

Vendanges d'hier.....et d'aujourd'hui en Astarac

Il ne reste que quelques lopins de vigne en exploitation



Vendanges d'hier.....et d'aujourd'hui en Astarac

Jusqu'aux années 60, la majorité des agriculteurs vivaient en auto-suffisance du point de vue alimentaire. Chez le boulanger, ils échangeaient leur blé contre le pain quotidien. Chaque famille avait quelques ares de vigne, soigneusement entretenue pour produire sa propre consommation car à l'époque on buvait copieusement du vin à chaque repas, même les ... enfants. On en faisait distiller environ 200 litres par un alambic ambulant, les transformant en eau-de-vie que l'on buvait allègrement à maintes occasions mais qui avait aussi bien d'autres fonctions domestiques et...même thérapeutiques. On aurait pu l'appeler Armagnac, même si ce n'était pas le cas puisque l'Astarac appartient géographiquement au terroir du Haut Armagnac qui fait une boucle, partant de Lectoure, passant par Auch, effleurant Mirande, puis Marciac pour remonter jusqu'à Aire sur Adour.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

A Seissan, plus que trois agriculteurs, tous retraités, ont conservé pour le moment encore, quelques centaines de pieds de vigne, plutôt pour entretenir la tradition que pour un quelconque intérêt économique, quitte à passer pour les derniers dinosaures. Ils méritent le vin qu'ils récoltent, vu l'entretien que cela demande, depuis la taille au sécateur en février, les traitements avec pas moins de 13 sulfatages cette année car plus ou moins liés aux risques de mildiou et oïdium en fonction de la météo, le désherbage mécanique entre les rangs et enfin la récolte.

Malgré ces contraintes, malgré son activité professionnelle, ici, un jeune quinquagénaire a choisi de poursuivre la tradition de la vigne familiale, même s'il en a restreint sa superficie, répétant les gestes que lui a appris son papa qui, aujourd'hui, ne peut que le regarder faire avec une certaine fierté.

Pour ce survivant de la « viticulture », les vendanges sont devenues un jour de fête rassemblant les amis dont la plupart ignoraient jusque-là tout le déroulement. Donc, un retour à une certaine époque ancienne que l'on n'a pas forcément connue quand on a toujours été citadin.

Les baquets en bois ont été remplacés par des seaux en plastique, plus de hotte dans laquelle le porteur recevait les grappes qu'il allait amener au fouloir, plus de comportes en bois non plus pour recueillir les raisins une fois éclatés. A partir de là, une certaine modernité a gagné le pas. Dans la première moitié du 20ème siècle, les grappes étaient écrasées avec les pieds, ensuite on est passé au fouloir, un gros entonnoir en bois terminé par deux engrenages actionnés par une grosse manivelle qui écrasaient les grains au passage. Aujourd'hui, les derniers vigneron se sont regroupés pour se procurer un tombereau à vendange qui non seulement fait éclater les grains mais ensuite les propulse directement dans le tonneau où ils fermenteront durant une semaine. Il en sortira le vin nouveau, le bourret, qui finira sa fermentation dans des barriques en bois, qui auront été bien entretenues, même une fois vides. Avant toute nouvelle utilisation, elles doivent être remplies d'eau pour faire dilater les douelles et assurer ainsi leur étanchéité, les désinfecter régulièrement en brûlant des mèches de soufre, etc.

Le vin « fait maison », peu importe son degré, peu importe s'il n'est pas fait pour vieillir mais c'est de l'authentique ; il ne connaît pas les sulfites et autres additifs pour sa conservation. A boire avec modération cependant !



IMG-20250913-WA0032.jpg



IMG-20250913-WA0030.jpg



IMG-20250913-WA0013.jpg