

## Vendange et vinification à Donzère aujourd'hui comme hier

### **Monsieur Rozel, depuis quand habitez-vous à Donzère ?**

Je suis venu à Donzère en 1937, afin de travailler à la Chocolaterie d'Aiguebelle. Ensuite la guerre est arrivée j'ai dû partir en Allemagne de 1943 à 1946. À mon retour, j'ai retrouvé mon emploi à l'usine, j'ai rencontré mon épouse, nous nous sommes mariés en 1947. Puis nos enfants sont nés, et, bien vite le salaire s'est avéré insuffisant. Nous avons habité successivement à la maison Vincent, puis au Fumeras, enfin aux Cigales. Alors, comme les anciens chocolatiers j'ai loué un jardin. Le mien, dans le quartier des Moutons, appartenait à Monsieur Chenivresse. Par la suite, j'y ai planté un peu de vigne que je cultive toujours à l'heure actuelle : je fais du vin naturel, sans "drogue" pour le conserver, seulement très peu de soufre et de bisulfite (20g./100kg.), afin qu'il ne "fasse pas l'huile" auquel cas, il est bon à jeter. Au cours des années 1950-1955 ce sont des plants de cépages non sélectionnés de "villard blanc" et de "7120" que j'ai plantés.

### **Comment savez-vous que le moment est venu de vendanger ?**

Au goût, on se rend compte que les raisins sont mûrs, et on les coupe au sécateur ou au couteau, toujours à la main, on les récupère dans des paniers puis dans des bennes de bois (que l'on a lavées à l'eau froide à plusieurs reprises une fois par semaine pour les embujer). La vendange dure un week-end. Mon fils vient m'aider. Lorsque les "bennes" sont pleines (elles pèsent alors à peu près 80kg.) on les apporte à la maison (au début, c'était Mr. Lelong Olivier qui les transportait avec son camion car je ne possédais pas de voiture). Avant que j'achète des bennes, le raisin était entreposé dans des tonneaux coupés en deux auxquels on avait fixé des poignées de bois : plein c'était plus lourd, environ 100kg.

À la maison, le raisin, encore dans les bennes, est "chauouché" (écrasé avec les pieds), nous mettons, à cette occasion, des bottes exclusivement réservées à ce travail, puis il est foulé avec une souche de chêne (le fouloir), et entreposé dans la cuve pendant une semaine pour permettre la fermentation. Lorsque nous habitons au Fumeras, la cuve était en bois, maintenant j'ai construit, dans mon garage, une cuve en ciment d'un demi-muid, soit 500 l.

### **Vous venez de parler de fermentation, comment cela se passe-t-il ?**

Pendant la fermentation, il faut chaque jour et plusieurs fois par jour enfoncer les grappes (afin que le mycoderma reste bien à l'abri de l'air) dans le fond de la cuve, car elles ont tendance à remonter à la surface. Pour cela j'utilise un couvercle en bois non étanche qui laisse passer le "moût" (le jus) mais pas les rafles, peaux etc. Puis "ça bout" (le jus fermente). Quelquefois, il fait trop froid, et la fermentation ne se fait pas. Il faut alors tirer du jus, le chauffer puis le verser dans la cuve afin d'en élever la température.

Avec mon pèse-moût, je peux déjà connaître le degré de mon vin. Je goûte alors "le vin nouveau" : délicieux, peu alcoolisé et encore très sucré.

### **Combien de temps laissez-vous ce moût dans la cuve ?**

Il faut avant laver et "embujer" les tonneaux c'est-à-dire imprégner le bois d'eau afin que le tonneau soit bien étanche et ne se gorge pas de vin. Puis on tire le vin dans ces tonneaux sans les boucher, car le jus "bout" encore pendant plusieurs semaines et ce n'est qu'au mois de novembre que la fermentation sera terminée, comme l'affirme le dicton : "À la St Martin 11 novembre -, bouche ton vin". De temps en temps, il faut "huiler" (ouiller) les tonneaux c'est-à-dire ajouter du vin de cette vendange, car en "bouillant" du jus s'évapore, et, de plus, le tonneau "boit".

Après avoir tiré le vin, il reste alors dans la cuve les rafles, les peaux et les pépins, le tout encore imbibé de vin. C'est là qu'intervient le rôle du pressoir.

### **Un pressoir ?**

Il y a une vingtaine d'années, plusieurs autres chocolatiers et moi-même décidions d'acheter un pressoir à Mr Rauscher de Meysse lui-même employé à l'Usine. Cet achat représentait une somme considérable et ce n'est qu'en nous groupant que nous avons pu le réaliser. Les copropriétaires étaient au nombre de 20 ou 22 et je me souviens entre autres de Paul Volle, Edmond Roustant, Kiki Brunel, Marcel Hébrard, Verchier, Paul Rodet puis Jean-Marie Roche, Charles Gourjon. On l'entreposait dans la remise de Mr Lelong à l'ancien cartonnage où il est toujours. Il fallait calculer pour presser et s'organiser pour vendanger afin que tous puissent utiliser cet outil commun. Au fil des années les uns sont morts, d'autres ont abandonné et aujourd'hui je me retrouve tout seul à presser à la main.

Donc, on remorque le pressoir dans la cour de ma maison, on le nettoie, puis l'on verse tout ce qui reste au fond de la cuve. C'est pour moi un travail très pénible. Ensuite, on dispose, par-dessus, des madriers ; enfin on actionne à la main la vis sans fin à l'aide d'une manivelle et le jus s'écoule dans le bac situé au bas du pressoir. Puis on l'ajoute au jus qui fermente dans les tonneaux. Cette opération est pénible car, pour écraser efficacement rafles, peaux et pépins, il faut pousser très fort sur la tige de fer (on peut la régler sur deux vitesses, un cliquet s'enclenche à chaque quart de tour). Je réserve ce travail à mon fils. Ce qui reste au fond du pressoir, je le jette.

### **Pourtant tout le monde ne jetait pas ce reste, il me semble ?**

Dans le temps, ce reste que l'on appelait "la gigne" était distillé. Chaque année, l'alambic s'installait près du lavoir à l'ouest du Champ de Mars car il fallait beaucoup d'eau, et, avec une odeur très désagréable, de la gigne, on extrayait de l'eau de vie. C'était Mr Armand de l'île des Perriers qui distillait, Par la suite, il a fallu aller aux Granges Gontardes car le bouilleur de cru y habitait. On l'appelait le "Roustanet".

À l'époque, on pouvait aussi acheter de la vendange, de la gigne plus exactement, pour faire distiller et avoir ainsi de l'eau de vie ou "gnôle" pour son usage personnel, Ensuite, seuls les propriétaires de vigne ont eu cette possibilité, maintenant la distillation autre qu'industrielle, est interdite.

### **Quel est le degré d'alcool de ce produit ?**

La gnôle titrait 45°.

### **Comment utilisait-on cette eau-de-vie ?**

Autrefois, les Anciens faisaient macérer des feuilles de verveine où des cerises ou des baies de genièvre dans la gnôle. Quelquefois même, ils introduisaient une petite poire, encore sur le poirier, dans une bouteille en verre bien fixée à la branche et la poire continuait donc à grossir. Quand le fruit était mûr, on le coupait de la branche et on détachait la bouteille du poirier, on la remplissait d'eau-de-vie qui prenait l'agréable goût du fruit.

### **Revenons à votre vin, quand allez-vous pouvoir le boire ?**

Au printemps, on soutire, c'est-à-dire qu'on enlève le vin des tonneaux pour le stocker dans des tonneaux propres embujés et plus petits car le vin dépose de la lie que l'on doit éliminer au siphon. On ne boit donc ce vin que l'année suivante.

### **Donc ce pressoir, vous êtes actuellement le seul à l'utiliser. Que représente-t-il à vos yeux ?**

Ce pressoir fut pendant longtemps un lien entre nous : c'était, sans en avoir le nom, la première coopérative c'était aussi le symbole du respect des autres et de leur travail. Encore aujourd'hui, il me permet de faire mon vin, et j'en suis heureux et fier.

René ROZEL

Propos recueillis par M. Nicolas et M. Reynaud pour l'association "Les Amis du Vieux Donzère"

\* Mycoderma : levure qui, lorsqu'elle est à l'abri de l'air provoque une faible décomposition favorisant la transformation du sucre en alcool, ...

