Souvenirs de la vigne

Dernière situation recensée

D'après le Recensement Général du Vignoble réalisé en Côte d'Or de mars 1956 à juin 1958 par l'Institut des Vins de Consommation Courante, sur les 717 communes du département, seules 203 ne sont pas viticoles.
Fleurey a bien sûr été enquêtée, par le biais d'interrogations simples auprès des exploitants complétées par un examen des déclarations en mairie.
A cette date, aucune exploitation ne livrait de vins à la vente, sept exploitations produisaient du vin exclusivement destiné à la consommation familiale. Elles exploitaient en mode de faire-valoir direct (le propriétaire est l'exploitant) neuf parcelles de vigne pour une superficie totale de 0,7278 ha.
L'ensemble du département comportait alors 5552 exploitations commercialisant du vin pour 7185,9368 ha et 10408 exploitations produisant du vin destiné à la consommation familiale pour 1942,9996 ha.
Les vignes de la commune étaient alors assez jeunes, 0,5728 ha ayant été plantées après 1945.
Seuls 0,0470 ha étaient plantés en cépages "nobles" non spécifiés de l'espèce Vitis *vinifera,* le reste étant planté en cépages hybrides producteurs directs (cf. encart sur le Phylloxera), ces derniers étant détaillés dans le recensement : 0,1143 ha en Baco ; 0,1665 ha en Oberlin ; 0,1464 ha en Seibel 5455 ; le reste en Seibels divers. Ces noms évoqueront certainement quelques souvenirs à nos plus anciens lecteurs.

TEMOIGNAGE

Monsieur Grée Pierre, figure très connue de notre commune s'est confié en exclusivité au Borbeteil, vendredi 04 janvier 2002. Le but de "l'interview", ce jour-là était de provoquer l'émergence des souvenirs les plus marquants en rapport avec un sujet qui est cher à tous les bourguignons : la vigne et le vin.
Si le sujet essentiel était la vigne, les digressions furent aussi nombreuses qu'il y eut de vignerons en Bourgogne, de Vercingétorix à nos jours… c'est vous dire.
En deux heures, nous avons évoqué ainsi les techniques agricoles de l'époque, les moyens de locomotion, les fêtes locales, l'élevage bovin, l'entre deux guerres, la guerre, la population agricole, les bistrots de Fleurey à travers les guerres, les commerces locaux, la fontaine, le "pasquier", la vie en famille, le curé, la vie des familles paysannes, l'état des routes, les spectacles, l'école, les transports….
Et le vin direz-vous ? Eh bien il semble que s'il était présent à Fleurey, il ne faisait pas l'objet de soins plus attentifs que ça pour un village bourguignon et il ressort que la production locale était essentiellement destinée… à la consommation personnelle…. Et s'il venait à manquer, suite à une médiocre récolte par exemple, on n'hésitait pas à prendre le cabas et à se rendre chez l'épicier du coin, le Monsieur Bourlet de l'époque ou le Petit Casino bien de chez nous. Il ne semble pas que la production locale ait pu se retrouver, non plus, sur une table de bistrot, à un moment ou à un autre… bref, cette production était très certainement bue, (on s'en serait douté), au quotidien, à table parfois coupée avec de l'eau.
Ces témoignages sont confirmés historiquement : à l'époque de Monsieur Grée, le vignoble avait subi l'assaut du phylloxera et deux guerres, ce qui avait perturbé la récolte et la production. Même bien après la lutte victorieuse contre le phylloxera, à aucun moment, les coteaux de Fleurey (ça aurait fait une belle étiquette de bouteille) n'ont pu retrouver leur rendement d'antan, bien au contraire.
Donc le peu de vin récolté était réservé à la consommation locale familiale, et Monsieur Grée se souvient parfaitement du jour où un agriculteur vigneron du village lui avait demandé de se déshabiller… afin de piger le vin, dans la cuve. Je vous laisse imaginer l'œil malicieux du narrateur lors de cette confidence, confidence conclue par "le plus dur c'était pour se laver, parce que ça collait…"... nous le croyons sans peine.
Au beau milieu des souvenirs de Monsieur Grée, une expression revient souvent : "on a tué le chien". Cette expression signifiait : Le dur labeur est terminé, on va pouvoir décompresser. Et pour décompresser, on décompressait après chaque vendange, autour d'un grand repas gaulois où se retrouvaient les agriculteurs, les voisins, les vendangeurs, les porteurs, les saisonniers, la famille… des repas à boire toute la récolte de l'année précédente en une seule fois….
Pour clore l'interview, à 11h45, M Grée a sorti une bouteille de Monbazillac 1996, sûrement un remède dont il a le secret et qu'il n'hésite pas à partager.