

Les Vendanges à Mornant

Des racines aussi profondes que celles d'un cep de vigne, c'était autrefois la culture principale en pays Mornantais. Presque entièrement disparue cette activité agricole rythmait les saisons de nos grand parents.

En janvier février, commençait la taille de la vigne. Avec le sécateur il fallait tailler à un ceil les sarments d'un cep qui en six mois allaient envahir complètement les rangées alignées sur les pentes.

La vigne a une force de croissance exceptionnelle puisqu'il fallait en juillet la rabattre à "l'émouchage".

Heureux temps de notre enfance où avait lieu les vendanges. L'école ne commençait que le 1er octobre, aussi en septembre, on était embauché par le vigneron pour aller ramasser le raisin. Le signal était donné quand on voyait sortir les bennes pour qu'elles soient arrosées, pour faire gonfler les " duels ". On partait le matin le panier au bras ou un seau a la main. On suivait la charrette tirée par le cheval, charrette ou étaient rangées les bennes vides. Arrivé à la vigne, le vigneron nous attribuait à chacun un rang «une chaponnière». Il fallait couper les grappes soit avec les ciseaux soit à la main sans faire tomber de grains. Heureusement les " noas " avaient disparu car ils grainaient beaucoup. On évitait de ramasser les " conscrits ", des raisins verts qui faisaient la joie en octobre où novembre des étourneaux ou des passants.

Avec le panier plein, on appelait "Jarlot ", c'était un jeune costaud qui portait un " benon " sur l'épaule protégée par " un bâtet ". Quand le benon, était plein il le portait au bout de la rangée pour le vider dans les bennes. Il avait l'œil, car s'il découvrait une grappe oubliée, il l'écrasait sur les joues d'une vendangeuse.

Les blagues, les histoire, les chants, les refrains en vogue, fredonnés par quelques voix alertes, rompaient la monotonie. Le vigneron offrait un canon de vin aux hommes. On s'arrêtait à midi, le soir parfois à la tombée de la nuit. On se redressait enfin car les premiers jours les reins faisaient mal, à partir du troisième jour on était entraîné.

Les charrettes amenaient les bennes à la cuve du vigneron, les grappes étaient passées au broyeur avant de tomber dans la cuve ou un homme les tassait avec les pieds en faisant attention de ne pas respirer trop longtemps les gaz de la fermentation

Suivant la chaleur, il fallait attendre quelques temps avant de passer les grappes dans le pressoir

Au bas de la cuve un robinet muni d'un panier recueillait le jus du raisin que la «clinche» avait laissé passer, mélangé avec celui du pressoir il devenait le " bourru ", un régal de jus sucré que l'on buvait religieusement " le Paradis ". Le vin



s'élaborait ensuite dans des tonneaux. C'est à ce moment là que l'on pouvait tester la teneur en alcool avec alcoomètre et connaître si la récolte était un bon cru.

La mise en bouteille se faisait dans le courant de l'hiver pour tous les crus qui méritaient d'être conservés. Alors on pouvait chanter " Boire un petit coup c'est agréable... "

François Faure