

Le Patrimoine de Saint - Médard-en-Jalles

n°
55
ianyier 2019

LA VIGNE À SAINT-MÉDARD-EN-JALLES

L'association du Patrimoine de Saint-Médard-en-Jalles vous adresse ses meilleurs vœux pour 2019.

L'assemblée générale aura lieu le samedi 23 mars 2019 de 14H à 16H au Club House de Saint-Médard-en-Jalles(château Monplaisir).



Avant même la conquête romaine en 56 avant J.C. par Crassus, le lieutenant de César, les habitants de l'Aquitaine indépendante buvaient communément la bière mais les plus fortunés appréciaient déjà le vin des marchands méditerranéens apporté par la Garonne. Le trafic s'était développé quand la Narbonnaise devint province romaine en 118 avant J.C. et une route du vin devint très active entre Narbonne, Toulouse et Bordeaux (Burdigala). Après la conquête de la Bretagne (la future Angleterre) sous l'empereur Claude en 43 après J.C., l'ouverture de ce nouveau marché encouragea les propriétaires. La commercialisation devait s'appuyer sur un cépage adapté au climat aquitain : le biturica. Même sur un sol maigre, les rendements étaient excellents. La viticulture transforma Burdigala en une cité prospère qui put devenir une capitale politique. Au XIIe siècle, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt devenu roi d'Angleterre, redonna force au commerce des vins de Bordeaux qui reprirent la route vers Londres jusqu'au XIVe siècle.

Au XVIIIe siècle, « le privilège des vins » ne permet d'entrer dans Bordeaux qu'aux vins provenant des propriétés possédées par ses habitants-résidents désignés sous le nom de « sénéchaus-sée privilégiée ». Ces derniers sont les notables du monde judiciaire en même temps que des négociants dont la place au sein de la ville est fonction de leur fortune. Ils étendent leur emprise foncière et développent un nouveau type d'exploitation (regroupement de parcelles) à dominante viticole : les bourdieux. Résidence secondaire à caractère ostentatoire, le bourdieu est surtout pour le bourgeois qui le possède un domaine agricole de rapport. Ce privilège qui remonte aux rois d'Angleterre, sera maintenu lors du rattachement du duché de Guyenne à la couronne de France par le moyen de « lettres patentes ». Ces vins privilégiés sont toujours soumis à des formalités pour entrer dans

la ville : déclarations, système d'acquit délivré aux marchands pour justifier le paiement des droits de sortie et éviter les fraudes.

À Saint-Médard-en-Jalles, [dont la Jalle sépare le Haut-Médoc de la région des Graves], des actes notariés prouvent l'omniprésence de la vigne sur son territoire. Par exemple, en 1332, la seigneurie de Jalès donne au Chapitre de Saint-André pour dire les messes, du vin provenant des vignes à « Montelhon ». En 1699 et en 1707, Guillaume Denigès achète deux parcelles de vignes sises à Magudas, aux lieux dits les Aubers et le Vigneau à François Abadie, maître chirurgien au bourg de Saint-Médard. À Thomas Lafitteau, vigneron à Mérignac, il acquiert plusieurs parcelles de vigne et de terre situées à Magudas aux lieux dits la Hontine, la Garouille, les Haubas. En 1791 le domaine des Révérends Pères Augustins de Bordeaux situé à « Bos » s'étend sur 90 journaux dont 33 plantés en vigne. Dans un acte notarié de 1791 on lit : « la veuve du Seigneur de Basterot (seigneurie de Gajac) possède 277 journaux de prés, bois, landes et 18 journaux de vignes [...].Elle procède à une vente de meubles et biens de 6 barriques de râpe, 2 petites cuves d'environ 3 à 4 tonneaux, 6 bastes, 2 comportes, 4 pelles en bois [...]. ».

Le 4 décembre 1842 le procès-verbal de la délibération du conseil municipal relatif à l'inauguration du cimetière mentionne que « Le maire, M. Delmestre, et le conseil municipal se dirigent en procession vers le nouveau cimetière de Balanguey, au milieu des vignes. »

Le plan terrier de 1848 (plan de la seigneurie de Jalès - Hastignan et le Bourg) témoigne de l'étendue des vignes à Saint-Médard encore au XIXe siècle. Ce plan nous permet de constater que le vignoble y est très morcelé : les parcelles sont petites, parfois

réduites à quelques rangs et peuvent être exploitées par deux personnes. « Les pièces de Peyremartin, de la Longua à Gajac, des Gravettes à Issac avaient une petite superficie et une grande longueur mais elles étaient admirablement entretenues. » Le recueil des fondations pieuses de Saint-André énumère les noms des propriétaires et l'étendue de leurs pièces qui varie entre 3 et 13 règes et 1 ou 2 cabotz (cabotz : rang moins long que les autres). Cet ensemble de 122 règes et 3 cabotz est réparti en 10 parcelles séparées les unes des autres par des parcelles également plantées en vigne appartenant à d'autres propriétaires.



Corbiac - le vignoble

Le sol de la commune est de nature variée : sablonneuse surtout à l'est, terres de bruyère à l'extrémité ouest, graveleuse en différentes parties du centre, de l'ouest et du nord-ouest, pierreuse du côté de Tyran. Les terres graveleuses très favorables à la culture de la vigne donnent d'excellents vins rouges, fins et délicats, dont certains seront classés dans la catégorie des crus bourgeois (la classification officielle des vins de Bordeaux de 1898)

Jusqu'au XVe siècle, le travail de la vigne s'effectue de deux façons :

- à bras avec une bêche ou « marsa »
- à la charrue ou bien à « l'arrayre »

Ces deux façons peuvent être utilisées pour une même parcelle. C'est un travail pénible qui est réalisé dans les petites pièces entretenues à la main. Lorsqu'il est possible d'utiliser la charrue tirée par le cheval, le labourage en est facilité mais il reste tout de même à « tirer les cavaillons » manuellement. L'agrandissement de la surface des pièces de vigne, soit par échange de parcelles soit par acquisition, permet une généralisation de l'emploi de la charrue ce qui réduit l'effort de l'homme.



Les outils de la vigne (local de l'association)

Les ceps de vigne sont alignés en règes (riga, ligne droite) et disposés en espaliers bas, soutenus par des piquets en acacia ou « carassons » et des fils de fer qui courent d'un piquet à l'autre. La vigne étend ses sarments sur le tuteur. Le terrain caillouteux reflète sur la vigne les rayons solaires, la réchauffe pendant que les racines s'enfoncent profondément dans le sol perméable pour y chercher leur nourriture et les amendements de matière végétale ou minérale employés à propos. Le labour est fait soigneusement quatre fois par an. La taille, le pliage des astes, l'effeuillage ainsi que toutes les attentions délicates que réclame la vigne sont réalisées au fil des saisons.

Il faut aussi savoir qu'à la fin du XIX siècle, des arbres fruitiers (pêchers, pommiers, poiriers) sont plantés assurant une production de fruits pour la famille de l'exploitant. De même, lors du labour d'automne, entre deux rangs, on aménage un sillon garni de bon fumier pour une plantation de fraisiers des bois ou de « crémone » (de saveur musquée et sucrée) dont la récolte sera vendue au marché des Capucins et aux pâtissiers de Bordeaux.

Des changements s'opèrent dans la culture entre 1820 et 1875 avec les crises du mildiou et du phylloxera qui entraînent la disparition de la « *vitis vinefera* ».

Afin d'éradiquer la crise, il a fallu avoir recours au greffage sur des souches américaines. Quant à l'épidémie de mildiou, le traitement avec la bouillie bordelaise a montré son efficacité puisqu'il est toujours utilisé de nos jours. De ce fait le vignoble s'est ensuite diversifié. De nouveaux cépages ont été cultivés parmi lesquels :

- le cabernet sauvignon pour apporter au vin la structure tannique et le bouquet aromatique
- le cabernet franc ou bidure ou bouchet pour assurer une bonne garde du vin
- le camenère, cépage bordelais, autrefois fort répandu mais fragile a été délaissé lors des replantations
- le malbec ou cot décimé par le phylloxéra a été remplacé par le merlot qui s'adapte très bien aux différents sols. Ce raisin noir à peau épaisse a une maturité rapide.

Les pièces de vigne de la commune, voisinant avec la forêt, sont composées de différents cépages et produisent un vin destiné à la consommation familiale à l'exception de quelques « crus bourgeois ».

Dans ce classement on note:

Le **château du Bourdieu**, construit au XVIII° siècle, propriété du sieur Delmestre, courtier royal à Bordeaux, demeurant aux Fossés du Chapeau Rouge, au centre d'un domaine de 115 hectares dont 30 consacrés à la vigne pour une production de 25 à 30 tonneaux (1 tonneau = 900 litres) par an. Cette propriété est celle des descendants des sieurs Delmestre et Meyniac, membres de la même famille qui vont assurer la gestion du domaine viticole par les générations successives jusqu'en 1920.

Le **château de Vieilleville** : un des plus grands domaines de la commune (335 hectares dont 10 plantés en vignes) appartenait à Auguste Feydit (conseiller municipal) qui l'a vendu au début du XX^e siècle à Monsieur Seignouret. Il produisait 15 à 20 tonneaux d'un vin de belle couleur, à la sève parfumée se développant en vieillissant.

Le **château Rallye-Souges**, une propriété de la Veuve M. Cayrol cédée à la Veuve L. Lung, donnait 10 tonneaux de vin. A partir



des années 30 il est un vin de consommation courante. Les vignes ont été cultivées jusqu'en 1972 sur une superficie de 1 hectare 50 ares (production : 7 hectolitres).

Le **château de Belfort**: propriété de Monsieur de Courcy, produisait 40 à 50 tonneaux de vin. Son successeur vendit cette vaste propriété qui fut alors morcelée. Le château est racheté par M. Cellerier, négociant à Bordeaux; son successeur, J.Renaud, déclare une récolte de 8 tonneaux en 1898.

La commune comptait d'autres domaines : le **domaine de Monplaisir** propriété de la famille de William Chaumet, produisait en 1908, une récolte de 8 tonneaux ; le **château Sans-Souci** à Sérillan (propriété de Tandonnet – 8 tonneaux) ; le **Cante-Perdrix** au Bourg (propriété de Cadier, 15 tonneaux).

D'autres domaines sur la commune sont aussi classés parmi ces crus bourgeois jusqu'en 1930 : le **château de Grailly** à Astignan (Charles Gravey), 8 tonneaux, le **cru Larros** au bourg (Dr Eyquem) 5 tonneaux.

A côté de ces crus bourgeois existaient des crus artisans et des crus paysans ainsi qu'une quarantaine de petits propriétaires récoltant de 1 à 5 tonneaux. En 1876, la vigne représente 4% du territoire communal (8 527 ha) et au début du XX^e siècle avec près de 500 hectares, 6%. La production des « grands » domaines a diminué fortement entre 1898 et 1930 pour laisser place à des vins de consommation courante. Avec le morcellement des propriétés, la culture s'est orientée vers une production familiale.



Les vendanges autrefois

Dans les années 50, les vendanges restent une tradition ; elles sont l'occasion de réunions conviviales entre amis et voisins.

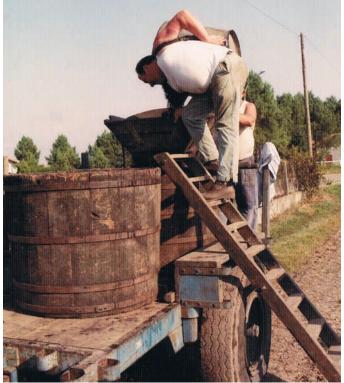


Les vendanges aujourd'hui dans les années 1960

Pour la cueillette manuelle des grappes, les coupeurs et coupeuses avancent régulièrement dans les règes. Ils coupent les grappes à l'aide de sécateurs et les déposent dans les « baillots » de bois. Pleins, ils sont vidés dans la hotte du porteur qui amène sa lourde charge (environ 50 kilogrammes) au bout du rang afin de la déverser dans le moulin à écraser les grains positionné sur une cuve ou douil placé sur la charrette.



Le raisin est versé dans la hotte métallique Les douils remplis, la récolte est conduite au cuvier où elle est pressée avant d'être encuvée.



Le raisin est versé dans le « moulin » de transport en bois

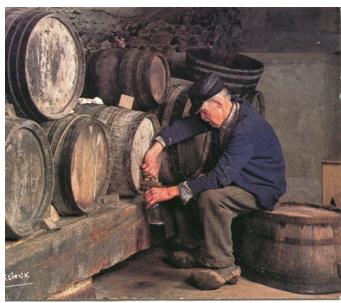




Le casse-croute dans les vignes de Cassy Biney (ou Cassy Viney)

Au libre contact de l'air, le jus obtenu ne tarde pas à entrer en fermentation. La température s'élève, le sucre se transforme en alcool et dioxyde de carbone. Les matières solides soulevées par le dégagement gazeux s'accumulent à la surface et forment une croûte d'écume qu'on appelle le chapeau. La fermentation devient moins tumultueuse jour après jour puis s'arrête; on brasse alors le mélange de façon à immerger le chapeau faisant ainsi entrer en contact les matières solides et le jus sucré, la fermentation recommence mais moins intense. Lorsqu'elle s'arrête on procède au décuvage. Le vin est alors soutiré et mis en barriques. Les matières solides ou marc, sont enlevées dans des hottes et portées au pressoir. On extrait par pressurage le vin qu'elles contiennent encore et qui est de qualité inférieure au premier. On ajoute de l'eau et du sucre à une partie du marc ; on laisse fermenter quelques jours ce qui donne la piquette, une boisson aigrelette consommée rapidement dans la famille. La période des vendanges est aussi l'occasion de savourer à la veillée « le bourru » (vin en cours de fermentation) avec des châtaignes soit grillées dans l'âtre soit bouillies avec des feuilles de figuier.

La superficie du vignoble a reculé très rapidement devant la pression foncière. Les déclarations de récoltes et stocks de vin en sont la preuve : le nombre de déclarants passe de 75 en 1972 à un seul en 2007. Depuis les Gaulois, quelques pieds de vigne sont toujours présents résistant encore à l'urbanisation, mais... pour combien de temps ?



Dans le chai

2	Bull	etin d'adhésion 2019
	LePatrimoine de Saint -Médard-en-Jalles	Coupon à remettre à envoyer à notre trésorier : Richard Piauton 2 allée du Crabey 33160 Saint-Médard-en-Jalles
NOM		Prénom
	Montant de la cotisation	15 €
	Informations personnelles Adresse:	
@		
(Ces informati	ons sont facultatives

Ce bulletin est édité par le PATRIMOINE de ST-MEDARD-EN-JALLES Mairie - DACAJ CS 60022 33167 Saint-Médard-en Jalles Responsable de la publication : Arlette CAPDEPUY http://patrimoine.saintmedardasso.fr/



