

Les Vendanges à Pessac

*Les vins de Pessac étaient à l'origine commercialisés comme des 'Vins des Graves'.
En 1987, les vignobles ont obtenu l'appellation « Pessac-Léognan »
A la fin du 19ème siècle, 54 vignobles existaient encore sur la commune de Pessac.*

Suivant que le vin souhaité est un vin rouge ou un vin blanc les étapes de vinification sont différentes. Nous ne sommes pas ici sur un traité d'œnologie mais sur un témoignage des activités agricoles des habitants au siècle dernier avant l'arrivée des technologies modernes qui ont grandement facilitées les manipulations physiques que nécessitaient ces travaux.

La Cueillette du raisin.

Les vendanges de 1987 à Pessac



L'outil indispensable est le sécateur



La cueillette à Pape-Clément



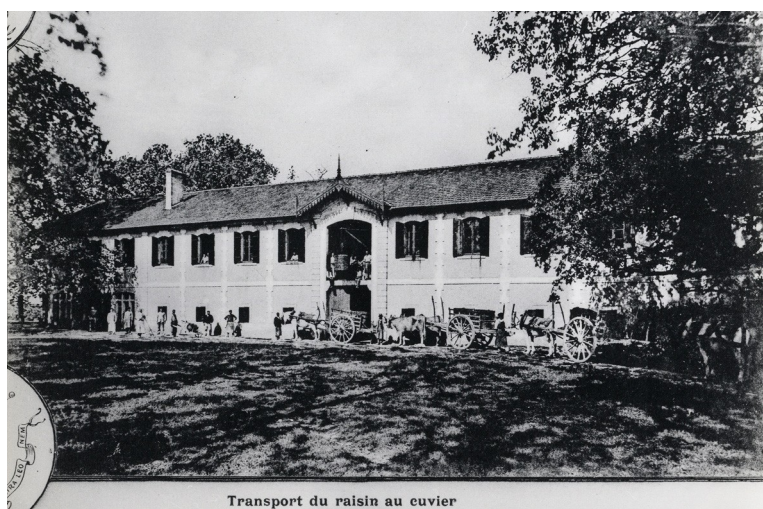
La cueillette à Mission Haut-Brion



La récolte à Haut-Brion en 1950 [Héliogravure de Roger-Schall]

Le transport des raisins au cuvier

Le dernier convoi vers le cuvier clôturait la fin de la cueillette et était fêté par les vendangeurs.



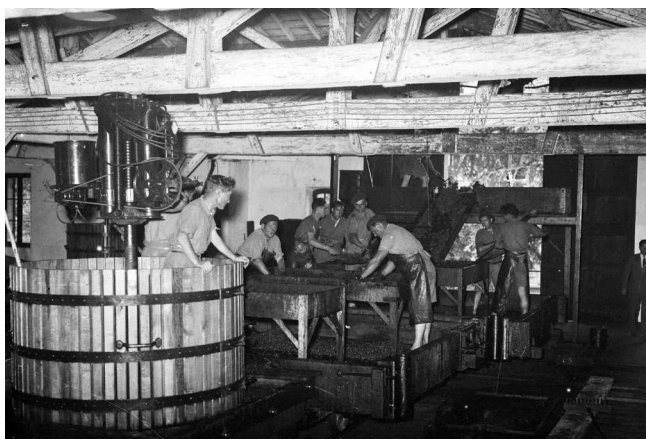
Transport du raisin au cuvier



Edirle

www.delcampe.net

L'égrappage ou éraflage



Cette opération permet de séparer partiellement ou en totalité les rafles des grains de raisin et permet d'obtenir des vins plus ou moins tanniques.

Le foulage

Cette opération consiste à éclater les grains sans écraser les pépins afin de mettre en contact les levures situées sur la pruine et le sucre contenu dans la pulpe. Le foulage permet d'obtenir un liquide épais, appelé le moût.

Les grains sont déposés dans d'énormes récipients appelés pressoirs. Autrefois l'écrasement se faisait en foulant aux pieds les grains. Les fouleurs installés dans le pressoir piétinaient les grappes, le plus souvent au son de la musique. Avec l'invention de la vis sans fin on a mis au point une machine (le pressoir) qui par abaissement d'un plateau de bois installé autour de la vis écrase les grains dans le pressoir.

Le foulage et l'éraflage peuvent être effectués en même temps dans une machine qui s'appelle le "fouloir-érafloir".



Enlèvement du marc au pressoir à Haut-Brion

La cuvaison (ou marche de la fermentation)

Les sucres contenus dans le moût sont transformés en alcool et en gaz carbonique sous l'action des levures de la pruine. Ce phénomène biologique permet de transformer le moût en vin. Pendant la fermentation, les levures "mangent" le sucre et on constate dans la cuve un certain nombre de phénomènes : Le moût bouillonne : du gaz carbonique (CO₂) s'échappe et forme de l'écume. Le sucre se transforme totalement ou partiellement en alcool

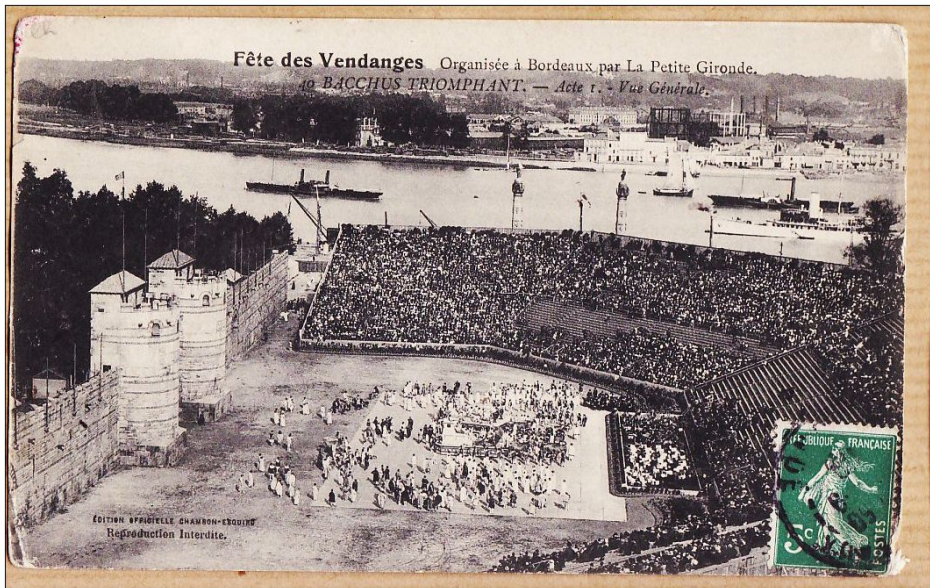
Le départ des barriques pour la vente



La fête des vendanges

M. Gounouilhou, directeur de la Petite Gironde, a eu l'heureuse idée d'organiser, dans la patrie d'Ausone, les 11, 12 et 13 septembre 1909, une grande manifestation artistique toute à la gloire du vin de Bardeaux : la fête des Vendanges.

Cette fête fut placée sous le patronage d'un comité d'honneur composé de MM. Dureault, préfet de la Gironde ; Bouché, maire de Bordeaux ; Monis, sénateur, président du conseil général de la Gironde ; Buhon, président de la chambre de commerce de Bordeaux, et des sénateurs, députés, présidents des conseils généraux et chambres de commerce de la région.



Les domaines viticoles en 1908

En plus de ceux qui nous sont parvenus (Haut-brion, La Mission Ht-Brion, Les Carmes Haut-Brion, Pape-Clément, Haut-brana et Bacalan), les férets de 1908 font référence à de nombreux domaines viticoles dont les terres ont soit disparu, soit été absorbées par les grands châteaux.

