

LA PAROLE AUX GENS

*Ça faisait partie de la vie d'avoir
de la vigne.
Un habitant de Fresnay*

L'hiver, on taillait, on taillait fin du mois de mars. Janvier, février, mars, ça dépend. Avec mon frère, et puis les parents. Ah ben, on était en force, on était quatre hommes presque, le grand-père était vigoureux, le père et tout. On allait même tailler un peu chez d'autres qui ne pouvaient pas.

**Imbert Raymond,
Bourgneuf-en-Retz**

Le gibier est à l'abri dans les vignes. Quand ils ont commencé à droguer les vignes, à mettre du produit pour détruire toutes les sales bêtes sur les raisins, c'est du poison, alors les gouttes qui s'en allaient sur les herbes, les petites perdrix qui venaient bouffer, y a eu moins de gibier à cause de ça, les perdrix ont un peu disparu. Maintenant, ça revient parce que les vignes diminuent mais y a peut-être des produits qui sont moins nocifs, ça a été amélioré quand même.

Robin Guy, Corcoué-sur-Logne

Dans les petites exploitations, les vendanges se faisaient en famille et entre voisins ; souvent le même pressoir était utilisé par plusieurs viticulteurs, donc l'on vendangeait une journée chez l'un, une journée chez l'autre, le soir au pressoir et c'était un peu ou beaucoup la fête.

En ce qui nous concerne, nous nous sommes installés en 1967 sur une exploitation de quarante hectares dont sept hectares en vigne, en métayage. Nous étions deux viticulteurs à utiliser le même pressoir ; le soir, l'on pressait le raisin avec le pressoir à clavettes, sur la barre jusqu'à minuit ou une heure. Le lendemain, il fallait repartir et cela pendant trois ou quatre semaines. Actuellement, c'est pratiquement tout à la machine, sauf les vignes trop jeunes ou trop vieilles, pour éviter les casses. Nous avons commencé en 1988, bien sûr le travail est simplifié mais, compte tenu des cépages précoces et tardifs, le temps des vendanges n'a pas diminué et l'on regrette

cette ambiance de vendange car nous avons eu des salariés très intéressants et compréhensifs.

Il y a eu des années catastrophiques :
- La grêle de 1966, deux années sans récolte 66 et 67, heureusement à l'époque il n'y avait que très peu de viticulteurs spécialisés et les autres productions faisaient bouillir la marmite.
- La gelée de 1991, moins trois ou quatre degrés et une gelée blanche comme en février, à 11 heures l'on voyait déjà les belles pousses noircir et retomber ; trois jours après, la vigne semblait morte. Bien sûr pour les vendanges, pas question de vendanger à la machine, elle n'aurait rien récupéré. Je me souviens, nous nous promenions (c'est une façon de parler) le long des rangs avec nos baquets, quand nous avions ramassé une dizaine de raisins dans deux-cents ceps, c'était beau ; c'est pour vous dire qu'il fallait avoir envie d'en ramasser un peu.

Boutin Léon, La Limouzinière

On s'entraidait. On prenait des ouvriers quand même. Ça durait, oh dame, quinze jours, trois semaines.
Clavier Jeanne, Paulx

Il y avait aussi beaucoup de vignes à Paulx. Au REA de 1970 (Répertoire des Exploitants Agricoles) dont je faisais partie, il y avait cent-quarante exploitations agricoles dont deux-cent-quarante hectares de vignes. A savoir que les artisans et commerçants en avaient eux aussi. Ce qui justifie les trois courtiers en vins, plus la CANA* (pas toujours appréciée).

Le matin, levés tôt pour s'occuper des vaches, heureusement nous avions une salle de traite, c'est ma femme qui assurait ce travail, plus envoyer les enfants à l'école et venir nous retrouver à la vigne. Moi, je faisais le chargement du matériel nécessaire pour être à 8 h 30 dans la vigne et que tout soit prêt quand les coupeurs arrivaient. A cela il faut ajouter le temps passé au pressoir et ce, pendant six semaines, de six heures à minuit. C'était une vie de dingue mais nous aimions cette ambiance !!!

Le vin à la citerne ne laissait pas beaucoup de revenu, c'est pourquoi j'ai appris à mieux vinifier, faire de la qualité et la vente au détail, ce qui m'a valu d'obtenir des médailles aux concours des vins à Machecoul.

Domage qu'il reste si peu de vignes à Paulx car beaucoup de sites s'y prêteraient pour un vin de qualité. Mais c'est ainsi.

*Coopérative Agricole la Noelle Ancenis
Lebreton Grégoire, Paulx

Il y avait le vin à table ; puisque il n'était pas question de boire de l'eau, on avait droit à une goutte de vin dans l'eau. Donc les adultes buvaient du vin qui était un vrai piquette, c'était imbuvable ce vin, c'était pire que du vinaigre ! Et donc il fallait aller tirer le vin, et moi je n'avais pas le droit. Y'avait mon cousin qui pouvait y aller mais évidemment, on y allait ensemble, et lui s'empressait de me laisser faire, et à chaque fois ça dégoulinait. Comme c'était de la terre battue, on grattait, mais évidemment mon oncle voyait ce qui s'était passé, et ça ne fait pas de drame, enfin bon, ceci dit, à croire qu'ils en étaient à une goutte de vin, c'était invraisemblable.

Et je me souviens d'un jour, on était allés travailler dans les champs, il fallait aller chercher à boire. Donc nous voilà partis à courir. On est entrés dans le cellier et je me vois encore, on s'est mis à plat ventre, moi entre autres, mon cousin a ouvert la clé et je me suis mise à boire carrément sous le tonneau. Je ne sais pas dans quel état je me suis relevée... mais ma fois, voilà,

ça c'est les souvenirs. Je pense qu'il n'y a pas meilleurs souvenirs que cela !

Monique Léauté, Le Bignon

Oui, ça se louait les pressoirs dans le bourg. Il y avait quelques petits propriétaires de vignoble. Des tout petits propriétaires qui avaient deux ou trois hectares, qui louaient facilement leur pressoir pour une soirée, pour deux. Ça faisait partie de la vie d'avoir de la vigne. Il y avait tout plein... même le charcutier du coin, même le petit artisan du coin, même l'ouvrier à ce moment-là, il avait son petit coin de vigne. Celui qui n'avait pas son bout de vigne... alors qu'aujourd'hui, c'est le contraire. C'était des hybrides à ce moment-là. Mais pourtant, les hybrides tenaient le coup vis-à-vis des maladies. Parce que, quand quelques viticulteurs se sont mis à planter d'autres plants plus nobles, des Gamay, des trucs comme ça, c'était plus la même musique... au point de vue traitement, phyto et compagnie. C'était autre chose.

Elle est toujours là, la cave, mais on y met les pommes, les pommes de terre, ce que l'on veut. Non, il n'y a plus de vigne. J'en avais encore, j'en ai récolté l'année dernière mais je l'arrache cette année, j'en



ai plus que... combien qu'y en a, à peu près mille pieds... c'est fini. On consomme peu, c'est très bien d'ailleurs. Mes enfants, de par leur métier, m'ont bien fait comprendre qu'ils feraient jamais de la vigne et ça m'est égal, et ils consomment aussi modérément. Aujourd'hui, ils ont besoin de leur permis, ils sont comme tout le monde.

Un habitant de Fresnay-en-Retz

Oh, la cave a beaucoup changé. Elle est passée de grandes barriques à petits barricots. Mais ça fait rien, on se rencontre toujours... même si la barrique est plus petite. C'était le lieu de rencontre, dans le temps, des hommes et ça reste encore dans nos traditions. Bon, autour d'un verre, il se dit beaucoup de choses. Et il y a certainement des choses qui ne se diront pas dans la rue quand on se dit bonjour, qui se diront autour d'un verre. Comme un conseil de commune ou un truc comme ça, il y a le travail, la réunion, le travail, et après, souvent, enfin à mon époque, il y a une tradition où on prenait un verre après la réunion. Et souvent, en prenant ce verre, si t'avais quelque chose à dire à un particulier, c'était un bon moyen. Ne pas le dire devant tout le monde, en pleine réunion, de le dire en particulier à ce gars-là en buvant un verre, souvent si t'es compréhensif, ça passe très bien.

Jean-Paul Rousseau, Paulx

Il y avait du 26 000, il y avait du Baco blanc, il y avait quoi, des vieux cépages, du 7 053... des choses comme ça, du Rayon d'or, je me souviens... C'était mon père qui s'en occupait... oh oui, parce que moi je m'en suis jamais occupé... oh non, ça ne m'intéressait pas, et puis de toute façon, c'était fini. Il y avait plus de débouchés pour ce vin qui n'était pas de qualité nécessairement. Et finalement, après, les viticulteurs se sont spécialisés pour sortir des produits de qualité. Bon, malheureusement pour eux aujourd'hui, ils sont dans une passe difficile parce que il y a des problèmes de commercialisation, les débouchés, le vin, il faut pas en boire de trop, ça tout le monde le sait, donc c'est assez difficile pour eux en ce moment.

**Michel Préneau,
Saint-Même-le-Tenu**

Légendes des photographies :

4. Vendanges, Le Bignon © Anne Bourrasseau
5. Vigne d'Albert Dupont décimée par l'orage, juin 1966, Saint-Colomban © Marie-Thérèse Dupont
6. Vendangeurs, 1956, Montbert © Henri Boucher
7. Outils de tonnellerie, Machecoul © Henri Guérin
8. Liste des noms d'outils de tonnellerie, Machecoul © Henri Guérin
9. Henri Guérin, tonnellerie, dans son atelier, Machecoul © Henri Guérin
10. Un rang de vigne, juin 2011, Saint-Colomban © Anne Clénet
11. Vendanges en famille, Le Bignon © Régis Boursier
12. Vendanges près de la Coullaoudais, septembre 1979, Le Bignon © Denise Boursier
13. Eglise de Saint-Etienne, septembre 2007, Corcoué-sur-Logne © Sylvain Le Garrec

