

VENDANGES Vieux pressoirs

La tournée romande



Claire Berbain

A l'heure où les vendanges se préparent en Romandie, quelques vieux pressoirs s'appêtent à reprendre du service. Qui les utilise encore? Est-ce juste pour le folklore ou pour une meilleure qualité du vin? Historique et témoignages

«Faire fonctionner un vieux pressoir nécessite un savoir-faire et un travail énormes.»

L'œnologue Sébastien Fabre de l'École d'ingénieurs de Changins (VD) est formel: rares sont les vigneronnes encore capables de presser manuellement. En Suisse romande, ils ne seraient plus guère qu'une dizaine à perpétuer cette tradition. Or, même s'il tient aujourd'hui du folklore, le pressage manuel a pourtant perduré pendant des millénaires, et l'automatisation du pressoir ne date que du XX^e siècle. D'où l'intérêt de se pencher sur son histoire.

Au Musée valaisan de la vigne et du vin à Salquenen (VS), un espace est entièrement consacré à ces témoins du passé. Anne-Dominique Zufferey, la directrice des lieux, précise: «A levier ou à vis centrale, le pressoir a pris différentes formes au fil des siècles mais, globalement, la technique est restée identique de l'Antiquité à 1850.» Les raisins étaient étalés sur la maie et écrasés par



Témoin de son temps, le pressoir a pris diverses formes au cours des siècles.

Dessin Gilles Colza

un assemblage de planches. Une pression d'environ deux bars (un bar = 10 tonnes/m²) était exercée par un système de levier (voir illustration 1) ou de vis centrale (2). Jusqu'au XIX^e siècle, la viticulture est une activité secondaire pour les paysans. «Le raisin couvait pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, avant d'être pressé, faute de temps», relève Anne-Dominique Zufferey. Activité fastidieuse exclusivement

réservée aux hommes, le pressage n'était ni le temps de la fête ni celui de grands repas. Il fallait compter toute une nuit et au moins deux hommes pour presser quelques centaines de kilos de raisin. Le rebêchage (émiettage de la masse compacte de marc entre chaque serrage) était une des activités les plus physiques.



Olivier Bonn

«A l'époque, on ne changeait pas de pressoir comme de voiture, analyse l'ethnologe Isabelle Raboud Schüffle dans le livre *Le Temps du Pressoir*. C'était une pièce centrale qui se transmettait de génération en génération.»

Révolution tardive

Pour Sébastien Fabre, «c'est le XX^e siècle qui a révolutionné le pressage». Le métal remplace petit à petit le bois (3), et des améliorations techniques diminuent la pénibilité du travail. «Parallèlement, on entre dans l'ère productive. Il faut augmenter les rendements, même aux dépens de la qualité», note Anne-Dominique Zufferey. La viticulture devient une activité à part entière et se professionnalise. La capacité des pressoirs et la pression exercée sur les raisins augmentent. En 1930, grâce au système hydraulique, on peut presser 5000 kg avec une pression de 15 bars (3).

La principale révolution technique date des années 1950, selon l'œnologue. «Le passage d'un système de pression vertical à un système horizontal et l'automatisation du rebêchage vont bouleverser le travail du vigneron.» Les constructeurs se livrent alors à une véritable guerre de la mécanisation.

En 1970, les mœurs évoluent et les attentes des consommateurs aussi. Désormais, c'est la qualité du vin qui fera la différence, et non plus la quantité. Les pressions exercées sont réduites de moitié. Avec l'arrivée sur le marché des pressoirs pneumatiques (4) en 1980, on revient aux pressions d'antan. «On a enfin compris que 2 bars étaient suffisants et que pépins, rafles et peaux devaient être intacts pour avoir un vin de qualité», souligne Sébastien Fabre. A l'arrivée, on obtient des jus plus clairs, moins chargés en bourbes.

Automatisation intelligente

Aujourd'hui, on cherche à surveiller un maximum de paramètres. «La pression, le poids, évidemment, mais aussi l'activité enzymatique sont contrôlés en permanence sur les nouveaux pressoirs.» Les innovations se poursuivent et s'affinent en fonction de chaque région, voire de chaque cépage. Ainsi, le pressage en anaérobie (sans oxygène) d'un sauvignon blanc révélera d'autant mieux ses caractères. Preuve que les connaissances œnologiques s'affinent et que le pressoir reste une étape-clé pour un vin de qualité.

C. Be.

Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée de la Vigne et du Vin de Salquenen (VS).

Genève: Pressée à l'ancienne

Depuis bientôt dix ans, à la veille des vendanges, Jacques Naef organise, sur son domaine, à Hermance une journée portes ouvertes pour faire découvrir au public le vieux pressoir qui appartient à sa famille depuis 1883. «Il ne servait plus depuis les années 1970. Pour lui redonner vie, j'ai

dû faire réparer la palanche (qui sert à faire tourner le pressoir), ainsi que la corbeille, qui étaient en mauvais état. Pour moi, c'est une occasion de souligner la valeur d'un patrimoine aujourd'hui disparu. En même temps, cela permet de montrer de manière très claire, que ce soit

aux adultes ou aux enfants, de quelle manière on presse le raisin pour ensuite en faire du vin.»

La veille, quelques volontaires ont cueilli six cents kilos de raisin à la vigne. «Idéalement, il en faudrait deux à trois fois plus pour le faire fonctionner, là c'est le minimum. Deux personnes suffisent pour le remplir, puis pour fouler le raisin dans la corbeille. C'est à ce moment qu'on resserre la vis pour procéder à l'extraction du moût, que les visiteurs peuvent acheter sur place en bouteilles d'un litre. S'il en reste à la fin de la journée, on l'incorpore à une cuve contenant déjà du chasselas en train de fermenter. L'année dernière, nous en avons même fait une cuvée spéciale!»

A. Z.

Alain Jacquier et Jean-Jacques Gavillet, viticulteurs, sont venus seconder leur collègue Jacques Naef (à dr.). Alexander Zelenka



+ d'infos

Musée valaisan de la Vigne et du Vin, 3970 Salquenen (VS), ouvert du mardi au dimanche de 14 h à 17 h, d'avril à novembre, tél. 027 456 45 25, www.museevalaisanduvin.ch

Balades dans les vignobles de Suisse romande, A. Hobbmeier, B. Koelliker, Editions Favre, 2006, 160 pages.

Le Temps du Pressoir: Regards sur la Vigne et le Vin en Valais, édité par le Musée valaisan de la vigne et du vin.

Possibilité de commande en page 14.

Participez à la sortie lecteurs, organisée par Destination Nature, au caveau de Fabrice Neyroud, La Bacchanale, à Chardonne! Bulletin d'inscription en page 6.

Valais: «Ça a perdu de son charme...»

Gregor Kuonen (photo Olivier Born), viticulteur à Salquenen (VS), est tombé dans le pressoir quand il était petit. «C'était un jeu d'actionner ces leviers et ces cordes. Enfant,

pendant les vendanges, on passait les trois semaines dans la cave à presser, ça nous faisait les bras! A 87 ans, le vigneron est parfaitement au clair avec l'évolution des pres-

soirs. «La qualité du vin qui en ressort n'a rien à voir, à l'époque on ne vérifiait pas tant de paramètres, on pressait, le plus vite possible, pour obtenir un bon rendement», raconte le vigneron.

Rempli de géraniums, le vieux pressoir en bois familial datant de la fin du XIX^e siècle trône à l'entrée du caveau Kuonen. Non sans une certaine fierté, Gregor Kuonen confie: «Il n'y en a pas tant que ça qui ont conservé leurs vieux pressoirs. Bien souvent, ils ont terminé au mieux en fenêtres ou en portes, au pire en bois de chauffe...» Ses fils seraient-ils encore capables de presser manuellement comme il l'a fait? Gregor Kuonen édote de dire. «Vous plaisantez? Aujourd'hui, on appuie sur un bouton et, deux heures plus tard, c'est fini. Ça a perdu de son charme...»

C. Be.



Neuchâtel: Depuis six générations

«Pour moi, presser le raisin à l'ancienne est davantage une affaire de qualité que de tradition», explique **Jean-Denis Perrochet** (photo Alexander Zelenka), vigneron-encaveur à Auyemier. Avec son père, nous continuons à vinifier comme il y a cinquante ans. Ce n'est pas par folklore mais parce que nous sommes persuadés que les anciens procédés de vinification respectent mieux l'identité du raisin, et donc celle du vin. La lenteur du pressurage donne, en effet, un jus très clair. L'avantage, c'est qu'il n'est pas nécessaire de le clarifier avant le début de la fermentation. «C'est une façon de préserver la typicité, le caractère et l'originalité du vin.»

Vignerons-encaveurs depuis six générations, les Perrochet utilisent le vieux pressoir chaque année, pendant les vendanges. Pour remplir la corbeille, le raisin est transporté dans des gerles, comme à l'époque.

«Ma famille a fait l'acquisition du domaine de la Maison Carrée en 1827. Depuis, le pressoir, de type vertical à corbeille carrée, n'a jamais arrêté de servir.»

A. Z.



Vaud: La Bacchanale de Chardonne



Le pressoir trône au centre de la cave Neyraud. L.O.

«Tant qu'il y aura du monde d'accord de venir m'aider à presser, je continuerai avec celui-là.» Fabrice Neyraud, vigneron-encaveur à Char-

dis, du nom de la première cave qui l'hébergea, à Vevey. Si sa maie de pierre date de 1890, ce n'est qu'en 1935 qu'il a rejoint les hauteurs de la

Fabrice. Depuis, ce pressoir horizontal à vis en fer et vérin hydraulique fabriqué par les Ateliers mécaniques de Vevey, prend du service à chaque vendange.

«Il faut compter douze heures pour faire une pressée, et on en fait deux par jour, pour suivre le rythme des vendangeurs. C'est clair que, pendant ces quatre jours, on ne dort pas beaucoup, mais il règne une ambiance vraiment sympa à la cave.» D'ailleurs, les gens intéressés peuvent sans autre venir y jeter un coup d'œil. Deux hommes prennent place sur le pressoir pour tourner le pas de vis et écraser les 4,5 à 5 tonnes de raisin prébroyé qui prennent place dans la corbeille formée de planchettes verticales en sapin. A chaque fois, ce sont 4000 litres de moût qui coulent ensuite vers une première cuve. «On dit que ce sont les meilleurs pressurages, car ils se font lentement, et qu'il y a nettement moins de bourbe (n.d.l.r. pulpe, débris de pépins, résidus terreux) dans le jus de raisin.»

La semaine des 7 cantons



TRANSPORTS PUBLICS. — Tous les cinq ans, les communes regroupées au sein de Lausanne Région mandatement une étude du trafic dans l'agglomération. Partiellement révélée la semaine dernière, les résultats de l'enquête relèvent une légère diminution du trafic automobile à Lausanne. Sur les 600 000 personnes qui transitent chaque jour par la capitale vaudoise, près d'un quart utilisent les transports en commun. Un effort reste toutefois à faire en périphérie, où l'on constate une hausse du trafic de l'ordre de 5%. — T&N



DÉSALPE DE CHARMEY. — Quelques 12 000 personnes ont assisté à la Désalpe de Charmey, samedi dernier. Il s'agit là d'un record de fréquentation. Cette 27^e édition a confirmé son succès loin à la ronde: des visiteurs de France, d'Italie, de Belgique ou encore d'Allemagne avaient fait le déplacement, note La Gruyère. Pas moins de 80 bénévoles ont œuvré en coulisses pour la réussite de la manifestation. — T&N



PÂTURAGES BOISÉS. — L'Association Sorbus (Sauvegarde des oiseaux rares et des boisements utiles à leur survie), en collaboration avec les forestiers neuchâtelois, organise, le samedi 7 octobre, une journée publique d'entretien des pâturages boisés dans cinq sites du canton: La Fruitière de Bevaix, La Sagne, Les Hauts-Geneveys, La Chaux-de-Fonds et Les Verrières. Cette initiative vise à favoriser l'expression de la biodiversité dans ces milieux victimes de surexploitation ou souffrant d'abandon. Les personnes et familles intéressées à participer à ces menus travaux d'entretien sont invitées à s'inscrire en téléphonant au 032 724 36 75. Possibilité de pique-niquer ou de faire sa torré sur place. — A. Pe



LE TEMPS DES VENDANGES. — Le coup d'envoi officiel des vendanges a été donné en Valais lundi, a annoncé l'Interprofession de la vigne et du vin. De nombreux sondages, effectués ces dernières semaines sur près de 300 parcelles, ont montré une maturation du raisin régulière sur la plupart des cépages. La vigne semble avoir très bien supporté la canicule de juillet, et le régime de foehn que le Valais a connu en septembre lui a également été profitable. Si les bonnes conditions se maintiennent, le millésime 2006 s'annonce déjà comme exceptionnel! — T&N



MUSELIÈRE OBLIGATOIRE. — La semaine passée, le Conseil administratif de la ville avait annoncé que tous les parcs seraient interdits aux chiens sans muselière. Quelques jours plus tard, ce dernier a pris la décision d'étendre cette directive à tous les espaces partagés de la ville, c'est-à-dire non seulement les parcs mais aussi les promenades, les squares, les quais et la plaine de Plainpalais. Les détenteurs de chiens qui n'appartiennent pas à la catégorie des molosses (pitbulls, etc.) pourront néanmoins continuer à se promener sans muselière sur la voie publique. — T&N



RECORD BIO. — Placée sous le thème des fruits, la 19^e édition du Marché Bio de Saignelégier a connu, le week-end dernier, une affluence record qui confirme son rang de plus importante manifestation de ce genre en Suisse. L'estimation du nombre de visiteurs oscille entre 13 000 et 15 000. Une fréquentation est d'autant plus remarquable que la journée de dimanche s'est avérée très pluvieuse. Les démonstrations de pressoir et de distillation ont particulièrement séduit un public venu de toute la Suisse pour découvrir les 90 exposants, producteurs, artisans et associations présents à l'intérieur et dans les alentours de la halle-cantine du marché-concours. Les organisateurs, avec Myriam Wespi à leur tête, ont lancé une consultation auprès des exposants afin de pouvoir encore améliorer les prestations l'année prochaine. — P. N.



BIENNE CONTOURNÉE. — Trente-deux ans après la publication du premier projet, le contournement autoroutier de la ville de Bienna est en passe de devenir enfin une réalité. Les travaux préparatoires débuteront au début de l'année prochaine aux Champs-de-Boujean, lieu de jonction de la Transjurane et de l'AS. D'une longueur de 10,1 km, le contournement reliant les axes en direction de Berne, Neuchâtel et Jura et de Soleure s'achèvera en 2015 et son coût sera supérieur à 2 milliards de francs, autrement dit environ 100 millions par kilomètre. Ce prix supérieur à la moyenne est imputable à la construction de nombreux tunnels et d'ouvrages particulièrement complexes, notamment en raison de la présence du lac. Avec un bassin de population de près de 60 000 habitants, l'agglomération biennoise est la seule de cette taille à ne pas encore