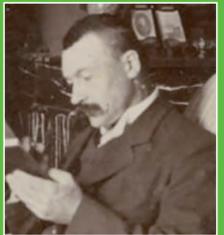


# Le travail de la vigne du temps d'Emile Violet



**Émile Violet naît au début de la grave crise viticole du phylloxéra, maladie importée d'Amérique qui dévaste le vignoble.**

C'est une catastrophe, les vigneron sont ruinés ou sans travail. Beaucoup quittent la région provoquant une chute démographique de 20% entre 1880 et 1900. La seule solution est la reconstitution du vignoble avec des plants associant porte-greffe américain (résistant au phylloxéra) et cépage chardonnay pour le vin blanc. En 1900 tout le vignoble mâconnais est replanté. Le travail de la vigne reste un travail de couple, encore entièrement manuel.

## La plantation de la vigne

Le phylloxéra est responsable d'un changement radical de la viticulture.

**Avant le phylloxera** - Les *échevoulées* (sarments de vigne) sont mises en terre au fond d'une tranchée d'où ressort le *chapon*. La 3<sup>ème</sup> année ce *chapon* est coupé à hauteur du genou et fixé à un *échalas*, le *poissiau*. Le *provignage* (marcottage d'un sarment vigne) est employé surtout pour le remplacement des ceps manquants.

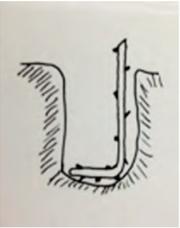
La vigne est attachée aux *échalas*, assemblés en triangle. Les *échalas* sont enlevés l'hiver et remis en place au printemps. Ils sont préparés chaque hiver et minutieusement appointés.

Les ceps ne sont pas alignés donnant au vignoble un aspect désordonné.

**Après le phylloxera** - Le porte-greffe américain et son cépage chardonnay est figé en terre avec un plantoir. Les vignes sont alignées sur 3 fils métalliques fixés à des piquets tous les 4 ou 5 ceps. et restent en place plusieurs années, diminuant le travail des hommes. Leur alignement est favorable à la mécanisation ultérieure des travaux



Couple de vigneron rentrant de la vigne



Echevoulée



Provignage

## Le travail du sol



Couple piochant la vigne. Dessin de E. Violet

Les piochages manuels sont réalisés par les hommes et les femmes, pour ameublir le sol et bénéficier des bienfaits de la pluie, éviter le ruissellement des eaux de pluie, assurer l'élimination des mauvaises herbes. Trois ou quatre piochages par an sont nécessaires.

Le vigneron *semarde* en mars avec une pioche à cornes (à 2 dents). Puis il *bene*, *tierce* et certains *quartent* avec une pioche plate, plus légère.



E. Violet taillant sa vigne

## La taille et le pliage

La taille commence fin de l'hiver selon le dicton "A la Saint-Valentin (14 février) la serpe à la main". Le vigneron taille (*serpe*) avec une petite serpe.

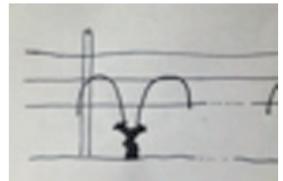
Les sarments sont ramassés par les femmes qui confectionnent des petits fagots, les *javelles*, qui sont brûlés dans les foyers domestiques.

Le pliage des baguettes est le travail des femmes qui élaborent d'harmonieuses arcatures attachées aux *échalas* ou aux fils métalliques. Les attaches en osier fendu sont réalisées au cours des veillées d'hiver.

Pliage



avant le phylloxera



après le phylloxera

## Les traitements

La *pirale*, maladie parasitaire, est traitée curativement par *échaudage* : de l'eau chaude est versée sur les pieds de vigne (méthode mise au point par Benoit Raclot).

Les *maladies fongiques* bénéficient d'un traitement prophylactique. L'*oïdium* est combattu par soufrage, le *mildiou* par un sulfatage de bouillie bordelaise.



E Violet autour de l'échaudeuse

## Les vendanges

"Les vendanges sont la terminaison tant attendue des longs et patients travaux du vigneron, sans cesse menacés tout au long de l'année par les parasites, les froidures, la sécheresse, la grêle." (Paris 12/10/1930)

**Emile Violet lors d'une émission radiophonique à Paris le 20 décembre 1930.**

Elles commencent lorsque le raisin est "*levrouté*" (doré et empourpré). Les équipes de vendangeurs, surtout des Bressans, sont constituées le matin au "marché" sur la place du village.

