par intuition..., des objets ayant servi pour la vigne et le vin. Ils ont su conserver des documents familiaux et j'ai recueilli de mon côté, le témoignage oral de ma grand-mère âgée aujourd'hui de 94 ans, qui a été dans le négoce des vins pendant les années 1914 à 1945.

En 1970, mes parents ont pu disposer d'une cave de vinification construite en 1880, avec des dépendances, et enfin les objets recueillis ont pu être rassemblés et présentés au public en 1973, dans le musée de la Vigne et du Vin à Lézignan-Corbières.

Alors seulement leurs efforts ont été reconnus et des dons sont venus enrichir leurs collections. Me voilà ainsi à mon tour prise par le virus de la recherche. Ce musée ouvre des horizons infinis de recherche, dans le domaine de la viticulture languedocienne du XIXe siècle à la moitié du XXe.

Le témoignage des vigneronnes permet encore de situer le passage des instruments aratoires à la période de la mécanisation.

Par exemple, l'échaudeuse à pyrale que l'on utilisait dans les vignes pour faire bouillir de l'eau. Elle était portée par deux hommes munis de pals en bois. La chaudière en cuivre était alimentée par des sarments et des souches. Quand l'eau était à 100° la vapeur actionnait un sifflet pour alerter le vigneron. A l'aide

d'une cafetière en cuivre au bec fin, on arrosait le cep de vigne en hiver pour tuer le ver de la pyrale; c'était un rude travail. Maintenant un tracteur pulvérise un hectare de vignes en moins d'une heure, pour combattre en même temps plusieurs parasites.

Par contre, peu de vignerons parmi les personnes de plus de 70 ans ont entendu parler de la manière dont on taillait la vigne au siècle dernier avant la découverte du sécateur à tailler la vigne.

Une lettre avec une marque postale de 1817 m'a permis de situer l'utilisation du sécateur en France vers 1811, inventé par M. de Molleville. Une communication à la Société Royale d'Agriculture de Lyon avait été faite par M. Pourret. J'apprends dans cette lettre qu'en 1817 à Sommières dans le Gard, un forgeron fabriquait un instrument ayant la forme d'un forceps et beaucoup d'analogie avec le sécateur. Je pense donc qu'il s'agit d'une évolution du sécateur vers la cisaille à tailler la vigne.

Auparavant la poude, ou serpe à tailler la vigne, était une sorte de hache en fer, à dos tranchant, munie d'un manche en bois. Elle a été utilisée jusqu'au début du XIXe siècle. Depuis l'Antiquité, cet outil n'avait subi que de très faibles améliorations.

L'étude de ces serpes à tailler la vigne en France a été amplement développée par plusieurs chercheurs : je citerai M. Lagrange, ancien conservateur du Musée du vin à Beaune; M. Charles Parrain du Musée des Arts et Traditions populaires; M. Vatinel dont je vous recommande la parution, en 1980, d'une étude de 120 pages sur la vigne et le vin dans la presqu'île de Genevilliers, des origines au XIXe siècle.

Dans notre région, un forgeron, Albin Amiel, en 1883, avait déposé un modèle de cisaille à tailler la vigne, dont nous possédons le récépissé du brevet d'invention et les plans. Ce modèle, dénommé «modèle Lézignan» sur les catalogues, est toujours en fabrication à Lézignan-Corbières, chez un taillandier qui fabrique actuellement des poudes qu'il expédie en Italie. Les Italiens se servent donc actuellement, dans certaines régions, du même outil que leurs ancêtres, il y a 2.000 ans.

Un don important a été fait au musée par le fils d'un ancien négociant en vins dont les caves sont situées à 30 km de Lézignan. C'est une charrette de 12 mètres de long qui servait au transport de 6 demi-muids vides, et une autre de 8 mètres pour transporter deux demi-muids pleins.

L'entonneur qui s'occupait de la retraitaison du vin à la cave du propriétaire, emportait sur la charrette, un grand panier d'osier contenant un mesuret en cuivre de 50 litres. Toute la journée, il remplissait ce mesuret et vidait le vin dans les demi-muids. A chaque mesuret rempli, il mettait une barre à la

craie sur le portail. L'entonneur possédait un tonnelet de bois ou de métal de 10 à 12 litres qui était appelé «barral». Le propriétaire le lui remplissait gratuitement à la cave et le négociant dans le chai également, et ce plusieurs fois par jour. C'était, par accord tacite, en somme, un supplément de salaire.

Pour le transport de la vendange on utilisait dans notre département de l'Aude, une charrette-tombereau, ou des comportes en bois. Dans l'Hérault c'était une pastière en bois tendue de toile.

La tonnellerie est présentée sur son emplacement d'origine. Nous avons pu donner le nom exact des outils, grâce à l'ouvrage de Jean Taransaud, *Le Livre de la Tonnellerie* (1976).

A Lézignan-Corbières, petite ville de 8.000 habitants, il y avait au début du siècle et jusqu'en 1940, une dizaine d'ateliers de tonnellerie et, chaque Maison de Vins (une quarantaine alors, cinq Maisons aujourd'hui) avait son atelier comprenant deux ou trois tonneliers qui fabriquaient ou réparaient les barriques, sixains, quarts et demi-muids. Il y avait également quatre foudriers, car on transportait le vin par S.N.C.F. en wagons-réservoirs. Dans les caves, on vinifiait et on conservait les vins en foudres de chêne de 80 à 300 hectolitres. Le dernier foudrier a disparu dans les années 30 avec l'avènement des camions-citernes. Le dernier tonnelier a disparu en 1980.

La sellerie présente les colliers de chevaux, de mulets, des selles, des harnais. Le plus beau collier orné de plaques de cuivre, de pompons de couleur était réservé au premier cheval de trait dans les attelages à plusieurs chevaux. Tous les outils utilisés par le bourrelier et le maréchal-ferrant sont présentés, ainsi que des clystères en étain pour les lavements aux chevaux et aux vaches vigneronnes.

Dans notre région on a utilisé des mulets pour les labours, en attelages doubles et des vaches, en attelage simple avec un joug.

Dans la remise, nous présentons le machinisme agricole : un tracteur à chenille «marque TETRAC» de 1940, des pompes à vin «dites Catalanes» à un ou deux volants, d'autres à levier à main, puis à moteur à essence, puis à moteur électrique.

J'ai trouvé le catalogue d'un constructeur de pompes à vins des Etablissements Fafeur à Carcassonne, des années 1903 à 1915; les prix sont restés constants pour les mêmes modèles durant douze années. C'était la belle époque, sans inflation...

Toute proche, l'écurie pour six chevaux a conservé son aspect ancien, avec l'auge en pierre de treize mètres de long et six anneaux, la mangeoire en bois à barreaux, l'abreuvoir en pierre. Nous avons conservé le grand coffre à

grains, le concasseur à grains, une mesure de 50 litres, un tamis en bois tendu de peau de porc finement ouvragée qui servait à l'avoine.

Ces annexes visitées, nous entrons au musée :

Au rez-de-chaussée, c'est une ancienne cave avec cinq cuves à vin en béton, des foudres en chêne, des demi-muids de 600 litres, un filtre à vin en cuivre, des fouloirs à vendange en bois portables. Une bascule Noguéra pour peser les fûts, un pupître en bois pour le remuage des bouteilles en pointe, après la prise de mousse, pour la Blanquette de Limoux. Le matériel d'embouteillage des vins : boucheuse à main, tireuse à becs, capsuleuse.

La pièce rare conservée au musée, est une autre échaudeuse à pyrale qui était tirée par un cheval ou un mulet. Elle comporte à l'avant un coffre à bois et à l'arrière, un récipient pour recueillir les cendres.

A l'étage, sous une noble charpente de bois couverte de tuiles romaines, un grand grenier de 30 mètres sur 13 permet de présenter une multitude d'objets dans trois travées; sur des socles, sous vitrines, ou sur panneaux et suivant le cycle des saisons.

LA VIGNE EN HIVER

La *taille* avec les poudes, les ciseaux à tailler, un fagot de sarments dit «boufannelle».

Les traitements : échaudeuse à pyrale, écorçage du cep. La charrue sulfureuse et le Pal Injecteur pour combattre le phylloxéra, à l'aide du sulfure de carbone injecté dans la terre. Les charrues en bois («araires»), les outils aratoires (bigos, rabassières à deux ou à trois dents).

LA VIGNE AU PRINTEMPS

Les appareils de *pulvérisation* à dos d'homme, à main ou à pression, à dos de cheval avec un bât, pour lutter contre le mildiou à l'aide du sulfate de cuivre et, contre l'oïdium avec du soufre.

Au XIXe siècle, on cultivait des oliviers sur les collines, la vigne sur les coteaux, et, pour nourrir les hommes et les bêtes, les céréales dans les plaines. Nous montrons les fourches en bois, les grandes serpes pour faucher.

Au printemps, on *greffe* la vigne à l'aide d'un couteau à greffer, on affute les greffons à l'aide d'une machine, et on se sert d'une pince pour pratiquer la greffe au bouchon.

LA VIGNE EN ÉTÉ

Les cuves sont vides, on s'occupe de détartrer les foudres et les cuves avec des petits outils (râclettes et chalumeaux) : nous présentons un bloc de tartre très épais de vingt ans d'âge.

Les vendanges approchent, voici les seaux et les hottes en fer, les portes en bois sont transportées par deux hommes à l'aide de pals, la trémie est placée sur la comporte et la masse en bois sert à presser le raisin.

Les femmes portent une coiffe pour vendanger qui s'appelle « Caline » et qui les met à l'abri du soleil et du vent. Elles utilisent des serpettes ou des petits sécateurs.

Nous montrons une raquette en bois que le porteur de hotte attachait à ses pieds pour éviter de s'enfoncer dans les vignes inondées.

Le monte-charge servait à monter les comportes pleines de raisins qui étaient vidées dans le fouloir. Les raisins tombaient dans la cuve. Nous possédons un cuvier à vendange rectangulaire en bois de quatre mètres sur un mètre dans lequel les hommes foulaient la vendange aux pieds.

Puis il fallait pressurer la vendange à l'aide de pressoirs à claies. Nous présentons une collection de taille-marc, « coupo-raco » en occitan, pour tailler le gâteau de marc de raisin.

LA VIGNE EN AUTOMNE

Les *soutirages* s'effectuent à l'aide de siphons en cuivre, de plongeurs en cuivre, de robinets de foudres, de robinets entonneurs, décalitres, doubles décalitres, entonneurs en cuivre, en bois, d'« œillettes », de mesurets de 50 litres, de crépines pour éviter d'aspirer les pépins de raisins dans les vins nouveaux, de pelles à lie en bois et en fer. Nous présentons des pots à colle, pour tenir la gélatine au bain-marie, une pipette en cuivre pour fûts, une très longue pour les foudres pour prélever des échantillons. Une jauge en fer pliante pour mesurer la hauteur du vin dans les foudres.

Deux mannequins présentent les costumes des confréries vineuses de notre région : il s'agit de la confrérie de l'Illustre des Seigneurs de la Corbière et de celle du Consulat de Septimanie. Bientôt sera présenté le costume des Compagnons du Minervois. Une vitrine présente les diplômes et les cordons de plusieurs Confréries Vineuses et Gastronomiques de France.

LES MÉTIERS ANNEXES

L'œnologie : petits pressoirs de laboratoire, mustimètres, ébulliomètres Maligand, Dujardin-Salleron, pour connaître le degré alcoolique du vin, l'acidité

fixe et volatile. Nous présentons la fabrication des bouchons, une écorce de chêne-liège dans laquelle les bouchons sont taillés à l'emporte-pièce. Un appareil qui servait à mâcher les bouchons pour leur donner de la souplesse que l'on utilisait en laboratoire et qui a la forme d'un crocodile.

La fabrication des bouteilles soufflées : canne de verrier, un bloc de verre, des dames-jeannes et des bonbonnes de 10 à 30 litres. Présentation de verres à vins, à liqueurs, etc... tasses à vins pour déguster, un crachoir à dégustation en cuivre, des tire-bouchons, des paniers-verseurs, des seaux à rafraîchir.

Les Arts : sculptures sur bois représentant des scènes naïves ayant trait au vin, des peintures à l'huile représentant des allégories de vendanges, des céramiques, faïences, des broderies, des coiffes régionales, une cave à liqueur Napoléon III, un tonnelet de cantinière de la même époque, un verre de mariage gravé.

Une reproduction lithographique représentant des dégustateurs joviaux, puis de Boucher «les amours vendangeurs», et un dessin humoristique de Daumier (qui était natif de Béziers).

Des reproductions photographiques : des événements viticoles de 1907, sur les moyens de transport du vin par mer dans l'Antiquité (musée d'Agde) sur une mosaïque gallo-romaine (la déesse Ambrosia), sur le Silène Ivre, sculpture en marbre blanc, réplique d'un original Grec, sur un sarcophage décoré d'une représentation des vendanges au 1er siècle après J.C., provenant des collections des musées de Narbonne.

Bientôt une véritable amphore romaine vinaire sera en place au musée.

La *gastronomie* est présente par des menus, joliment illustrés du XIXe siècle.

La philatélie l'est aussi par des séries thématiques sur la vigne et le vin dans le monde, des marques postales avant le timbre traitant de correspondances sur le vin (de Bourgogne, Bordeaux, de Cette, des flammes postales sur le vin).

La bibliothèque du musée comporte près de 200 volumes : livres, catalogues, brochures, documents, revues.

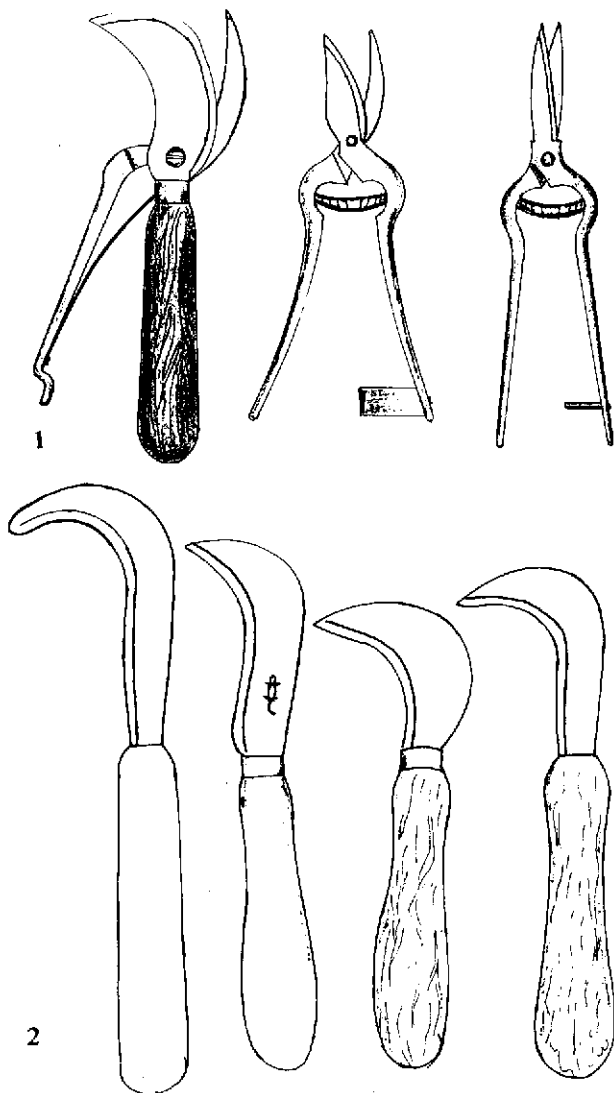
La correspondance et les factures, confirmations d'achats, comptabilité d'une Maison de vins de 1918 à 1945.

La Tradition : objets usuels dans une cuisine rurale languedocienne, avec une table vigneronne ovale et basculante, la cheminée avec sa plaque de fonte, les chenêts, la crémaillère, une servante pour poser une oule en fonte, des casse-

roles et des chaudrons, un calel ou lampe à huile, des chandeliers, des lampes à pétrole, une bassinoire en cuivre, une autre en fer, un moine en bois pour chauffer le lit, une cassole en terre vernissée pour cuire le cassoulet de Castelnaudary, des pots à confit, graissiers. La lessiveuse en cuivre et un cuvier en zinc pour la lessive à la cendre de sarments de vigne.

Je souhaite vous avoir donné envie de venir à Lézignan-Corbières, retrouver ce passé qui ne veut pas mourir. Je vous recevrai avec plaisir et bien entendu, le verre en main, pour déguster nos vins d'Appellation : Corbières, Minervois, Fitou. PER VITEM... AD VITAM (par la vigne... vers la vie).

Claudine SAURY-SERRES



1. Sécateurs à vendanger (début XXe siècle), région Languedoc. 2. Serpettes à vendanger (début XXe siècle), région Languedoc). (Musée de la Vigne et du Vin à Lézignan-Corbières, Aude).