

La viticulture en Orléanais et à Mardié



Culture de la vigne selon la méthode traditionnelle : les céps sont disposés en *silées* (lignes) de part et d'autre d'une *pouée* (sorte de billon de 2,5 pieds de large, soit 80 cm). Les *pouées* sont séparées par des *ornes* (dépressions de même largeur). Les *vielles* (tiges de la vigne) sont liées à des *chamiers* (échelas). Pour éviter qu'ils ne pourrissent en hiver, ceux-ci sont mis en *bauge* : grosses bottes de *chamiers* ne reposant sur le sol que par une extrémité, l'autre étant soutenue par un *chevalet* constitué de trois échelas.

Le vignoble de l'Orléanais s'étendait tout le long du Val de Loire, de Châteauneuf à Beaugency. Il remonte, semble-t-il, au haut Moyen-Âge. Ses vins – surtout les blancs – étaient alors fort réputés pour leur qualité. Mais, dès le début du XVII^e siècle, bon nombre de vigneronns vont privilégier la quantité sur la qualité pour écouler des vins bon marché (principalement des rouges) vers les cabarets et tavernes de Paris facilement accessible grâce au canal d'Orléans.

Les cépages qui avaient fait la renommée des vins d'Orléans (l'*auvernat noir*, c'est-à-dire l'actuel pinot de Bourgogne, et l'*auvernat blanc* - en fait un chardonnay) reculent au profit de plants à plus fort rendements, dont le célèbre *gris meunier* et d'autres beaucoup moins recommandables, comme le trop bien nommé *teinturier*. Vers 1830, le Loiret est le 7^{ème} département français pour la production viticole !

Le déclin commence dès le milieu du XIX^e siècle avec la concurrence des vins du midi acheminés par chemin de fer. C'est la crise du phylloxera qui ruine le vignoble orléanais, infecté de 1876 jusqu'en 1900 environ. De nombreuses vignes doivent être arrachées et ne sont pas toujours replantées – et pas avec les cépages traditionnels. Surtout, la surproduction qui suit la crise et la concurrence nationale et internationale font chuter les cours dès le début du XX^e. Le mouvement se poursuit inexorablement après la Première Guerre mondiale. Les surfaces diminuent jusqu'à pratiquement disparaître autour de 1960 (sauf dans le secteur de Cléry-Saint-André).

La commune de Mardié n'était pas entièrement viticole (les terres labourables et les bois, aux mains des grands propriétaires, dominaient en superficie). La vigne était surtout implantée dans les environs du bourg, sur tout le coteau et dans la plaine de la Loire (il y en avait aussi autour des Breteaux). Elle occupait la majorité des cultivateurs, tout petits propriétaires qui en tiraient beaucoup de fierté... et des revenus très aléatoires.

La viticulture entraînait de multiples activités comme la tonnellerie ou la distillation du marc pour la production d'eau de vie. La commercialisation du vin était représentée à Mardié par plusieurs maisons de négoce, ainsi que la fabrication de vinaigre à partir des excédents de récolte.

Commune de Mardié (Loiret)

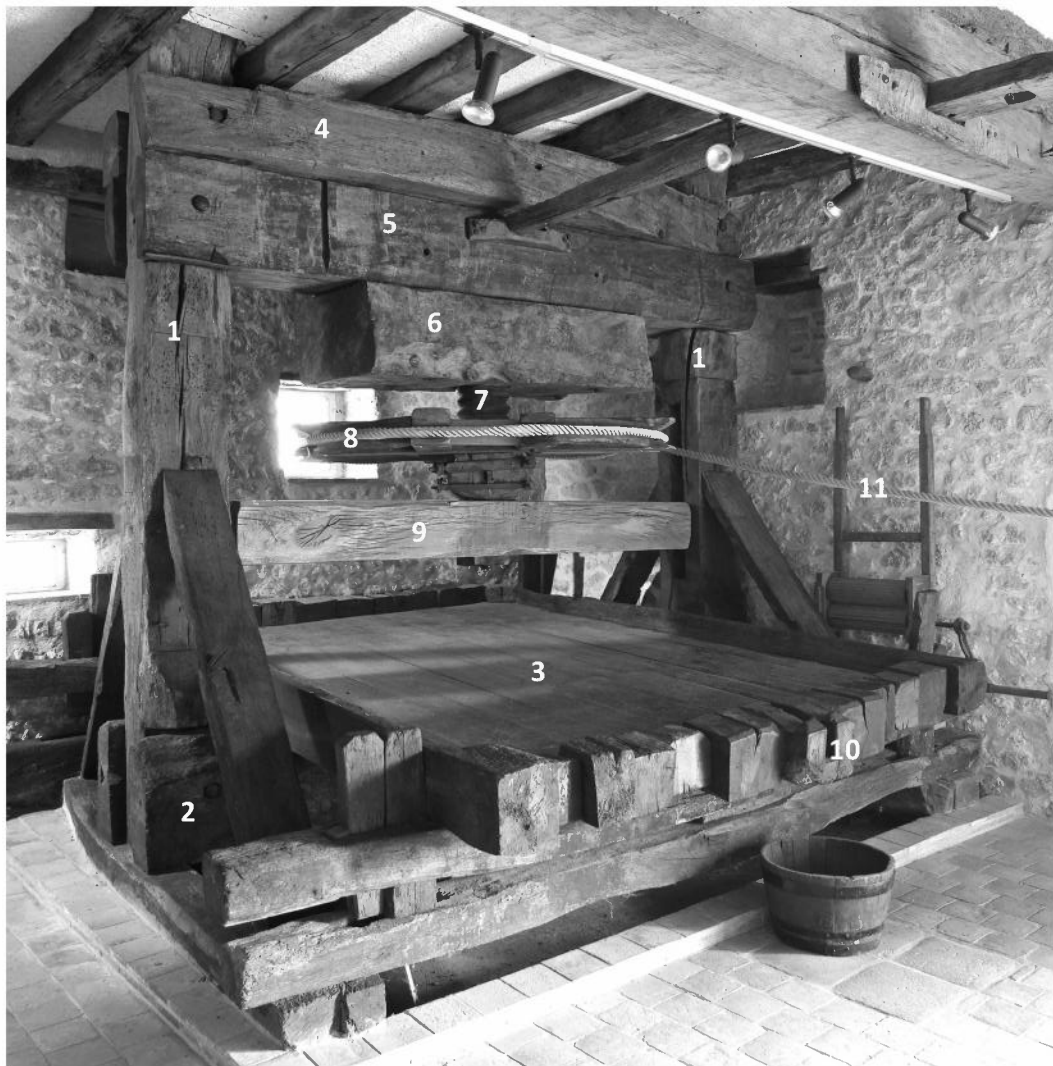
PRESSOIR DE LA MAISON D'IRÈNE (XVIII^e siècle)



En Orléanais comme dans toutes les régions de viticulture, les pressoirs étaient, jusqu'au XIX^e siècle, des instruments imposants et très coûteux. Seules les grosses exploitations, propriétés ecclésiastiques, seigneuriales ou bourgeoises, en possédaient. Impossibles à déplacer, ils étaient décrits dans les archives notariales comme biens *immeubles*, faisant partie du bâtiment qui les abritait. Les paysans pauvres pressaient chez le seigneur ou le voisin.

Plusieurs pressoirs existaient à Mardié avant la Révolution, attestés par les archives. Il en était de même dans les communes environnantes. Aucun, semble-t-il, n'a subsisté, dans cette partie du Val de Loire, hormis celui-ci.

Il date probablement de la fin du XVIII^e siècle et a sans doute fonctionné jusqu'au début des années 1920. Il a été "redécouvert" quand la municipalité a acquis, en 1978, la *Maison d'Irène*, du nom sous lequel était connue son originale propriétaire. C'est un pressoir de type "à roue" tel que décrit dans les anciens manuels de viticulture ou l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. Ce genre de pressoirs existe depuis au moins le XVI^e siècle, mais c'est essentiellement au XVIII^e que, dans notre région, ils ont progressivement remplacé les pressoirs "à arbre", plus efficaces mais plus chers, d'un maniement et d'un entretien plus délicats et... encore plus encombrants !



1 : Jumelles. 2 : Arbre 3 : Maie. 4 : Chapeau. 5 : Contre-écrou. 6 : Écrou. 7 : Vis. 8 : Roue. 9 : Balancier. 10 : Tugelle ou goulotte. 11 : Câble 12 : Poulie de renvoi d'angle. 13 : Pivot. 14 : Demoiselles.

Hauteur des jumelles (prises dans le solivage du plafond) : 3,30 m. Arbre : 3,30 m de longueur, 0,45 m x 0,60 m de section. Maie : 2,80 m x 2,50 m (soit 7 m²). Diamètre de la roue : 1,70 m. Il faut 9 tours du pivot pour un tour de roue.

Un tel instrument permettait de presser, en une seule opération, 10 à 12 pièces de vin, soit environ 2500 l.

Termes techniques et explications établis d'après le *Manuel du Cultivateur dans le Vignoble d'Orléans* de J.-F. Colas de Guyenne, 1770.

“De la manière de gouverner le pressoir” en Orléanais au XVIII^e siècle

Aussitôt après avoir été cueilli, le raisin doit être foulé, c'est-à-dire écrasé pour faire éclater les grains et en faire sortir le jus. Pour faire du vin blanc, surtout si c'est à partir de raisin noir, on foule directement sur la maie du pressoir et on presse aussitôt. Pour faire du vin rouge, il faut fouler et laisser macérer la vendange dans une cuve. Le cuvage, au cours duquel se produit la première fermentation, permet le transfert des pigments et tanins de la peau, des pépins et des rafles (partie ligneuse de la grappe) à tout le jus.

Quand on juge le vin assez cuvé, il faut recueillir le liquide – le moût – et le répartir dans les poinçons (tonneaux), sans les remplir. La partie “solide” qui reste dans la cuve est appelée le marc : grains plus ou moins écrasés et rafles. On doit alors étaler le marc sur la maie du pressoir, en ayant soin de laisser libre un espace d'une quinzaine de cm sur les bords pour l'écoulement du jus.

On place alors, à une trentaine de centimètres des bords du tas de marc, deux perches, les aiguilles, sur lesquelles on pose, perpendiculairement, de fortes planches de chêne, ou ais. Pour répartir les forces et éviter de faire trop sortir la vis (élément le plus fragile du pressoir) de l'écrou, des pièces de bois sont disposées entre les ais et le balancier : les couettes, coussins ou coussinets.

On peut alors commencer à presser, en tournant le pivot avec les deux demoiselles. Il faut faire deux tours de roue maximum. Le jus qui s'est écoulé sous la pression, d'abord du simple poids des ais, puis du premier pressurage, est appelé la couche de l'arbre et est réputé donner le vin le plus fin. Il convient donc de le répartir à son tour dans tous les fûts.

On remonte alors le balancier, on coupe le marc qui était aux bords et on le replace vers le centre, on rajoute des couettes pour compenser l'écrasement initial et on presse à nouveau. Cela, trois fois de suite, en répartissant toujours le jus écoulé dans tous les tonneaux de manière à obtenir un produit homogène pour une même cuvée.



La fermentation du vin se poursuit – on dit qu'il bout – dans les fûts qu'il faut surveiller jusqu'à la Saint André environ (le 30 novembre). Ils sont alors bondonnés (fermés) et on les laisse jusqu'à la fin de l'hiver, en vérifiant et complétant régulièrement leur remplissage.

Au printemps, le vin est prêt à boire...

Document réalisé par l'association
De Mardiacus à Mardie
demardiacusamardié@gmail.com