

Le travail de la vigne aux XIXème siècle et début XXème siècle (d'après H. Desmurs)

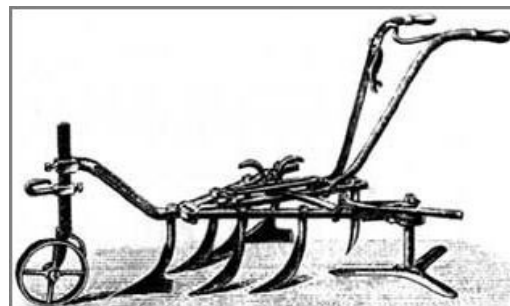
En Côte d'Or le phylloxéra commença son œuvre destructrice en 1887. Le mildiou prit le relais et les vignerons durent renouveler les cépages avec des plants américains. Dans les anciennes vignes les cépages communément utilisés se nommaient : « baco » à jus noir , « oberlin » aux petits grains peu aisés à vendanger mais au goût prononcé , « castel » au jus noir très sucré , « otello » à la saveur sûre puis sont arrivés , issu de croisement franco-américain le «54-55 » plus résistant aux maladies , et , dans les blancs, le « noha » servant au coupage car, seul, il avait la réputation de rendre fou....

Au milieu du XIXème siècle la vigne était travaillée surtout à la main peu d'agriculteurs ayant des chevaux. D'ailleurs on distinguait l'ouvrée (une journée de travail d'un homme : unité de surface encore utilisée pour la vente des vignes : 4,28 ares) et le journal (journée de travail avec un cheval : variable de 17 à 34 ares selon le lieu) .

La plantation nécessitait de défoncer le sol c'est à dire retirer les laves et remonter la terre arable en surface en maniant la « bigorne » ou « bigueu ».

Avant l'hiver avec une grosse pioche à 2 dents on buttait en ramenant la terre contre les ceps.

En fin d'hiver on taillait avec une « gouseute », utilisée également pour les vendanges (serpette, ancêtre du sécateur). Le sarment coupé, séché, était mis en bottes et rentré à l'abri : il servait à allumer le feu ou à chauffer le four à pain. Au printemps une autre pioche à 2 dents permettait de « débutter à la grappe ». La pioche (ou grappe) servait aussi à casser les mottes (avec le revers). Selon la saison on devait sarcler ou piocher sur le rang et entre les rangs. Plus tard la charrue 5 fers soulagera le travail, des inter-ceps remplaçant les 2 fers de côté pour supprimer le piochage.



En été il fallait attacher les rameaux : il n'y avait pas de fil de fer, chaque cep avait son piquet (passeau) pour l'attachage. Le seigle récolté fournissait les liens trempés une heure avant utilisation. On en profitait pour «ébrousser» (retirer les tiges inutiles) et «rogner» ce qui dépassait du piquet. A cette époque-là on ne traitait pas mais le phylloxéra et le mildiou ont bouleversé les habitudes ; on a fait appel à des plants greffés plus résistants aux maladies.

Lors des vendanges qui duraient s'effectuaient fréquemment en octobre rythmée par les travaux des champs) hotte : les paniers étaient vidés dans des corbeilles portées sur l'épaule . On les ou on les vidait dans une bois de forme ovale). Le raisin était avant de bouillir dans la cuve puis se succédaient pressage et tirage....



15 jours environ et (la rentrée scolaire était on n'utilisait pas la «benatons» grandes empilait sur la charrette « balonge» (benne en écrasé par un cylindre

Auparavant on avait préparé la futaille : abreuvage, soufrage, recerclage....

La récession du vignoble se poursuivait inexorablement au début du XXème siècle. Il y avait encore 21 ha de vignes à Hauteville en 1913 et quelques unes en 1964: Bas de Velars , Argillières , Route d'Ahuy , Eplouées.

En 2015 subsistent quelques pieds de vigne rue des Herbues...

La famille Desmurs vendangea encore en 2015 mais la vigne est située sur le territoire d'Ahuy ...



Jacques Lefèvre novembre 2015

