Vernou-la Celle-sur-Seine

La vigne

Et le raisin

Au XIXème SIÈCLE

À l'époque, le vin servait à la consommation locale ou s'écoulait dans le département, là où l'on ne cultivait pas la vigne. Pour ne pas perdre de temps, les acheteurs transportaient de préférence leur vin le dimanche. En 1876, le prix du vin était de 35 à 40 fr. la pièce (l'Etat imposait un droit de régie de 2,50f. L'hectolitre). On disait qu' une terre a vigne "rapportait de l'or" (tel serait le sens à donner au lieudit : "Orvignats").
Sur la place de l'Etape-aux-Vins à Fontainebleau, on amenait, pour les vendre, de 2000 à 3000 futs de vin vers 1840; on en a encore compté 1400 en 1861.
De nombreux habitants se déclaraient vignerons mais les héritages divisèrent et multiplièrent les parcelles. Les vignerons avaient intérêt à produire beaucoup de vins médiocres plutôt que des bons.
Vers 1880, un maire de Vernou recensa ses électeurs (tous hommes). Sur 223 métiers précisés, on dénombre :

116 vignerons.
18 cultivateurs, fermiers, commis de ferme.
20 manouvriers (ouvriers agricoles).

L'enquête de 1862 révéla un rendement de 32,02hl par hectare en Seine-et-Marne. Ce taux augmenta ensuite mais cela ne dura pas.

LES CAUSES du DECLIN

À la fin du XIXème l'arrivée des vins du Midi, la construction tardive de notre ligne de chemin de fer, les intempéries, les épidémies (mildiou et surtout phylloxera) causèrent la disparition des vignes.

Elle a eu pour conséquence la diminution du prix des terres : d'après G. Guillory, les terrains à vignes qui, dans notre région, pouvaient valoir 25fr. la perche (environ 42m2) en 1860, trouvaient difficilement acquéreurs à dix centimes la perche, 50 ans plus tard! (cf Guillory).
Peu à peu, le paysage se transforma, les acheteurs réunirent les parcelles, y semèrent des céréales ou les laissèrent en friche en vue de la chasse. Sur les côteaux disparurent les rangs de ceps bien alignés, verts au printemps, roux à l'automne. La diminution puis la disparition des vignerons modifièrent l'économie et les conditions de vie au village.

UN PEU D'HISTOIRE

Le vin ne figurait pas tous les jours au repas de nos ancêtres et lorsqu'il y figurait, il était souvent réservé aux hommes adultes; il était bu dans les grandes occasions (fêtes, mariages, foires, repas des foins ou des moissons). Le dimanche on pouvait le boire au cabaret ou au café.
Il y a fort longtemps, on buvait L'hydromel et la cervoise, le premier fabriqué par fermentation d'un mélange de miel et d'eau, la seconde s'apparentant à la bière. Récemment encore, quand intempéries et maladies diminuaient la récolte, on fabriquait en famille des boissons économiques avec des baies de genièvre ou des pommes, ou bien on versait de l'eau sur les marcs sortis du pressoir et on laissait travailler quelques jours c'était "la piquette" qui "tourne vinaigre" en quelques semaines.
La consommation du vin était générale en Occident, sa teneur en alcool était faible et dans les villes, où l'eau était trop souvent contaminée, c'était une boisson plus Saine que la bière trop lourde et que le cidre qui fermentait mal.
C'est vers les XIème et XIIème siècles que va se produire le grand 'boum viticole' à Vernou, grâce aux Chanoines de N.D.de Paris. Avant la Guerre de Cent ans nous savons qu'un pressoir et un arpent de vigne près de la maladrerie leur rapportaient annuellement un revenu de 40 sous tournois. La terre assez sablonneuse des côteaux exposés plein Sud, facile à travailler et vite ressuyée, s'y prêtait bien et la Seine étant une voie d'eau idéale pour acheminer le vin vers Paris qui était en plein Développement.

Chez les petits vignerons, le travail se faisait en famille , Dans les propriétés plus importantes on embauchait, donnant à beaucoup l'occasion de gagner quelque argent. Depuis cette époque et jusqu'à la fin du siècle dernier, on n'a pas cessé de cultiver des vignes à Vernou-La Celle. Les vignes sont closes. Le vigneron place son travail bien au-dessus de celui du laboureur, à l'imitation des moines pour qui le prestige de la vigne remonte aux temps bibliques et à l'Evangile : la Bible compare L'amour de Dieu pour les hommes à celui d'un vigneron pour sa vigne et le prêtre consacre le vin à la Messe.
Quant aux seigneurs et aux parlementaires, ils mettent au nombre de leurs premiers devoirs les soins Apporter à la vigne, d'où l'usage antique de donner vacances aux Tribunaux au moment des vendanges. Offrir un vin d'honneur est preuve d'hospitalité et signe de joie.

On plantait des arbres fruitiers dans les vignes, pour augmenter le rendement de la terre et pour se régaler de prunes et de pommes durant le frugal repas que le vigneron prenait sur place, repas composé de pain, de fromage et de cive (sorte de ciboulette).
Au début du siècle on ne mettait pas d'engrais chimiques, mais seulement du fumier : fumiers de vache pour les terres sèches et fumier de cheval ou de mouton pour les terres froides. On "traitait" au vitriol, très corrosif.
Pendant la vendange, on versait le contenu des hottes dans une charrette. Un jour le cheval but le jus qui s'en écoulait : il devint saoul !
Le vin blanc avait un goût sec et fort, voire âpre. Autrefois, on montait dans la cuve, pieds nus, pour écraser le raisin. Quand on foulait, on était rouge comme des écrevisses! On serrait le raisin enfermé dans des toiles. On pouvait aussi utiliser un gourdin d'acacia et à intervalles réguliers on continuait à touiller le mélange du jus et des pulpes mêlées aux rafles, tant que durait la fermentation (environ une semaine).
Les mauvaises années, on ajoutait du sucre au vin, surtout lorsqu'on avait dû récolter des raisins encore verts. Pour faire la piquette, on ajoutait de l'eau et du sucre. Pour rendre les tonneaux bien propres, on y brûlait une carte soufrée.
II faut laisser au moins un an le vin rouge dans le tonneau de chêne, en y ajoutant régulièrement du vin conservé dans un tonnelet ou dans des bouteilles. Avant de boucher le tonneau, on mettait sur le dessus de l'huile ou de l'œuf battu.
Les outils du vigneron étaient fabriqués à Vernou par le maréchal-ferrant ainsi que par le charron pour la partie "bois"
Les enfants s'amusaient à faire des "araignées", en découpant avec leurs doigts les feuilles de vignes pour n'en garder que les nervures.

Les EXPRESSIONS

Vin bastard : vin additionné d'eau.
Vin de couché : vin offert par les mariés aux gens de la noce.
Vin de congé : vin offert à celui que l"on congédiait.
Vin de St Jean : vin très capiteux.
Vin de poireau : le cidre.
Vin de pie: celui qui rend bavard.
Vin de pore : celui qu'on restitue
Vin de singe : celui qui met en joie.
Vin de sucre : vin de deuxième cuvée obtenu en rajoutant du sucre et de l'eau, se conservant, fort goûté pour sa fraicheur au cours des journées d'été.
Râpé : boisson de consommation courante obtenue avec les résidus du raisin et de l'eau, mise dans une gueule-bée munie d'un robinet : chaque broc tirée du tonneau était remplacé par un broc d'eau et on continuait jusqu'à ce que le liquide devienne imbuvable. (Habituellement les gueules-bées servaient à transporter le contenu des hottes des vendangeurs, cependant que les garçons cherchaient à écraser sur la figure des filles une grappe de "teinturier", raisin très noir).
Mareux = ceux qui "faisaient le marc" au pressoir. A la fin, ils faisaient la"ronde des mareux" : un seau de vin (dernière pressée, coupée d'eau) circulait de mains en mains et chacun s'y abreuvait à grands traits avant de le passer à son voisin de gauche, cependant que son voisin de droite lui essuyait les lèvres avec un torchon qui circulait aussi, tous chantant :

Torche la gueule à ton voisin
Car il aime, il aime, il aime
Torche la gueule à ton voisin
Car il aime le bon vin

(

FALLAIT-IL ARRACHER LES VIGNES ? EN REPLANTER ?

Les vignerons de la fin du XIXème siècle ont été durement éprouvés par les épidémies : le mildiou, l'oïdium et le phylloxéra sans oublier le black-rot, ce petit champignon qui s'attaque d'abord aux feuilles, formant des taches fauves, puis aux raisins qui noircissent et se dessèchent. Pour combattre ces fléaux, spécialement celui du phylloxera, des commissions se mettent en place dès 1871 : il ne s'agissait alors que de recommandations : "la commission conseille aux viticulteurs d'arracher scrupuleusement tout plant de vigne dont les racines sont attaquées par le puceron, de remuer profondément le sol pour mettre à découvert toutes les racines et de bruler sur place le cep et les racines, en ajoutant les broussailles nécessaires pour soumettre la terre infectée de pucerons, à un fort écobuage (il fallait brûler le champ en surface). On essaya les remèdes les plus fous ou les plus sages : enterrer du sel près des pieds de vignes, soufrer, arracher tout et essayer des plants différents, greffer etc..

La législation en vint à interdire la vente et le transport de ceps et même de raisins; bien plus, si une région était déclarée phylloxérée, tous les plants devaient être arrachés. Ce fut la PANIQUE : les vignerons protestèrent, spécialement dans les départements peu touchés, comme celui de Seine-et-Marne, que le phylloxera n'atteignit pas avant les années 1880.

A la toute fin du siècle, certaines autorisations de replanter furent données et, après étude des dossiers, les terrains nouvellement plantés de vignes furent exonérés de l'impôt foncier. En date du 17 février 1901, le Conseil Municipal de La Celle décida "la création d'un champ d'expérience pour la viticulture dans un carré du jardin annexé à l'école..la dépense nécessaire sera prise sur les fonds affectés aux dépenses imprévues..."; cela afin d'étudier dans la commune les plants de vigne et les méthodes de travail qui conviendraient le mieux.

Un peu de LEGISLATION

Règle dite "des 20 lieues"

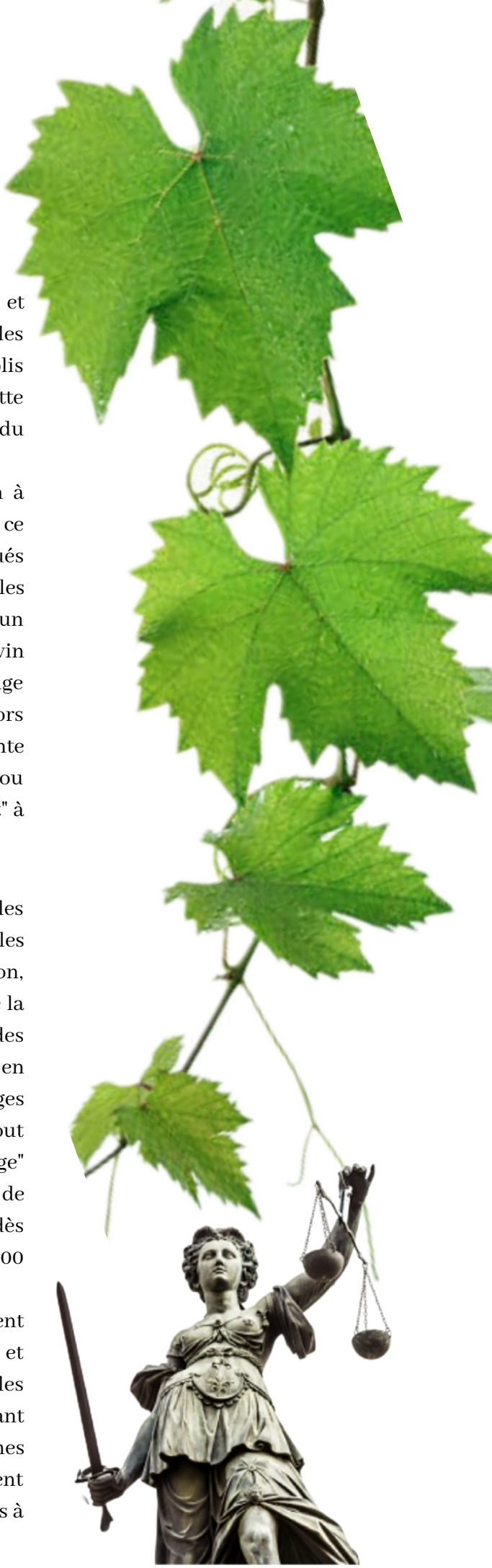
En 1577, interdiction fut faite aux marchands de vin, cabaretiers et taverniers exerçant leur métier à Paris de s' approvisionner dans les villages proches de la capitale, seules les ginguettes (cabarets établis hors du périmètre fiscal de la Ville de Paris) échappèrent à cette réglementation. La règle fut appliquée au moins jusqu'å la fin du règne de Louis XIV.

La limite de l'interdiction passait par une ligne reliant Melun à Moret. Les vins venant de très loin souffrant du prix du transport, ce fut une aubaine pour les villages, comme La Celle et Vernou, situés juste au-delà de la limite. On eut alors tendance à remplacer les cépages d'élite par des plants d'une culture plus facile et d'un rendement plus abondant. La production locale étant plutôt le vin blanc, qui se vendait moins cher (jusqu'à 3 fois moins) que le rouge que l'on pouvait croire être du bon Bourgogne, la tentation fut alors grande de falsifier les vins blancs pour leur donner une attrayante couleur rouge, en leur ajoutant des baies plus ou moins toxiques ou un vin grossier et presque noir qu'on appelait teinturier ou "teint" à cause de son pouvoir colorant.

La Législation entre 1900 et 1940:

Elle visa à la fois à fixer taxes et redevances, à surveiller les méthodes de fabrication des vins et alcools et à calmer les viticulteurs du Midi qui, pour faciliter la vente de leur production, exigèrent en 1910 la nomination en Seine et Marne d'un agent de la répression des fraudes. C'est ainsi qu'il y eut, à partir de 1919, des arrêtés faisant obligation de déclarer la superficie des vignes en production et d'indiquer le volume ou le poids des vendanges fraiches. Et la loi du 4-07-1931 exigea une redevance pour tout rendement supérieur à 100 hectolitres à l'hectare. Le "sucrage" (emploi de sucre) fut limité à la période des vendanges (en gros de la mi-septembre à la mi-novembre) et ne devait pas excéder, dès 1934, le poids de 3 kilos par hectolitre de vendange ou au total 200 Kilos par par hectare de vignes en production,

Le "mouillage" et l'addition de raisins secs étaient sévèrement réprimés Il y eut aussi des limitations à la plantation : en 1931 et pour une période de 10 ans, on interdit de planter de nouvelles vignes à tout exploitant ayant plus de 10 ha de vignes ou récoltant plus de 500 hl de vin. Et il y eut aussi, certaines années, des "primes à l'arrachage" offertes aux propriétaires de vignes qui s'engageraient à la fois à ne pas en replanter avant 30 ans et à utiliser ces terrains à la culture du tabac, du lin, de la betterave.



HISTOIRE des VIGNES CELEBRES de NOTRE REGION

Les PRESSOIRS du ROY à Samoreau

La légende rapporte qu'en 1530 le souverain François Ier chassant en forêt et ayant traqué une bête dans les bois de Champagne, après avoir passé la Seine à gué, se restaura dans une maison paysanne.
Il trouva si bon le vin de pays qui lui était servi qu'il décida d'acheter la maison ainsi que les 50 arpents qui l'entouraient et d'y faire cultiver la vigne au profit de la couronne.
Par contre L'histoire, et non plus la légende, nous apprend avec certitude et précision que François Ier fit construire en ces lieux, dits "Les Andoche", en 1532, un château qui prit le nom des "Pressoirs-du-Roy".
Sur les conseils d'un de ses valets de chambre, le poète Marot, natif de Cahors, François Ier fit planter des ceps originaires de cette ville.
A la requête du roi, six vignerons de Cahors et du Languedoc sont désignés par leurs pairs. Ils apportent des plants...On laboure et repique.. Le domaine qui couvre 50 hectares est clos.
En 1536, il est adjoint au vignoble une installation de deux pressoirs avec cuves.
Chaque année, aux vendanges du roi, le souverain séjournait au château des Pressoirs. Il présidait à la presse des grappes en compagnie de sa favorite Anne de Pisseleu.
de 1592 à 1597, Henri IV fit de nombreux séjours aux Pressoirs. Il y installe sa maîtresse Gabrielle d'Estrées. Le château devint le temple des vendanges et de l'amour.

En 1920 le propriétaire. d'alors donna à l'œuvre départementale de la Nation la jouissance du domaine pour le défricher et y installer un centre d'apprentissage horticole, lequel devint plus tard école d'horticulture avec internat puis foyer pour les enfants confiés à la DASS.

La TREILLE-du-ROY et Le CHASSELAS de THOMERY :

La plantation de la treille est de deux siècles postérieure à la création des Pressoirs-du-Roy par François Ier, sous lequel le parc du palais de Fontainebleau n'existait pas encore. En effet c'est Henri IV qui acquit des terrains pour faire planter des arbres et creuser le canal. Plus tard le parc fut enclos de murs et sous Louis XV fut plantée la Treille Royale.
En 1730, François Charmeux obtint l'autorisation de se procurer du plant de Fontainebleau et d'établir des espaliers à THOMERY. (d'après E. Bourges: "Recherches sur Fontainebleau".)

LE CLIMAT ET LA VIGNE AU XIXeme

Le CLIMAT en BRIE et La VIGNE au XIXème siècle

(Cahier de notes d'un paysan briard, **archives Catel**)

	CLIMAT	début des vendanges	OBSERVATIONS
1919	été beau	4 octobre	bon vin
1821	printemps tardif	fin octobre	3 pièces/arpent (45 fr./pièce)
1822	été sec	9 septembre	vin bon
1823	printemps tardif été froid	20 octobre	6 à 7 pièces/arpent (40 fr./pièce)
1824	15 octobre : gel	18 octobre	vin moyen (6 à 7 pièces/arpent)
1826	printemps tardif automne chaud	3 octobre	25 pièces/arpent (25 fr./pièce)
1830	printemps tardif GEL	PAS DE VENDANGE	Pas de vin! on a dû couper les ceps au pied
1834	Printemps beau été sec	20 octobre	vin très bon (30 fr./pièce)

	CLIMAT	OBSERVATIONS
1835	manque d'eau	20 pièces/arpent 20 fr./pièce
1837	printemps moyen été assez beau	10 pièces/arpent 25 fr./pièce
1843	printemps sec	peu de vin
1845	printemps et été beaux	bonnes vendanges 30 fr./pièce
1846	printemps beau été sec	bonnes vendanges 40 fr./pièce
1848	printemps pluvieux	"beaucoup partis pour Paris avec des besaces et des sabots"(la Révolution!)
1850	printemps frais. 4 mai : GEL à demi des vignes	vin pas bon
1851	printemps passable été frais	vin : 25 fr./pièce
1853	GEL au cep printemps pluvieux	vin pas bon 35 fr./pièce

Les VINS de BRIE

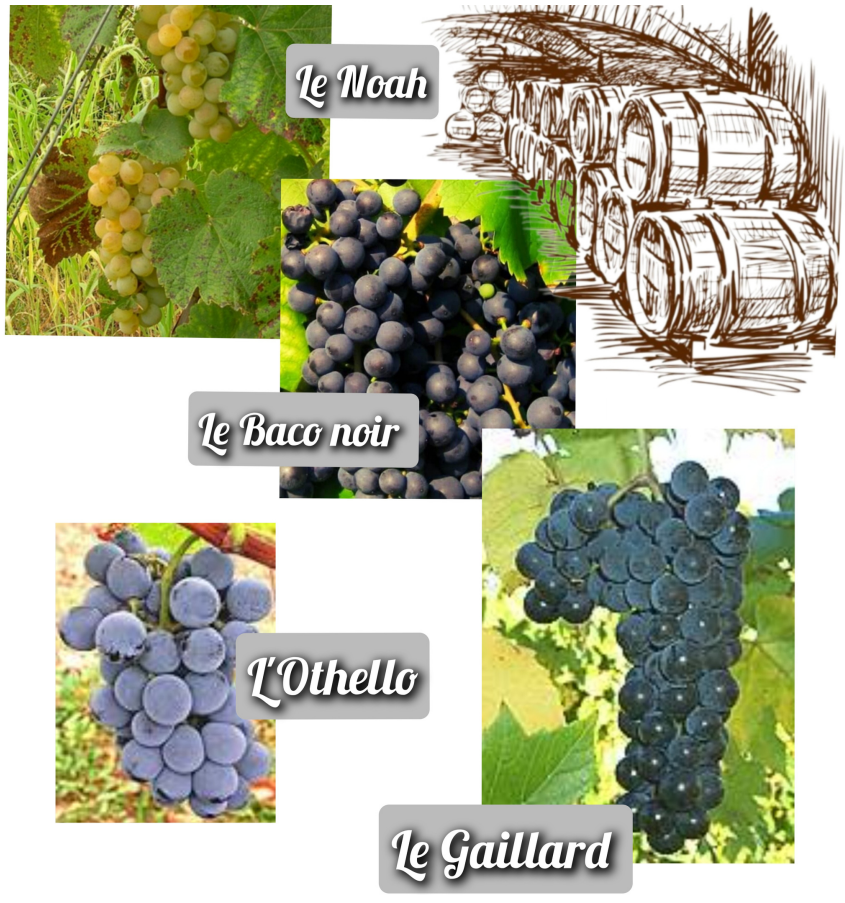
Les anciens de Vernou-La Celle connaissent encore le nom des derniers cépages : de ci de là, il en reste encore des pieds isolés dans les anciens vignobles qui sont en friches (noah, gaillard, baco, othello, etc.) On s'est beaucoup moqué des vins de Brie, on les disait si rudes au gosier et durs à l'estomac qu'il fallait être à quatre pour en boire : un qui donnait à boire, un qui buvait et deux qui tenaient celui qui buvait! Le noah et l'othello furent même totalement interdits. La culture de la vigne demandait un sol pauvre, éventuellement caillouteux (le lieudit "les Cailloux" au Panorama était couvert de vignes) et ensoleillé.

La saga du NOAH (d'après M. Perraud de Thomery)

Originaire des Etats-Unis et peu sensible aux maladies, il donnait un petit vin bien alcoolisé au goût très particulier, de nombreux petits propriétaires le cultivaient pour leur boisson personnelle ou pour corser en alcool d'autres vins. Mais bientôt on l'accusa de rendre fou (il contient en effet des composés toxiques du méthane).
Dès 1935, une loi interdit d'en planter de nouveaux cépages et fit obligation d'en déclarer la récolte mais, pendant la guerre de 1940, son commerce au marché noir prospéra. Obtenir ensuite sa suppression ne fut pas une petite affaire : tracts sous forme de buvard distribué aux enfants dans les écoles pour alerter les parents, primes à l'arrachage. amendes, mise en demeure, etc., le Noah existait toujours! On transigea , enfin et il fallut accepter que les viticulteurs âgés et ayant moins de 25 ares de vignes aient le droit de garder leur lopin de Noah, "leur vie durant".
Il n'y a pas de danger à consommer le raisin frais, puisqu'il est sans fermentation alcoolique. Comme raisin de table, le Noah est un raisin étonnant, au goût puissant. La pulpe se détache d'un bloc de la peau et l'on en garde en bouche pour toujours la sensation, le parfum et la saveur!

Le BACO:

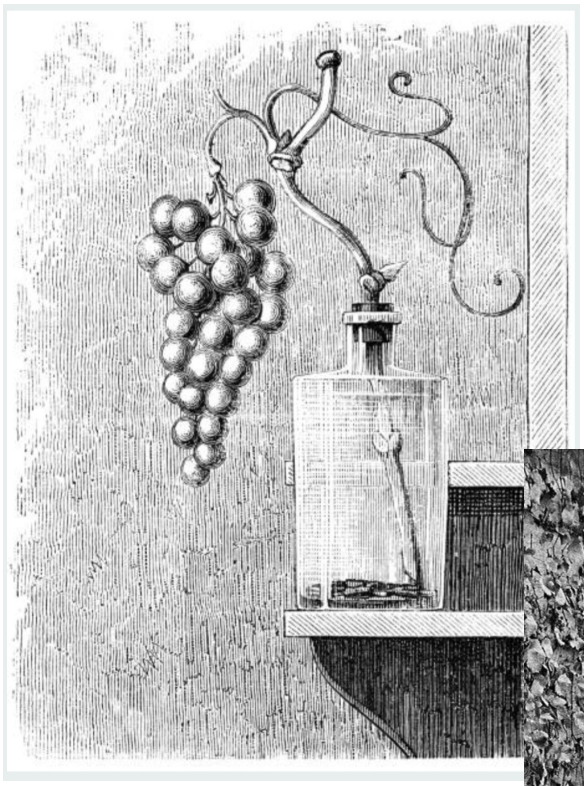
Dénommé BACO 1 en 1910 et devenu BACO noir depuis 1964, il fut le résultat des recherches de François Baco qui étudia le greffage sur vignes américaines, pour combattre le phylloxera et améliorer le Noah. Ses grappes sont cylindriques, ses grains noirs et petits à saveur herbacée. II est précoce. Baco 1, vinifié en rosé, donne un vin correct, voire agréable. Baco noir, vinifié en rouge, fournit un vin entre 10 et 13%, un peu amer.

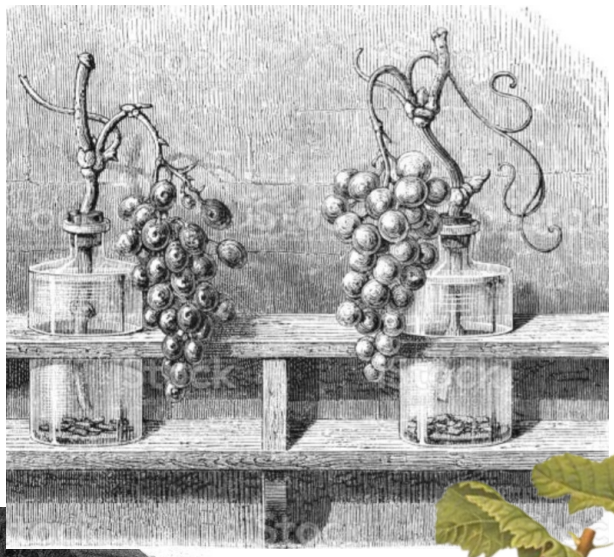


Le CHASSELAS

Sa production répondait à deux impératifs:
Obtenir dans une région déjà presque nordique un raisin de table de qualité et très sucré, susceptible de bien se vendre sur le marché parisien.
Conserver plus longtemps possible les belles grappes qui, vendues hors saison, rapporteraient infiniment plus.

Pour pallier au insuffisances du climat, les Thomeryons, puis tous les vignerons de la région, ont adopté au XVIIIème siècle, à la suite de François Charmeux et surtout au XIXème siècle la culture du raisin de table Le long des murs à raisin, Il y en eut jusqu'à 350 km à Thomery!
Ces murs de trois mètres de haut étaient construits en pierre calcaire du pays, celle-ci absorbant la chaleur le jour et la renvoyant la nuit. Ils étaient orientés de façon à ce que le raisin ait le maximum d'ensoleillement (face au sud sud-est) et coiffés de toits en pente garnis d'un auvent pour protéger la vigne des intempéries. Celle-ci était palissée le long de ces murs et taillée de façon à ce que les sarments, Puis les grappes, reçoivent le maximum de soleil. Cette taille se pratiquait en hiver ainsi que l'enfouissement du fumier sous une mince couche de terre. En juin, toujours le même but, venaient "l'effeuillage" (suppression des feuilles) et le "ciselage" des grappes (suppression des petits grains en surnombre).
On soufrait, on sulfatait pour éviter les maladies. On binait pour ameublir le sol et éliminer les mauvaises herbes.
En juillet et août il arrivait que l'on protégeât la vigne des trop grandes ardeurs du soleil, de la pluie et éventuellement de la grêle par des "abris".
Enfin, on ensachait les grappes pour éviter l'attaque des oiseaux et des insectes. Pour finir, on récoltait avec le plus grand soin, en examinant encore chaque grappe pour en éliminer les grains imparfaits, les petites grappes partaient pour Paris. Les plus belles étaient conservées parfois jusqu'en mai de l'année suivante.
La conservation:
La technique mise au point par Rose Charmeux XIXème siècle se répandit rapidement dans notre région. La grappe était cueillie avec un morceau de sarment. Une extrémité de ce sarment était bouchée à la cire. L'autre était mise à tremper dans de petites bouteilles contenant de l'eau avec un peu de charbon de bois (contre la pourriture).
Ces bouteilles étaient entreposées sur des rayonnages dans des "chambres à raisin", c'était des pièces à température constante et pas trop humides.
Périodiquement, on inspectait les grappes pour en éliminer encore les grains qui risquaient de s'abimer. Ainsi arrivait on à servir du raisin encore frais jusqu'au printemps de l'année suivante. C'était un exploit qui fit, un temps, la réputation mondiale de notre région.





La COLORATION des CEPS

Les cépages sont les variétés des plants de vignes:

Les cépages noirs à pellicule (peau) rouge ou noire donnent des vins rouges ou rosés selon la durée de la fermentation.

Les cépages "teinturiers" ont une pellicule noire et une pulpe rouge foncé.

Les cépages roses ont des raisins roses ou gris.

Les cépages blancs ou dorés varient de teinte selon l'ensoleillement. Dans les régions où l'ensoleillement est insuffisant, on pratique L'effeuillage en supprimant les feuilles qui masquent la grappe.

Pour le raisin de table, on pratique "l'ensachage" (mise en sacs) qui protège la grappe mais gêne l'ensoleillement : il est donc nécessaire d'enlever les sacs avant maturité.

Les vins blancs se vendaient souvent moins cher que les rouges et se conservaient mal, Les vignerons pauvres, qui avaient besoin d'argent sans délai pour vivre, en faisaient un peu car il se vendait l'année de la récolte.

L'origine de la couleur du vin vient de la peau du raisin au moment de sa macération (procédé qui va permettre au jus de raisin encore incolore de capter les tanins, la couleur et les arômes du vin.)
Pour obtenir un vin rouge, ce sont les raisins aux nuances noires, rouges et violetes qui seront sélectionnés. Ils vont par la suite être pressés avec leur peau et pépins qui vont colorer le jus. C'est ce qu'on appelle le moût de raisin. Les nuances de rouges sont liées à trois facteurs : le cépage, la macération et l'âge du vin. L'âge du vin va donner une couleur au vin rouge

CERCLES ET TONNEAUX dans notre région

Au siècle dernier, on pouvait se procurer cercles, hottes, paniers à vendange, etc., rue du Puits du Four, à la foire de Moret (La' Stemb') un lundi de septembre.

Les tonneaux n'étaient pas toujours fabriqués sur place mais beaucoup de vignerons les réparaient eux-mêmes : ils les "reliaient", sinon ils faisaient appel à des "relieurs de tonneaux". Un seul tonneau nécessitait beaucoup de cercles en bois; l'utilisation, ensuite, du fer en a réduit le nombre. On désinfectait les tonneaux au soufre et on conseillait, dit-on, de les désodoriser à l'eau de feuilles de pêcher bouillante.

A Vernou, entre les 2 guerres, M. Honoré DENIS était TONNELIER , son atelier était dans la rue du Presbytère. Il y avait à Montereau après la guerre un tonnelier, rue des Fossés.

LE SAVIEZ-VOUS?

Autrefois la grande unité de mesure était le TONNEAU DE MER, qui valait de 800 à 900 litres.

Ses sous-multiples étaient:

La pipe ou queue = 1/2 tonneau.

le muid = 1/3 tonneau

La barrique = 1/4 tonneau

Mais les valeurs varièrent beaucoup selon les lieux et les époques, surtout le muid assimilé parfois au "tonneau de mer " parfois au contraire à la barrique, très approximativement, pour les capacités plus faibles.

Pièce : généralement 225 litres (parfois moins, parfois plus).

Feuillette : 1/2 pièce (soit environ 110 litres).

Quarto : environ 25 litres

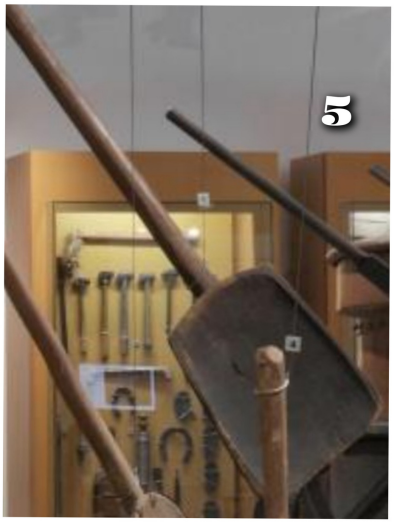
Gueule-bée : tonneau de 225 litres à un seul fond.

Bachoue . baquet d'une capacité de 35 litres

la pinte (1,77 litre à Moret, un peu plus d'un litre à Montereau, un peu moins d'un litre à Paris)

la chopine (1/2 pinte).

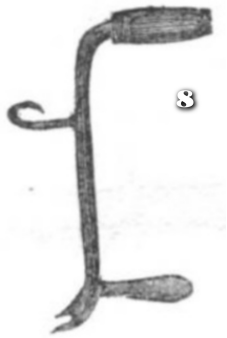
Les OUTILS de la VIGNE



1 / Le crochet,
2 / La houe,
3 / le hoyau,
4 / La fourche à houer - bêche
5 / La pelle à senteler
6 / Le pic à dépierrer
7 / Le corbet ou serpette,
8 / Le fichoir à échalas,
9 / La petite faucille,
10 / Les hottes,
11 / Le plateau de hotte,
12 / La fontane,
13 / La seille de bois.
14 / Le pique de garde-messier
15 / La gourde-tonnelet.

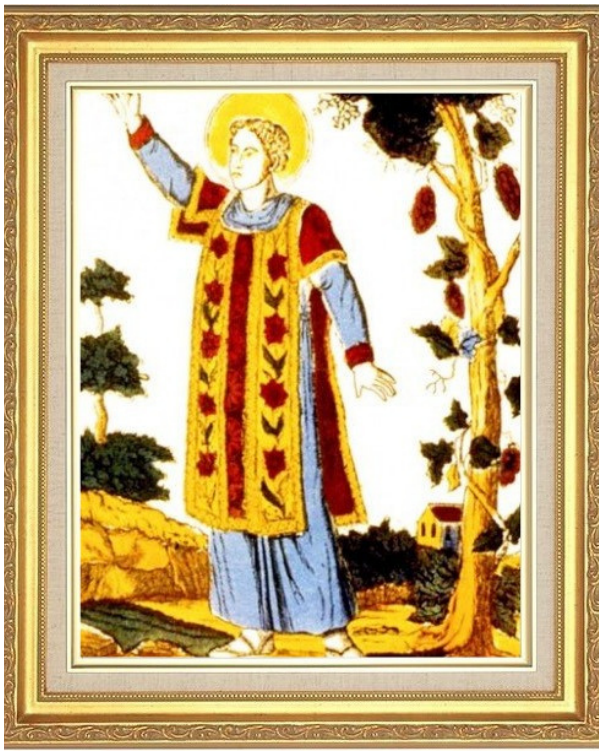
Les usages en sont les suivants :

Le crochet sert à labourer (houer) la vigne entre les échalas 1 (en hiver).
La houe sert au second labour (mai-juin) et si 1a terre est trop dure, on utilisera de préférence le hovau, alors que la fourche à houer fait la même chose mais lå, entre chaque réau.
La pelle à senteler sert à relever la terre entre les réaux afin de faire un sentier.
Le pic à dépierrer, comme son nom l'indique, sert à oter les grosses pierres de la terre.
La serpette appelée corbet, à plusieurs reprises dans les fiches de Monsieur Menon, est utilisée pour tailler la vigne (de décembre à mars) et cueillir les raisins, On enfonçe à l'aide d'un fichoir ou_plante-échalas, les échalas entre les pieds de vigne, afin de servir de support (mai)
La petite faucille sert à ébourgeonner les "gourmands" de la vigne, qui prennent la sève des plus avancés (juillet)
Nous avons aussi des hottes qui. permettent pendant les vendanges de transporter les raisins et, hors vendanges, des liquides, fruits, légumes ou des fromages. Ces derniers seront posés sur un plateau de hotte.
La seille de bois est un seau.
Quant aux fontanes, se sont des robinets de cuves et tonneaux.
La gourde tonnelet servait aux vignerons pour se désaltérer. Et pour finir, Le pique du garde-messier était porté comme une hallebarde par les gardes chargés de surveiller les vignes avant les vendanges.



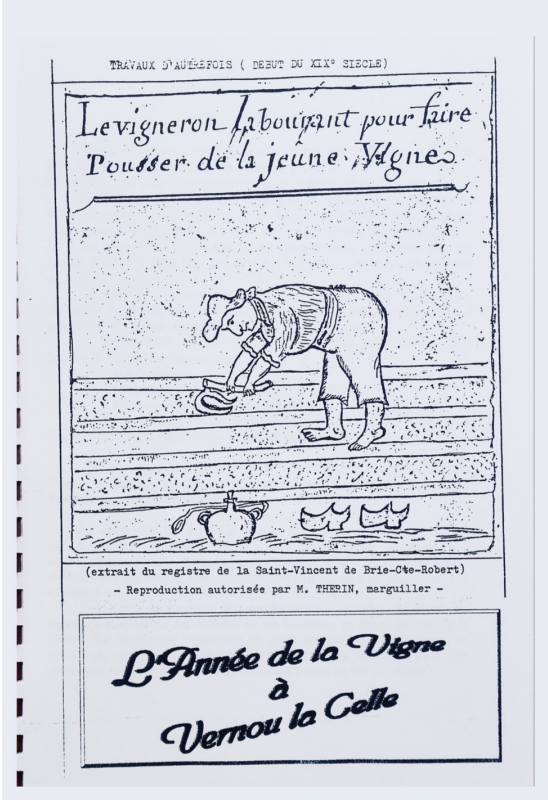
LA SAINT VINCENT

Saint Vincent est le patron des vignerons, Il était autrefois célébré en grande pompe dans de grandes fêtes. Aujourd'hui encore, le 22 Janvier, certaines communes comme Thomery célèbrent encore la St Vincent.Des survivances du culte de saint Vincent restent nombreuses sur l'ensemble du département et ont été citées par Roger Lecotté dans son ouvrage sur les cultes de la Brie. Ce culte a pris naissance vraisemblablement à Evry-les-Châteaux et à Combs-la-Ville où l'abbaye Saint-Vincent de Paris, devenue Saint-Germain-des-Prés, possédait de très nombreuses ter-
res à vigne. Des restes de ce culte subsistent en particulier à Héricy qui conserve un bâton du saint du XvIle siècle, à Samoreau où l'on trouve une bannière sur fond rouge, avec un saint Vincent barbu en diacre portant palme et raisins, à Argentières où la statue du saint est dans l'église Saint-Bon et aux Etards près d'Ozouer-le-Voulgis où l'on trouve une croix de fer forgé à l'effigie du saint. Enfin, des toponymes marquent encore dans les coins les plus reculés I'omniprésence de la vigne. On peut citer parmi les plus fréquents ; le Pressoir-à-Jean, le Pressoir Prompt, les Vignes à crottes, les Vignes rouges, les Vignes sous le Moulin, la ruelle des sarments..
François Lapoix



Les DICTONS et Les SAINTS

St ANTOINE sec et beau remplit cuves et tonneaux.
A la St Vincent, I'hiver quitte ou reprend
S'il pleut le jour de la St VINCENT, le vin monte au sarment.
Si le jour St VINCENT est trouble, il met le vin au double.
St VINCENT clair, doux et beau, y aura du vin comme de l'eau.
"St VINCENT, mouille, mouille le sarment !"
Orage du jour de St ALEXANDRE, à bon vin tu peux prétendre.
S'il pleut à la St BARNABE, la vigne coulera jusqu'au panier.
SiI pleut à la St PROSPER, c'est autant de vin dans ton verre
S'il pleut la veillée de St PIERRE, la vinée est réduite d'un tiers.
S i le jour de St JULIEN est trouble, il met le vin au double
A la St MATTHIEU, s'il fait beau, prépare bien tes tonneaux
A la St MATTHIEU, vendange ce que tu veux, après, ce que tu peux
Gelée de Ste THERESE met les vignerons mal à l'aise.
Quand arrive St MAGLOIRE, vigneron sait quil peut boire
A la St MARTIN, tire ton vin.
A la St MARTIN,se boit le bon vin.
St MARTIN, bois le bon vin et laisse l'eau courre au moulin



Document réalisé à partir du fascicule 'L'année de la Vigne à Vernou-la Celle '
Et d'autres publications réalisées par la commune,
créateur original non identifié .
L'ensemble des illustrations utilisées sont libres de droit .
Vernou-la Celle sur Seine 2023

VERNOU-LA CELLE SUR SEINE