

Vins, vigneron et pressoirs

Lointains symboles.

L'épi et la grappe de raisin se retrouvent associés dans les motifs décoratifs des civilisations les plus reculées. Le pain et le vin sont demeurés à travers tous les âges principe élémentaire d'une nutrition saine. Ils sont même devenus l'un et l'autre pour les Eglises, le symbole de la Sainte-Cène.

Aujourd'hui le blé et le vin suscitent, comme on le sait, des problèmes délicats. En ce temps de vendanges, consacrons quelques lignes au vin, aux vigneron d'autrefois et aux pressoirs.

La question moderne du vin.

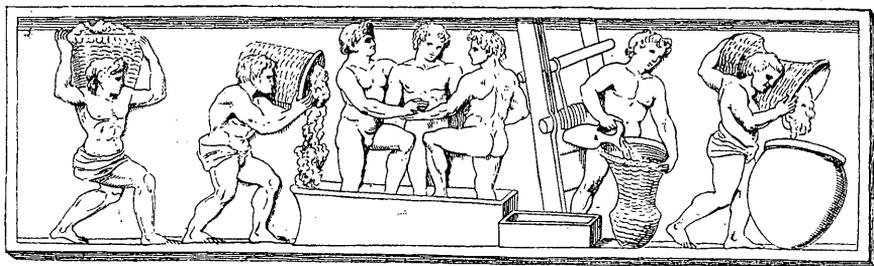
La question du vin est la seule qui ait été résolue par la dernière conférence économique de Londres grâce à l'excellente documentation de l'Office international du vin. C'est à l'unanimité que la commission économique de la conférence a voté la résolution de M. Léon Douarche, concluant à quatre conventions internationales tendant :

1. A unifier la méthode d'analyse des vins ;
2. A unifier la législation contre les fraudes ;
3. A faire adopter dans chaque pays producteur, des casiers vinicoles et d'obligatoires enquêtes annuelles ;
4. A faire admettre par les pays signataires une nomenclature douanière uniforme en matière de vin.

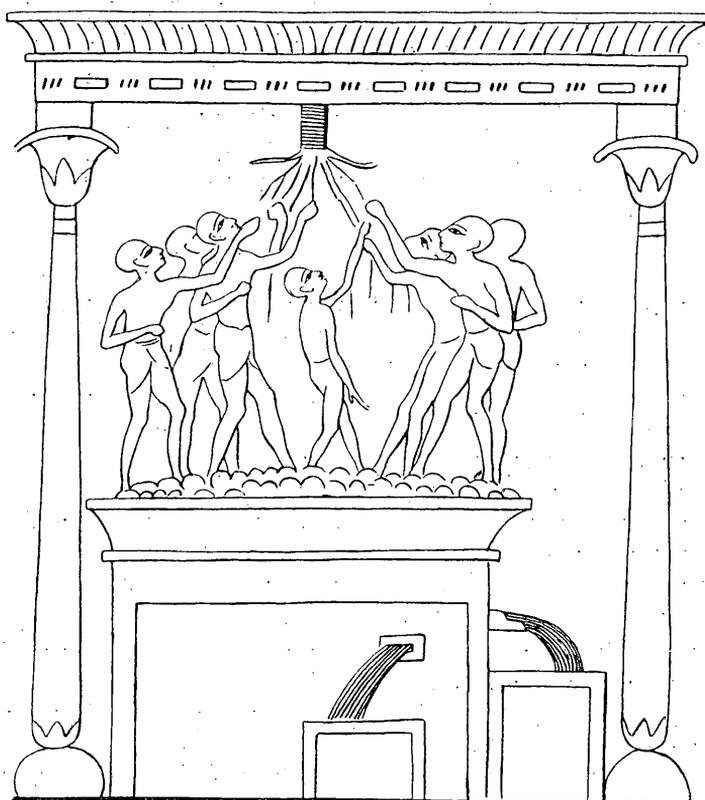
La conférence disposait de tableaux statistiques sur les superficies cultivées en vigne, la production du vin dans le monde, les mouvements d'exportation, la consommation par tête et par an et les moyennes de prix courants du vin. Il paraît un *Bulletin international du vin*.

Alors que nous donnons chaque année plus de faste à notre fête des Vendanges, partout chez nos voisins l'on ressuscite les fêtes du vin. En France, avant que le Sénat ne s'éparpillât pour les vacances d'été, ses membres votèrent, sur recommandation de l'Office international du vin, une résolution invitant le gouvernement à organiser une *journée nationale du raisin*. A la demande des régions cidricoles, on la fit coïncider avec une journée nationale de la pomme. Nos voisins vont ainsi faire revivre, chaque année avec le plus de lustre possible, ces commémorations des liesses par quoi Rome et la Grèce antiques se plaisaient à glorifier la nature et la divinité présidant à ses mystères.

L'Italie, en septembre 1930, innovait une première journée nationale du raisin, modelée aussi, quant à ses réjouissances publiques, sur d'anciennes fêtes



Scène de foulage et de pressurage chez les Romains dans l'antiquité.



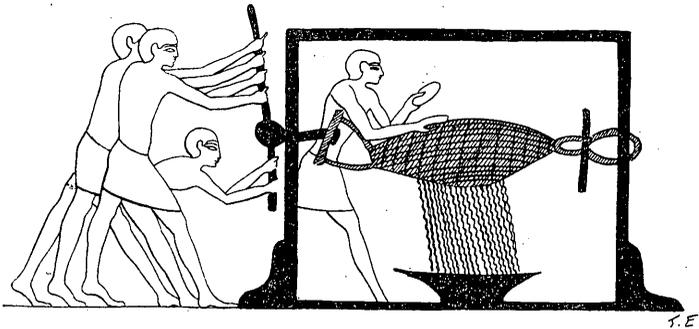
Foulage et pressurage du raisin chez les Egyptiens dans l'antiquité.

de Bacchus où les grandes dames romaines, malgré protestations des moralistes et décrets du Sénat, couronnaient les spectacles souvent indécents du dieu de la vigne, au milieu des cris de joie et des chansons.

Le Brésil, la Californie ont leur fête nationale du raisin. Si fier que soit le Français de ses vignes, il ne consomme encore en moyenne que deux kilogrammes de raisin. L'Allemand en consomme trois; l'Anglais quatre; l'Espagnol huit; le Grec douze; le Roumain vingt.

Dans l'Afrique du Sud, l'on se remue fort afin d'augmenter la production et la vente du jus de raisin. La coopérative de l'Association des vignerons du Sud-Afrique avait déjà fabriqué l'an dernier 200,000 litres de jus de raisin — brillant succès — puisqu'elle les vendait en quelques jours dans la région du Cap. Cette coopérative a installé à Worcester une usine merveilleusement équipée, la plus importante de son espèce dans le monde.

Elle comprend trente tanks verrés, chacun d'une capacité de 500 hectolitres. Le jus de raisin est conservé durant deux mois dans ces tanks à une température légèrement supérieure à 0°. L'installation est faite de telle façon qu'aucun contact humain avec le raisin n'a lieu entre le moment où le fruit a été coupé et la mise



Pressoir égyptien à torsion.

en bouteille. Les bouteilles elles-mêmes sont lavées, stérilisées, séchées, remplies et munies de leur bouchon et de leur étiquette, tout cela mécaniquement, et à la vitesse de 2400 bouteilles par heure.

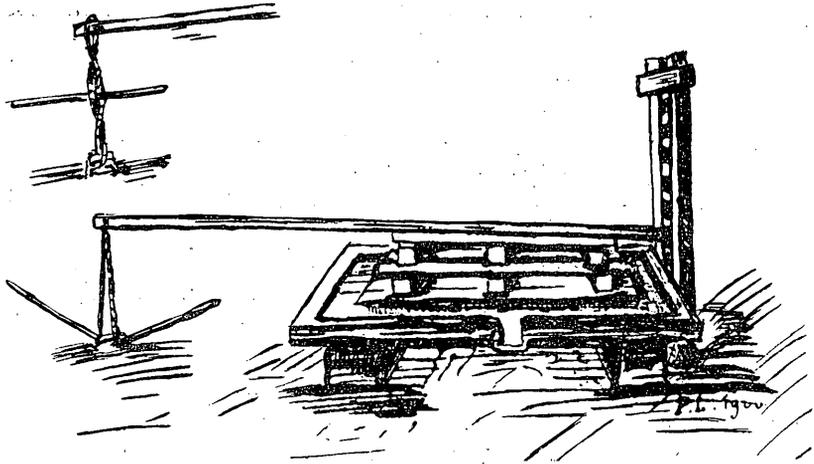
La nouvelle installation a été inaugurée par le gouverneur général de l'Union Sud-africaine devant un millier de représentants des régions viticoles environnantes. Les frais d'installation se montent à 35,000 livres sterling.

Mais retirons notre œil du télescope par lequel nous venons de voir le sud de l'Afrique. Regardons, armés de simples lunettes, ce qui se passe chez nous.

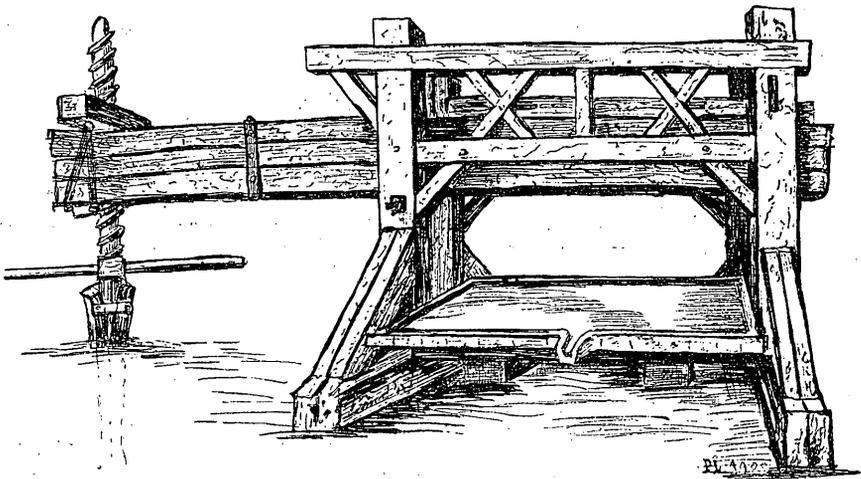
On sait qu'en face du projet du Conseil fédéral, de prélèvement d'un impôt sur les boissons non distillées comprenant imposition du produit de la vigne, nos viticulteurs, sections de la Fédération romande des vignerons, estimant à tort ou à raison que cette charge retomberait sur le producteur, ont décidé l'opposition. Cette attitude paraît s'expliquer par la situation critique de notre vignoble.

L'étude de notre économie viticole demanderait beaucoup de place. Aux maux régionaux de la culture de la vigne s'ajoute une sorte de *désaffectation* générale du vin, mal psychologique qu'il faudrait battre en brèche. Parce que certains ont abusé de vin et beaucoup plus souvent d'alcool sous d'autres formes, l'on tombe dans une abstinence tenant de la manie. A cette allure, le vin sera tantôt produit pharmaceutique que l'on vendra dans des fioles portant « usage externe » sur des étiquettes rouges !

Au contraire, éviter d'avoir à soigner, n'est-ce pas l'œuvre de l'hygiéniste ? Circonscrire les effets de la maladie, n'est-ce pas le but de la prophylaxie ? Or le vin est un agent de prophylaxie. Le professeur Tanon, de l'Académie de médecine,



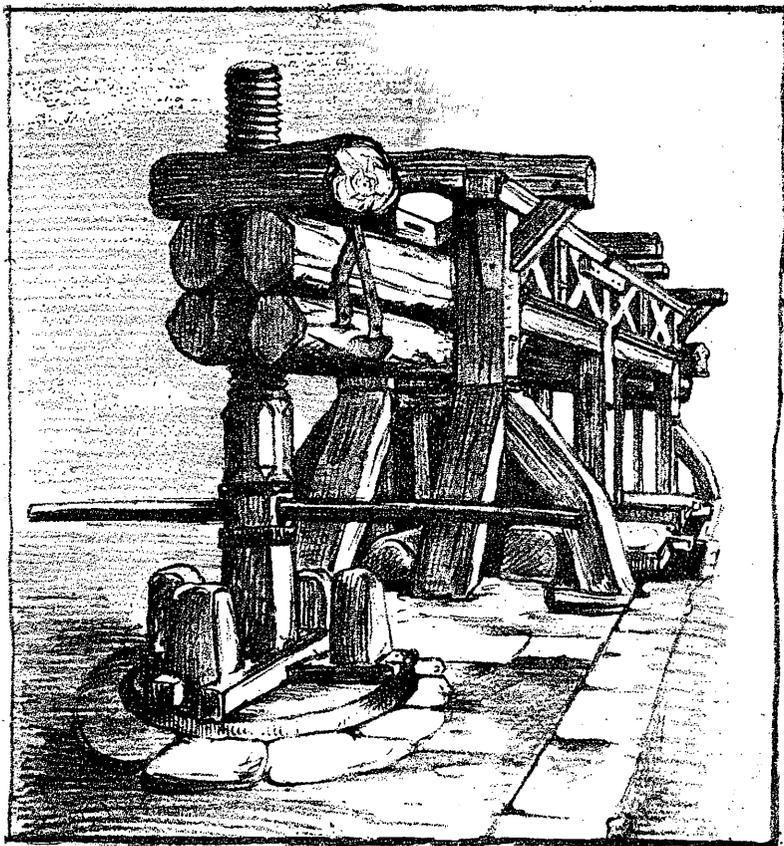
Ancien pressoir bourguignon. Pressoir à crémaillère.



Pressoir du Clos Vougeot, XVI^{me} siècle.

n'a-t-il pas dit: « Un volume de vin, mélangé à un volume égal d'eau est un très bon désinfectant ? » L'expérience n'a-t-elle pas été faite maintes fois de l'activité bactéricide du vin sur les divers microbes ou bacilles, hôtes dangereux des intestins ? On connaît aussi le vieil adage: « Après la soupe un verre de vin ôte un écu au médecin. » Pasteur n'a-t-il pas écrit: « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ! »

Un grand congrès de médecins amis du vin vient d'avoir lieu à Bordeaux. On y a remis en honneur une série d'arguments scientifiques fondés. On y a émis le vœu que les vins naturels puissent être réintégrés dans les préparations pharmaceutiques destinées aux assurés et aux victimes de la guerre.



Le pressoir des ducs de Bourgogne à Chenôtre près Dijon.

Eloge médical du vin de Neuchâtel en 1743.

Mais point n'est nécessaire d'aller quérir à l'étranger des éloges médicaux du vin. En 1743, l'un de nos médecins, François Prince, présentait à l'Université de Bâle, auditoire de droit, une dissertation inaugurale physico-médicale sur le vin de Neuchâtel, thèse fort captivante divisée en quatre parties.

Faisant de savantes distinctions entre « rouge » et « blanc », distinctions qui laissent deviner qu'il préférait le « rouge »,... il assure que le « blanc », fort sain, est fâcheux pour les flegmatiques et les cachectiques. Il ne convient guère aux goutteux, aux calculeux et, qui l'eût cru ? aux hommes de lettres.

Selon lui, le « blanc » est par contre vin de table excellent pour les robustes, pour les tempéraments cholériques et les obèses ! Il l'appelle le « nectar de sa patrie ». On en usera, dit-il, à dîner et à souper. Il affirme qu'il convient pour étancher la soif, exciter l'appétit, favoriser la coction, activer les sécrétions et les excrétions, dissiper les obstructions et atténuer la pituite.

Le docteur François Prince était un type ! Il appuie sa démonstration des Psaumes, du livre des Proverbes, d'Horace et de Voltaire. Suit une digression sur

la chylication, l'augmentation de la force des viscères de l'estomac et de l'élasticité de celui-ci. L'auteur qualifie notre vieux « rouge » de « lait des vieillards ». Il recommande notre vin contre l'hypocondrie, les fluxions catarrhales, la phthisie pulmonaire et la suffocation. Il semble avoir fait des expériences concluantes... celui qui a bien dormi sur l'ivresse que notre vin peut déterminer si on en abuse, ne souffre à son réveil d'aucune pesanteur de tête, d'aucune trace d'incommodité à condition que les excès ne soient point réitérés !

Après trente chapitres, Prince ne pose plus que treize questions. En voici quelques-unes: le vin rouge de Neuchâtel convient-il dans l'hydropisie, la jaunisse et quand ? Dans les fièvres intermittentes et dans quelles circonstances ? Dans la syncope ? Aux femmes et aux jeunes filles ? Aux amoureux ? Convient-il contre la lientérie et la colique ? La vérité se trouve-t-elle dans le vin de Neuchâtel ?

Selon l'usage, un étudiant en médecine, ami de l'auteur, un certain Philippe-Henri Wieland, de Carlsruhe, félicita Prince de sa thèse par une poésie en latin dans laquelle, après s'être demandé depuis quand la science déserte Apollon pour Bacchus, il lui décerne une couronne composée, par parts égales, de lauriers et de lierre alors que quelques feuilles de vigne eussent été, semble-t-il, de rigueur.

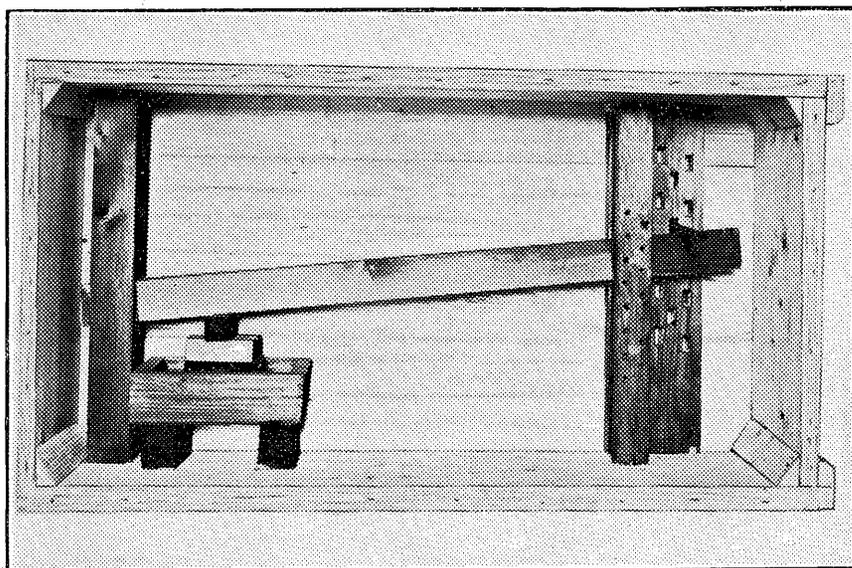
Projet d'une maison de vigneron à Neuchâtel en 1794.

On se trompe en supposant qu'est moderne l'idée de construire des maisons ouvrières ou destinées à des hommes d'une même profession et groupées non loin du lieu de leur travail ou de leur chantier. Les procès-verbaux des manuels du Conseil de Ville, années 1794 et 1795, décèlent que sur les instances réitérées de la Compagnie des vigneron, le Conseil général ordinaire, présidé par Samuel Bonvêpre ou J.-R. Liechtenhan, étudia les projets de plusieurs bâtiments devant servir d'habitation salubre aux vigneron ne trouvant plus guère à s'abriter en raison de la rareté des logis.

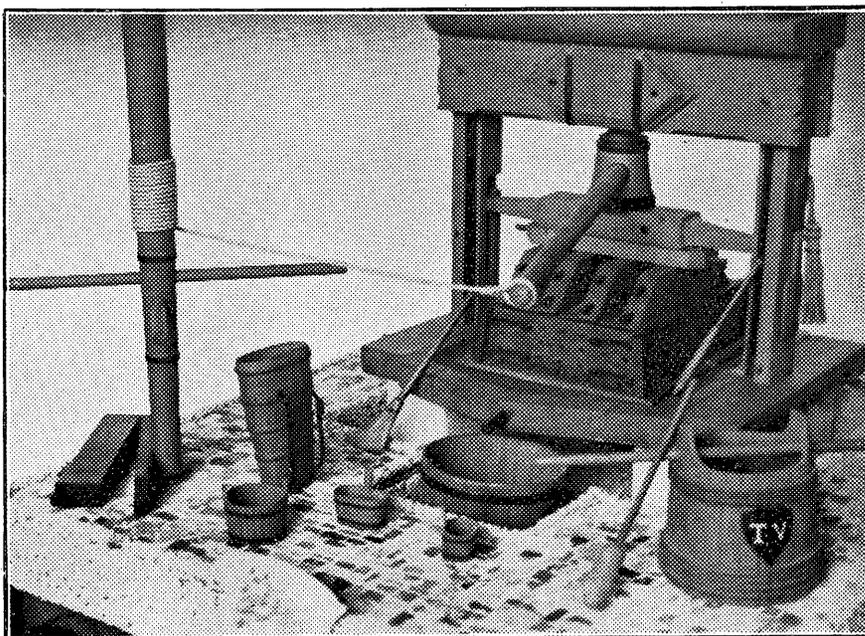
Il existait à ce moment-là à Neuchâtel, et depuis longtemps, une chambre des bois, une commission des bâtiments d'un nombre de membres variable, experts en matière de construction. Cette commission n'avait pas que voix consultative. Fréquemment, les Quatre Ministraux lui déléguaient attributions et initiatives tant pour la surveillance et les réparations des édifices publics que pour l'exécution des entreprises urbaines.

Cette commission, en 1794, comme le *Musée neuchâtelois* l'a signalé dans un article, désapprouve d'abord unanimement le projet de construction d'un immeuble destiné — il faut préciser — davantage aux nombreux ouvriers occupés à la culture de la vigne couvrant alors tous nos coteaux, qu'aux vigneron-proprétaires. Elle craint à ce moment-là que cette entreprise forcée ne devienne source de spéculation de la part de particuliers. Elle objecte que « le fer et le bois sont montés à des prix qu'on a jamais vus » et que la dépense va être considérable alors que les vigneron coûtent déjà beaucoup à la bourse publique. On appréhende qu'à la longue, le bâtiment ne soit surtout habité par des insolubles.

Malgré tout, les recherches d'un emplacement sont entreprises. Le choix tombe sur ce qu'on appelait à Neuchâtel le « tripot » ou le « Werkhof », sorte de remise à l'usage des travaux publics, sur l'actuel emplacement de l'hôtel du Lac, au delà de la porte Saint-Maurice, dont les Wavre avaient été gardiens durant plusieurs générations. Faisaient suite à ce bâtiment, vers le sud, le magasin de sel et une



Ancien pressoir valaisan, XVII^{me} siècle.



Ancien pressoir Terrisse, à Saint-Blaise.

Réduction du Musée de Neuchâtel.

lessiverie. Nous avons déjà donné une vue représentant précisément le « tripot », la porte Saint-Maurice et le bâtiment du Concert ou Académie de musique.

On comptait ne pas désaffecter le rez-de-chaussée du « tripot », recevant le bois et les matériaux de la commune. C'est aux étages qu'on songeait à installer pour les vigneronns une multitude de petits logements. Mais on abandonnait ensuite ce projet pour un bâtiment neuf à construire sur les graviers du bas de la rue du Pommier.

Il s'agissait de la place dite des « Crosses » où l'on séchait le linge. Comment réduire cet emplacement ? Au surplus, était-il recommandable de loger tant de nécessiteux à deux pas de ce linge honnête et sans défense s'étalant au soleil ? Les documents disent : « N'y aurait-il pas de l'imprudance, ne serait-ce pas mettre le loup dans la bergerie ? » Heureusement que ce temps est révolu et que l'on peut aujourd'hui, sans crainte, sécher pantalons, draps, chaussons et liquettes à proximité de la demeure des vigneronns !... On parlait, au cas de construction d'une maison de vigneronns, place des Crosses, de préposer des gardes pour la surveillance des élégants oripeaux multicolores de nos pères. Nouvelle précaution onéreuse. Enfin, tous plans furent abandonnés.

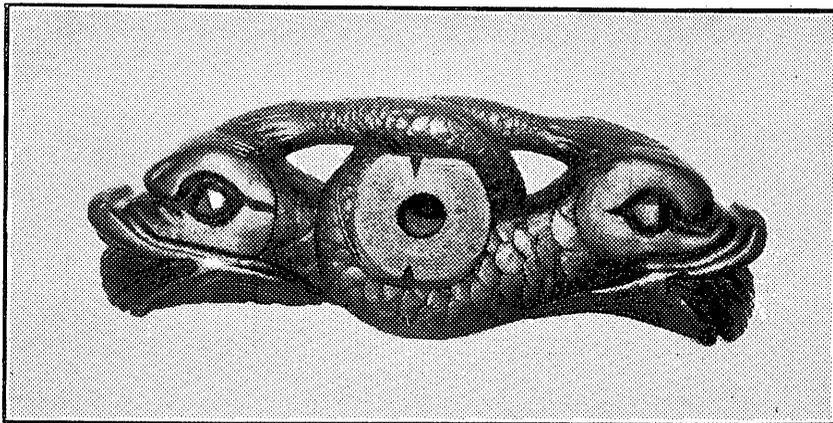
Faut-il croire qu'alors les grands projets de construction ou d'entreprise municipale demandaient à Neuchâtel cinquante ans de réflexion ? Pendant près de soixante ans, les choses demeurèrent en l'état. Ce n'est qu'en 1858 qu'on se mit, à cause de la cherté des petits logements et des taudis, à construire aux Parcs les premières maisons ouvrières. Il s'agissait là d'une initiative privée, celle de la Société immobilière des Parcs, qui créait d'un coup vingt-huit appartements. On construisit ensuite le groupe de Pierre-qui-Roule. Le vœu des anciens vigneronns était réalisé. Mais il n'y avait presque plus de vigneronns en ville...

Coup d'œil sur les pressoirs.

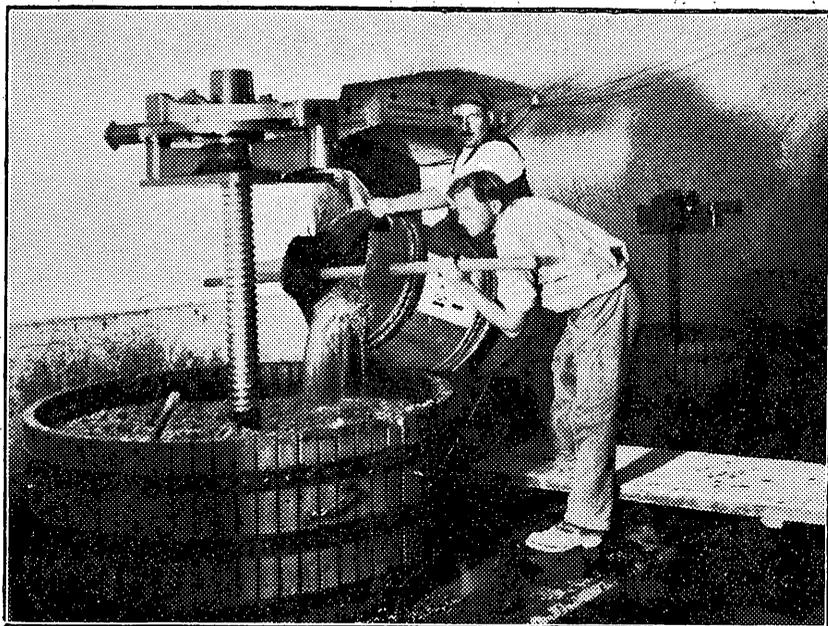
L'évolution du pressoir à travers âges et peuples divers est chose curieuse. Nos planches du pressoir bourguignon et du clos Vougeot sont tirées d'une brochure de M. Paul Latour, parue à Beaune en 1913. Les deux planches se rapportant à l'Égypte sont extraites d'un ouvrage de Raymond Billard, sur *La vigne dans l'antiquité*, édité à Lyon la même année. L'on a fait de grands pas des pressoirs égyptiens, qui n'étaient qu'une toile dans laquelle l'on écrasait le raisin en filtrant le moût, aux pressoirs hydrauliques ! Au Valais, il n'y a pas si longtemps que l'on usait encore ici et là de cet ancien procédé. Dans l'antiquité cependant, Égyptiens, Grecs et Romains avaient déjà utilisé la pierre pour la construction du pressoir où l'on piétina d'abord la vendange. Les pressoirs de bois apparaissent plus tard. Puis le métal joue son rôle avec la mécanique et l'hydraulique.

Si l'on pousse l'observation hors de chez nous, l'on constate qu'aucun procédé n'est entièrement abandonné. Le bois semble avoir cependant disparu du pressoir « dernier cri ». A peine sert-il encore aux damettes de la corbeille !

Le métal a envahi après coup l'outillage de la cave, broquets, baquets, pompes, filtres, raccords, tuyaux, boutons de fermeture des portelettes de vase. N'a-t-on même pas construit sous le nom de « tank » d'énormes fûts en fer émaillé ? Certains techniciens sont demeurés adversaires de l'emploi de tels ou tels matériaux pour la construction des pressoirs et de leurs accessoires. Beaucoup ont admis, en principe,



Barre antique sculptée pour la fermeture de la portelette d'un fût à Auvernier.



Pressoir actuel à Auvernier.

que la pierre et le ciment bien affranchis n'altéraient point la qualité du moût à condition que ce dernier glisse rapidement.

Aborder ici la question des modes de traitement du vin mènerait loin. Certains bois, par leur porosité, favorisent une certaine oxydation du vin activant sa maturité. Employez du mélèze et vous donnerez à votre vin durant plusieurs années un petit goût de résine qui le ruinera commercialement mais lui conservera un certain charme local, comme le vin du Glacier, au Valais.

L'introduction du métal dans le pressoir n'a pas été sans inconvénients. Le fer étant l'ennemi du vin auquel il donne des affections se traduisant par des troubles laiteux, il a fallu chercher dans la construction des pressoirs métalliques à isoler le jus acide de ce contact. On a donc revêtu le fer de vernis, d'émail, d'aluminium ou de cuivre. L'étamage fut même envisagé.

S'agissant des modes de pressurage, après avoir méthodiquement pendant des siècles pilonné la vendange à pieds nus ou l'avoir écrasée dans des toiles, l'on passait à l'emploi du bras de levier. Le bras de levier fut en usage longtemps dans diverses régions. Il fait place au cabestan, puis à un système combiné de bras de levier et de vis de bois à son extrémité. De là, comme un souverain monte sur un trône, la vis de bois puis la vis d'acier émigre petit à petit sur le pressoir même. Elle ne paraît guère vouloir en redescendre. La science hydraulique seule la détrônera.

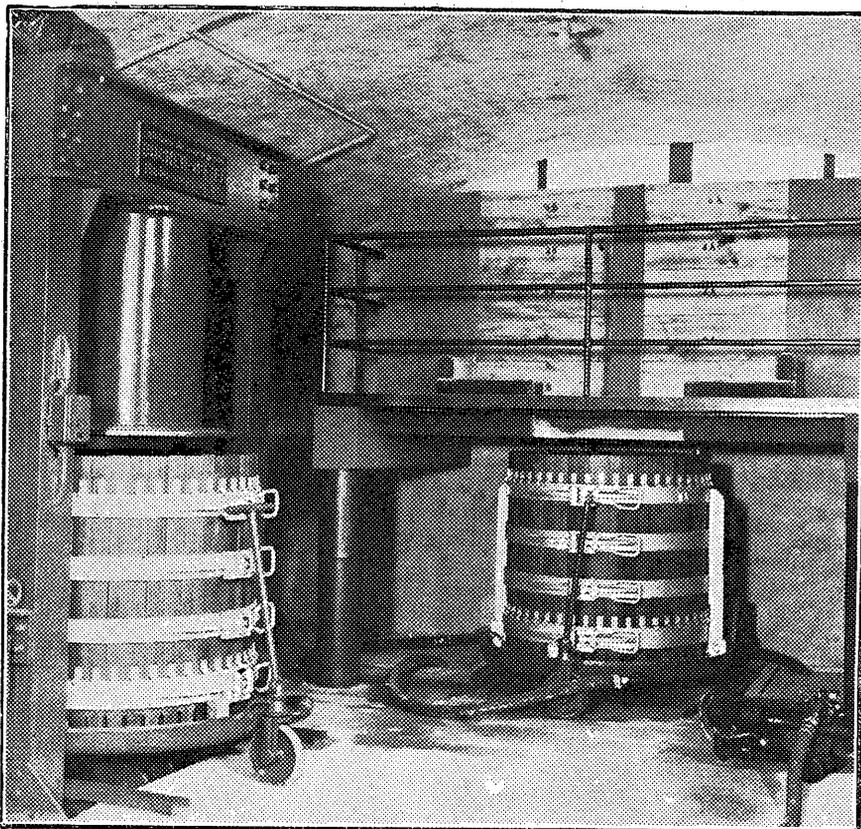
Une solide poutre dont était muni l'érou multipliait la force de l'homme. Le vieux « pansard », poutre verticale avec tourniquet, avait fait son apparition, remplacé peu à peu lui-même par un treuil de fer encore très répandu de nos jours. A vrai dire, l'évolution du pressoir se préoccupe assez peu de maintenir la qualité du produit. Partout on paraît tendre d'abord au rendement maximum de la vendange et à l'augmentation du débit d'exploitation.

L'apparition du fer dans le pressoir augmenta les moyens de pression dynamique. On renforçait l'épaisseur du doigt de marc. Le pressoir hydraulique, dernier progrès dont on voit une vue ci-contre, diminue encore l'encombrement et permet de dessécher les marcs plus à fond en un temps plus court. Tandis que nos anciens pressoirs à bras, avec treuil ou érou différentiel, n'exerçaient qu'une pression de 6 à 8 kilos au centimètre carré, l'hydraulique permet, avec son effort de 700 atmosphères, de fournir une pression de 16 kilos au centimètre carré.

Ce fut la vis d'Archimède qui, à l'origine, introduisit le principe du pressurage continu toujours discuté pour l'obtention de la meilleure qualité de vin. Avec nos anciens pressoirs, une « pressurée » durait environ vingt-quatre heures. Le jus de raisin restait donc assez longtemps en contact avec rafles, gousses, pépins, favorisant ainsi l'extraction du tanin. Le moût de troisième pressurée, qui à lui seul donnait un vin imbuvable, était en général trois fois plus riche en tanin que le jus d'égouttage donnant un vin complet. Un premier équilibre réside donc dans le mélange assez délicat de deux jus. La puissance hydraulique réduit trois pressurées à quelques heures. Elle risque d'aboutir à un rendement moins riche en tanin. Aussi faut-il savoir manier un pressoir hydraulique. On sait que, dans notre région, le jus d'égouttage, appelé en France la « mère-goutte » ou le « surmoût », est volontiers désigné par le mot « tracolon ».

Les exigences de l'économie domestique et du trafic ont apporté des modifications scientifiques dans les accessoires et l'équipement du pressoir et de l'encavage. Les transformations faites à notre station viticole d'Auvernier, dirigée avec distinction par M. le D^r Charles Godet, qui nous a fourni les photographies illustrant notre article, permettent d'établir cette comparaison : au moyen de l'ancienne installation, dans le même cellier, l'on pouvait pressurer en vingt-quatre heures quarante-deux gerles de vendange avec cinq hommes; aujourd'hui, l'on peut pressurer en treize heures quatre-vingts à cent gerles avec deux hommes, momentanément trois.

L'évolution du pressoir fut longtemps lente et mesurée. Au cours du dernier demi-siècle, elle s'est précipitée, galopant avec le progrès. Heureusement que dans



Nouvelle installation de pressoir de la station d'essais viticoles à Auvernier.

notre région le souci de maintenir toujours très hautes la qualité et la réputation de nos vins ne s'est point amoindri. Au reste, le modernisme du pressoir et de la cave, adopté seulement par les producteurs de vins étrangers, eût naturellement placé nos propres producteurs dans une déplorable infériorité de concurrence.

De façon à se rendre compte exactement de l'aspect qu'avait autrefois le pressoir neuchâtelois, — et à titre comparatif aussi avec ceux d'autres pays et d'autres âges, — nous reproduisons plus haut (p. 35) la photographie du dernier pressoir en bois, datant de plusieurs siècles, existant encore à Saint-Blaise, maison Terrisse. Cette copie réduite se trouve au Musée historique, rez-de-chaussée, salle est, où chacun peut l'y admirer. Miniature fidèle, elle avait été exécutée en 1916 par M. Paul Matthey-Schœck.

Ce vieux pressoir fait songer au temps où l'on publiait dans la principauté des mandements contre les crus bourguignons. En septembre 1668, par exemple, le Conseil d'Etat interdisait l'entrée des vins de Bourgogne. C'était une réplique au Parlement de Dôle qui défendait aux Bourguignons d'acquérir du vin hors de Franche-Comté lorsqu'ils en avaient suffisamment. Les communautés des Montagnes, soit de la Seigneurie de Valangin, réussissaient parfois à obtenir, s'agissant de nos interdictions, exception pour elles. Ces procédés étaient généralement la

conséquence d'une première décision prohibitive d'importation émanant de Leurs Excellences de Berne qui voulaient avant tout favoriser la vente de leurs vins du pays de Vaud dépendant d'Elles. Ces mesures de protection sont fréquentes au XVIII^{me} siècle.

M. Pierre Parel, professeur à l'Ecole de commerce, a présenté en 1931, à la Faculté de droit, une récente « Contribution à l'étude de la rentabilité du vignoble neuchâtelois », qui peut être consultée avec fruit.

Un musée de la vigne ?

Il faut aimer le vin de nos magnifiques coteaux neuchâtelois. Pourquoi n'a-t-on pas encore créé à Neuchâtel un « musée de la vigne » ? On y restituerait un ancien pressoir, grandeur naturelle. On y grouperait les appareils fort curieux ayant servi à la lutte contre les maladies de plants, objets conservés à la station de viticulture d'Auvernier. On y verrait les canons à grêle, les épouvantails et les vieilles bouteilles si diverses selon les régions viticoles, régionales ou étrangères. On y dégusterait dans un comptoir permanent, à l'exclusion d'autres boissons, toutes les marques de nos crus. Les étrangers venus chez nous en emporteraient le souvenir. Il suffirait pour cela de deux pièces moyennes et contiguës, si possible voûtées. Pas besoin de construire un immeuble. Les locaux vieillots et sympathiques du restaurant du Concert ne conviendraient-ils pas ? Pourquoi négliger un moyen de publicité si excellent ?

Notre vin a une supériorité sur le vaudois qui supporte moins l'exportation. A traverser l'équateur ou l'océan, il gagne en qualité. Avant la guerre, un fin gosier de nos Montagnes ne faisait-il pas parcourir, avant de le déguster, le voyage New-York aller et retour à son vin de Neuchâtel ?... Intéressons-nous au vignoble. Il faut faire connaître mieux encore, au delà des frontières, le « lait des vieillards » du docteur Prince, le « nectar de sa patrie » !

[12, 13 et 14 octobre 1933.]