La fabrication du vin

La vigne

Autrefois, les fermiers et un grand nombre d'habitants du bourg avaient une vigne et fabriquaient leur vin. L'entretien d'une vigne demandait beaucoup de travail. En fin d'hiver, il fallait la tailler puis à la fin du printemps, il fallait **l'accoler** c'est-à-dire fixer les jeunes sarments à **l'échalas** ou au fils de palissage afin qu'ils ne traînent pas par terre. Il fallait aussi biner ou labourer entre les rangs pour maintenir le sol propre et pour lutter contre le mildiou et oïdium, on procédait au soufrage et au sulfatage. Presque chaque vigne possédait sa **loge**, petite construction en pierre ou en bois, munie parfois d'une cheminée. La loge servait de réserve à outils et d'abri pour les repas car la vigne se situait parfois loin du domicile. Elle permettait alors au vigneron amateur de travailler toute la journée. Certaines loges étaient assez grandes pour abriter aussi un cheval.

Peu à peu, les petites vignes ont disparu du paysage de Martizay et d'ailleurs. Les propriétaires ont profité des campagnes d'arrachage décrétées par l'Etat pour supprimer leur vignoble qui n'était plus travaillé et recevoir en échange, la prime d'arrachage.

DÉPARTEMENT D E L'INDRE

DIRECTION DE CHATEAUROUX

RECETTE LOCALE DES IMPÔTS DE 36 MARTIZAY

cerfa N° 30-1312

DIRECTION GÉNÉRALE

DÉCLARATION D'ARRA

(ART. 37 DU DÉCRET 53977 DU
(ART. 2 DE L'ARRÊTÉ MINISTÉRI

A SIÈGE DE L'EXPLOITATION (1) N° de l'O.N.I.VINS 36 113 0260

Lieu-dit ou rue et numéro : ROUTE DU BLANC

Commune MARTIZAY Département 3

B EXPLOITANT (à remplir dans tous les cas) (1)

Qualité : propriétaire, fermier, métayer, usufruitier (2) — Bail : écrit, oral (2) Succession

Raison sociale ou Nom SECHERESSE épouse BRUNET

Prénoms GEORGES

Adresse personnelle ou siège social (si elle est différente de celle du siège de l'exploitation)

Lieu-dit ou rue et numéro

Commune Département

C PROPRIÉTAIRE DU SOL (si l'exploitant n'est pas propriétaire du sol) (1)

Raison sociale ou Nom

Prénoms

Adresse personnelle ou siège social

Lieu-dit ou rue et numéro

Commune Département

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE — DIRECTION GÉNÉRALE DES IMPÔTS

K1 DATE DE L'ARRACHAGE

L'arrachage commencera le 9 Avril 89

K2 EXPLOITANT COMMERCIALISANT SA RÉCOLTE N

K3 Date de fin des travaux jour mois année

E PARCELLES A ARRACHER ET DROITS DE REPLANTATION

Département 36 Commune 113 MARTIZAY

Parcelles a — Ancienne commune 1	Section 2	N° de plan 3	bis ter qu. 4	p 5	clé 6	N° de lot 7	clé 8	Subdivision fiscale 9	T ou P 10	Vigne située en aire délimitée ouvrant droit à appellation A.O.C. / V.D.Q.S. / Cognac / Armagnac — nom de l'appellation b	LIGNES	Nature de vigne VQ AU EV RT CN PG c	Parcelles à arracher ① ha	a	ca
	ZC	23							T		1	RT		15	78
											2				
											3				
											4				
											5				
											6	X		15	78

Déclaration d'arrachage de vigne

F DÉCLARANT (si le déclarant n'est pas exploitant ou propriétaire)

Nom et prénom : ROLLAND Lucienne

Qualité : fille de la défunte

SUPERFICIE TOTALE ARRACHÉE

G SIGNATURE DU DÉCLARANT agissant :

- en qualité d'exploitant
- en qualité de propriétaire
- pour le compte de l'exploitant

Rolland

A 36 MARTIZAY

le vingt quatre MARS 8

H RÉCÉPISSÉ D'UNE DÉCLARATION D'ARRACHAGE DE VIGNE

Fait à MARTIZAY

le vingt quatre MARS 89

RECETTE LOCALE DES IMPÔTS DE MARTIZAY — Le Receveur local des impôts — Place du Champ de Foire 36220 TOURNON-SAINT-MARTIN — CACHET DE LA RECETTE 28.03.2 — C.C.P. LOCALE DES IMPÔTS 4015

AVIS IMPORTANT

DÈS LA FIN DES TRAVAUX D'ARRACHAGE, le présent récépissé devra être présenté à la RECETTE LOCALE DES IMPÔTS pour y être annoté de la date d'achèvement des dits travaux.

TOUT DÉFAUT DE DÉCLARATION de fin de travaux d'arrachage constitue une infraction passible des pénalités prévues par la loi.

DÉCLARATION COMPLÉMENTAIRE DE FIN DE TRAVAUX D'ARRACHAGE

Les travaux ont pris fin le 30 mai 89

Déclaration faite à MARTIZAY

Le cinq Juin 1989

Le Receveur local des impôts

CACHET DE LA RECETTE 28.03.
C.C.P. : LIMOGES 4015

(1) Écrire en caractères d'imprimerie majuscules en mettant une lettre par case.
(2) Rayer les mentions inutiles.

N° 8261 - N° 50 C sexies — IMPRIMERIE NATIONALE - 8 472457 J 47 D - Janvier 1988

DES IMPÔTS

CHAGE DE VIGNE

(30 SEPTEMBRE 1953)
(L DU 20 MAI 1957)

CAMPAGNE 1988 1989

RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION
à remettre au déclarant

N° de la déclaration 018

I RENSEIGNEMENTS DESTINÉS A L'O.N.I.VINS

Section	N° de plan	Désignation des cépages	Superficie ha	a	ca

Lieu-dit La Pièce de Choray

Numéro communal du propriétaire au cadastre fiscal. GR S 61 clé

Superficies arrachées en vigne

recommandée ② ha	a	ca	autorisée ③ ha	a	ca	autorisée temporairement ④ ha	a	ca

Superficies par nature d'arrachage

ouvrant des droits de replantation ⑤ ha	a	ca	levant une servitude ⑥ ha	a	ca	compensant une plantation excédentaire ⑦ ha	a	ca	indemnisé entraînant la perte définitive du droit de replantation ⑧ ha	a	ca	par non viticulteur ⑨

DROITS DE REPLANTATION

	ha	a	ca	dont droits provenant d'arrachage de vigne porte-greffe ha	a	ca
→ provenant de l'arrachage						
→ disponibles dans l'exploitation avant l'arrachage						
→ disponibles dans l'exploitation après l'arrachage						
dont bloqués pendant les 8 campagnes suivant un arrachage indemnisé						

NÔTS
re
RTIN
71 S

Vigne de la famille Imbert-Dieudonnet à Montcorps

Vigne et loge aujourd'hui disparues

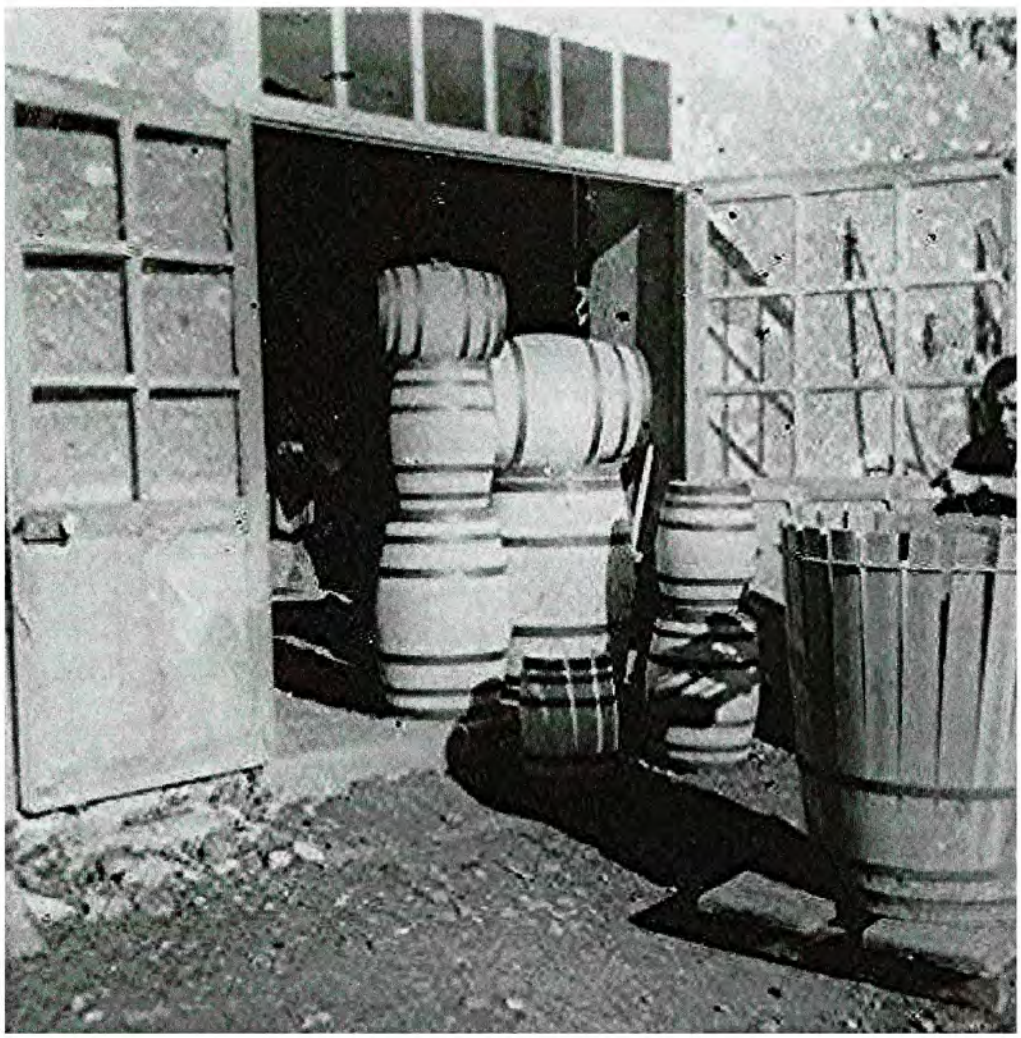
Les vendanges

La vendange est la récolte du raisin destiné à la production du vin, le terme ne s'applique pas à la récolte du vin de table (Wikipédia).
En France, l'époque des vendanges se situe entre septembre et octobre. De là vient le choix du nom de Vendémiaire pour le premier mois du calendrier révolutionnaire qui dure du 22septembre au 21 octobre.
Au milieu du siècle dernier, de nombreux habitants de la campagne, avaient encore une petite vigne. Pour vendanger, on faisait appel à la famille et aux voisins.
On commençait la journée très tôt. Les vendangeurs, munis d'un sécateur, l'**épinette** ou « la **vendangette** », coupaient les grappes de raisin et les disposaient dans un seau, un panier de bois ou d'osier. Une fois pleins, ces derniers étaient vidés dans des « **basses** », sorte de cuves en bois cerclée de fer qu'on avait pris soin d'arroser longuement avant les vendanges pour les rendre étanches. Des porteurs, à l'aide de barres de bois, chargeaient les basses pleines sur une charrette ou la remorque d'un tracteur afin de les acheminer jusqu'au chai. Le contenu des basses étaient alors écrasé à la masse de bois puis vidé dans une grande cuve où commençait, avec la fermentation, la première phase de la vinification.
La journée se terminait par un bon repas, dans la bonne humeur malgré la fatigue.

Une sulfateuse

Le "bassicot":panier à vendanges en bois

Vendangettes



Aimé Imbert, tonnelier devant son atelier

La vinification naturelle

C'est la vinification pratiquée par le vigneron amateur d'autrefois et utilisée à nouveau par la filière bio, sans ajouter des produits comme les levures, les sulfites, le sucre...

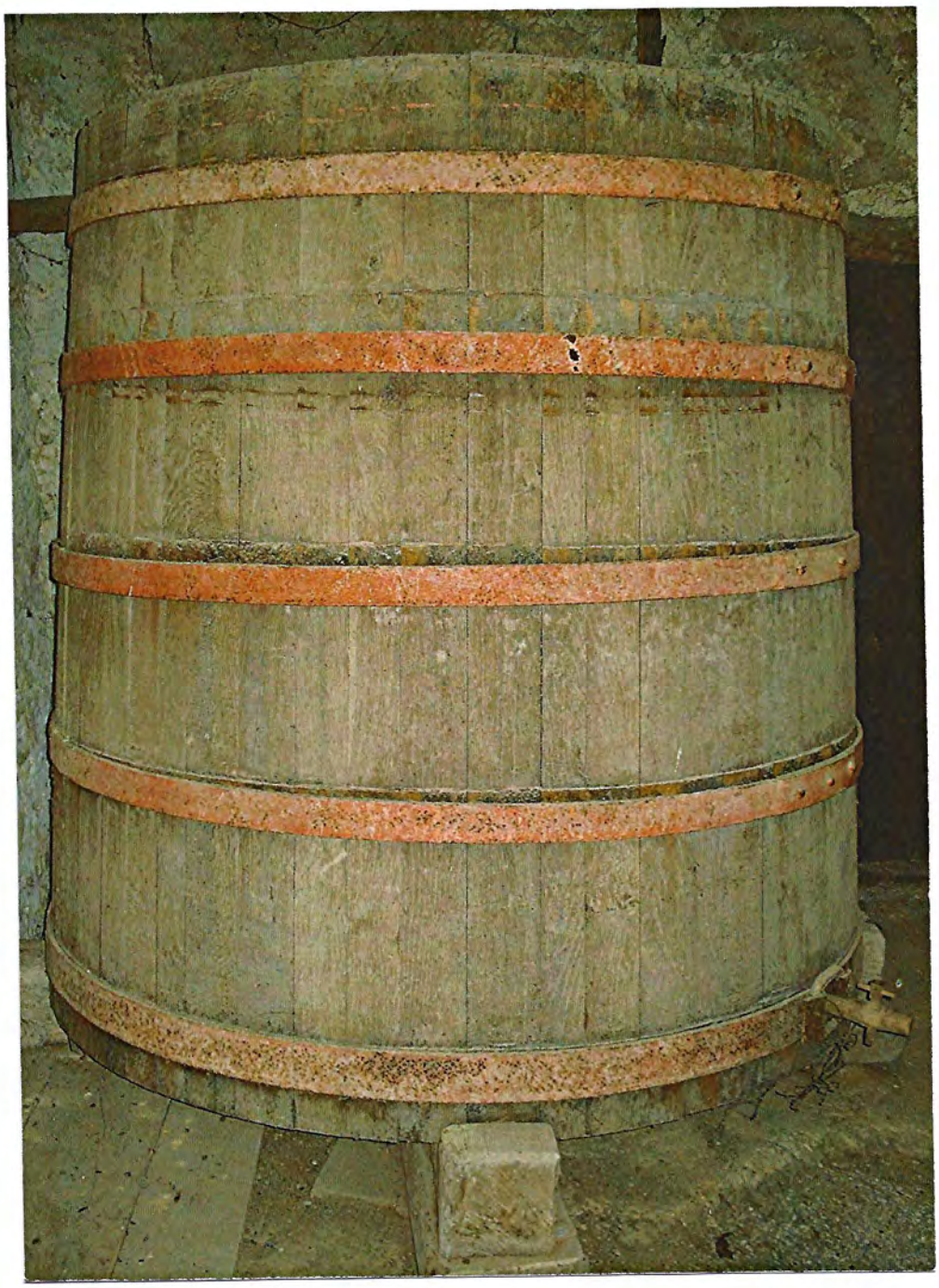
-Le raisin est d'abord soumis à un foulage modéré pour faire éclater les grains sans écraser les pépins et les rafles (la grappe sans les grains).

-La vendange foulée, mise dans une cuve, subit la fermentation alcoolique.

-Le vin est ensuite soutiré pour être séparé des résidus (les lies). C'est le « vin de goutte », il est mis dans les tonneaux ou en bouteilles.

-Les résidus sont pressés pour séparer le jus du marc. Le vin obtenu est le « vin de presse ». Il est plus tannique et peut être mélangé ou non au vin de goutte.

Pour le vin blanc, les raisins blancs ou noirs sont foulés et pressés et c'est le moût qui est soumis à la fermentation.

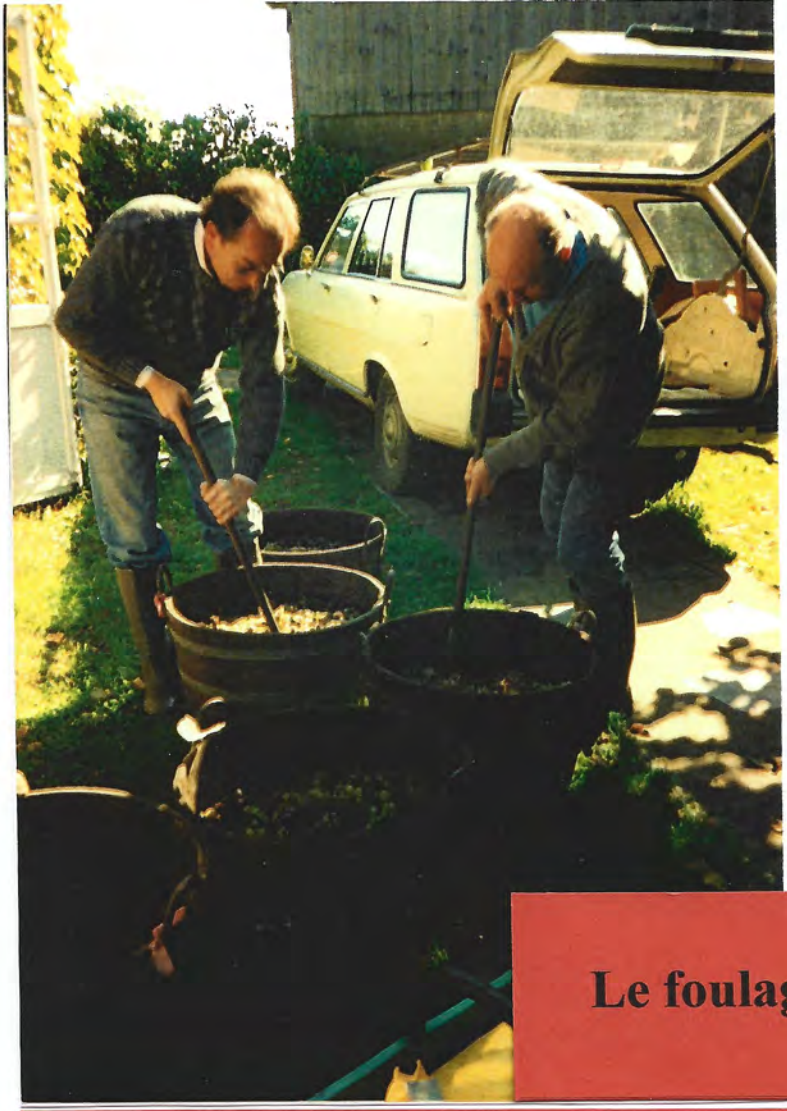


La cuve fabriquée par Alphonse Détouche

Vendanges dans la vigne Imbert-Dieudonnet

Les dernières vendanges de 1993 ou 1994

Au premier plan, Arnaud Dieudonnet



Le foulage du raisin dans les basses

A gauche : Jean-Jacques Dieudonnet
A droite : Bernard Perreau

A droite : Bernard Perreau