

X^e Concours « Abbé Cerlogne »

La viticulture et le vin

Où sont les vignes de votre commune ?

Noms de lieu du vignoble.

Noms des parchets tablaris ou autres selon la forme, l'étendue ou l'exposition, voire la composition du sol.

Noms des murs, escaliers, sentiers ou autres dans le vignoble.

Si votre commune n'a pas de vignoble sur son territoire, les habitants ont-ils des vignes sur le territoire d'autres communes ? vont-ils « travailler » des vignes pour avoir leur vin ? achètent-ils la vendange (où) et vinifient-ils eux-mêmes ?

Comment mesure-t-on les vignes ? en toises ? arpents ? mètres carrés ? autres ?

Quels sont les plants qui constituent le vignoble ? actuellement ? jadis ?

Comment constitue-t-on une vigne nouvelle ?

Minage ? défonçage ? par qui ? avec quels outils ou engins ? noms.

D'où se procure-t-on les chapons pour une nouvelle vigne ?

Comment les prépare-t-on si on les produit soi-même ?

Comment les plante-t-on ?

Avec quel instrument fait-on le creux de plantation ?

À quelle saison ? À quelle profondeur ? de quelle forme ?

Y met-on du fumier ? de la terre végétale ? autre ?

À quelle distance les plante-t-on ? donne-t-on la première année un échelas ou tuteur ?

Sous quelle planète ou lune fait-on ces plantations, quelle planète évite-t-on ? Pourquoi ?

Quels sont les soins durant l'année pour une nouvelle vigne ? les traitements ?

À partir de quelle année la nouvelle vigne produit-elle ?

Comment désigne-t-on les jeunes vignes ? (première feuille, etc. ?)

La vigne : ses noms

le cep, le plant, le chapon.

le sarment vert, le sarment sec, le sarment coupé.

la feuille verte, sèche.

la vrille, les entrejets.

la fleur

la grappe, ses parties, le grain, sa peau, sa chair, le pépin,

le pédoncule, la rafle.

les grains restés verts, pourris, desséchés.

les grains qui mûrissent, qui deviennent « clairs », qui se colorent, etc.

le bourgeon à fruit, l'œil, le « borgne », etc.

la racine, le rejet.

Comment renouvelle-t-on partiellement une vigne, un cep gelé par ex. ?

Comment se nomment les différentes phases et travaux de marcottage ?

Greffe-t-on ? Détails.

La vigne cultivée sur échelas : détails éventuels.

La vigne cultivée en treille :

Comment la treille est-elle disposée ?

Près de bâtiments ? en vignoble ?

Comment nomme-t-on les différentes parties de la treille ?

Les montants, les perches horizontales, les lattes, etc. ?

À quelle distance se trouvent les montants ?

Comment se nomment les espaces entre deux montants ?

Quelle hauteur la treille a-t-elle normalement ?

Comment la treille est-elle établie dans un terrain fortement en pente ?

Comment nomme-t-on le champ entouré de treilles et qu'y plante-t-on ?

Avec quel bois fabrique-t-on la treille ?

Connaît-on la culture de la vigne sur des arbres ? détails éventuels.

Travaux de la vigne au courant de l'année :

Quand taille-t-on la vigne ? Sous quelle planète ? Qui fait ce travail ?

Comment taille-t-on la vigne ? noms et manière (en gobelet, à un, deux, trois yeux ? etc.)

Comment taille-t-on une vigne destinée à être remplacée ? une vigne qui a souffert du gel ?

Avec quel instrument taille-t-on ? jadis ?

Quand pioche-t-on la vigne ? Qui effectue ce travail ?

Avec quel instrument pioche-t-on ? jadis ?

Pourquoi ne pioche-t-on plus sous les treilles ?

Laboure-t-on avec un treuil ? Remonte-t-on la terre ? dans quoi ?

Quand faut-il fumer la vigne ? avec quel fumier ou engrais ?

comment apporte-t-on le fumier au vignoble ? dans la treille ?

comment le répand-on ? l'enfouie-t-on ?

Quand et combien de fois faut-il attacher la vigne ?

Qu'emploie-t-on comme attache ? Nom du lien et de l'opération. Qui attache la vigne ?

Effeuille-t-on la vigne ? Quand ? pourquoi ? qui ? L'ébourgeonne-t-on ?

Quels sont les traitements chimiques ou mécaniques à effectuer ? Les énumérer avec leur raisons d'être et si possible la date depuis laquelle on connaît ces traitements. Donner aussi les traitements inusités aujourd'hui.

Que fait-on des sarments secs et coupés ? Nom des fagots. Les cendres sont-elles utilisées ? (lessive).

Les vendanges

Le temps des vendanges.

Est-il défendu de pénétrer dans les vignes avant les vendanges ? sont-elles sous « ban » ?

Comment cela est-ce indiqué ?

Est-ce la commune (ou qui ?) qui donne le signe du début des vendanges ?

Que prépare-t-on avant les vendanges ?

Met-on combuger (dans l'eau) les vases et ustensiles nécessaires à la vendange ? pourquoi ? où ? (torrent ? fontaine ? ru ?)

Énumérer ces ustensiles :

paniers, brantes, hottes, seilles, seillons, etc.

Qui cueille le raisin ? avec quel instrument ? où est-il déposé ?

Dans quel récipient plus grand ce premier est-il versé ?

S'il s'agit d'une brante, qui la porte ? comment nomme-t-on cette personne ?

Écrase-t-on dans la brante ? avec quoi ?

Qui amène le raisin au pressoir ou à la tine ? Comment ?

Le raisin est-il immédiatement pressé ou le met-on d'abord en tine ?

Différence entre blanc et rouge.

La tine, son contenu et les travaux qu'on y effectue (tourner la vendange, combien de fois par jour ? avec quel instrument, etc.)

La vendange fermente (nom) dans la tine, différents stades.

Le pressoir et ses différentes parties.

Les différents types d'anciens pressoirs, et les noms des différentes parties.

La quantité versée en une fois dans le pressoir, le nom de ce qu'on y met.

Le liquide qui sort du pressoir.

Ce qui reste dans le pressoir.

Le liquide soutiré sans pression de la tine. Le mélange de raisin et liquide qui y reste et qui sera pressé.

Le concasseur et l'égrappeur moderne. Ce qu'il rejette.

Les différentes phases du travail avec l'ancien pressoir, charger, recharger, presser, recouper, etc. et les ustensiles utilisés.

Quels sont les repas des jours de vendange ?

Fête-t-on la fin des vendanges festin ? bal ? autres ?

Le marc et la fabrication de la grappa.

L'alambic et ses différentes parties.

Le premier liquide qui en sort, ses qualités.

Les herbes qu'on met dans l'alambic pour aromatiser.

Son utilisation dans la médecine populaire.

La fabrication de la piquette ou d'un second vin de qualité mineure, détails. Ses noms.

La lie, son utilisation ?

Le tartre, son utilisation (vente) ?

La cave et le vin

La cave. Noms et différentes sortes (voûtée, balmette, etc.)

Ses qualités et son emploi (conserver, mûrir, etc.)

Les différents vases de caves.

Les tonneaux (douve, cercles, portette, robinets, etc.)

Les tonneaux de transport.

Les entonnoirs et les vases à verser ou soutirer le vin.

La bonde et sa fermeture.

Le nettoyage des tonneaux, le soufrage, la pierre, etc.

Sorte de bois employés pour les tonneaux et son rôle.

Les défauts des tonneaux, perdre, etc. Avoir l'odeur du vide, du moisi, etc.

Le vin.

Le vin jeune, nouveau, son évolution

Les qualités du vin (fruité, sec, fleuri etc.)

La seconde fermentation, les défauts du vin.

Le transvasage et la mise en bouteille.

Les tonneaux sont vides, sonnent creux, sont pleins, etc.

La manière de verser à boire, de trinquer, de vider le verre, les expressions.

L'usage du vin dans les coutumes.

Met-on du vin en cave lors d'une naissance ?

Une accouchée, a-t-elle droit à du vin, etc. ?

Offre-t-on du vin nouveau ou fraîchement embouteillé aux parents à Monsieur le curé, autres ?

Le vin dans la médecine populaire :

Lave-t-on des plaies, des bébés ou autre avec du vin ?

Le vin est-il considéré comme un fortifiant ? un remède contre l'anémie ?

Quels malades doivent éviter le vin et pourquoi ?

Quels sont les malades qui doivent boire du vin ? les vieillards ?

Les expressions, dictons et proverbes concernant la vigne et le vin.

Les chansons à boire, les chansons à la gloire du vin.

L'ivresse, l'ivrogne, les différents stades de l'ivresse et ses noms, dictons y relatifs, moqueries, etc.