



Chaneins?

Un village agricole ... et viticole

Récit de Marthe Charlet et Maurice Neyme



Vendanges à Chaneins

Boire un p'tit coup à Chaneins, c'est agréable !

Les vignes étaient présentes sur la commune dans les hameaux du Rocher, de Bassereins, les Petites-filles, Chaillouvres et autour du château de la Bâtie jusque dans les années 1975-1980. Elles ont disparu simultanément en raison de primes à l'arrachage.

Beaucoup de fermes possédaient leur pressoir, certains étaient même sur roulettes pour être prêtés aux fermes non équipées. De même, les bennes étaient marquées avec les initiales du propriétaire et passaient de ferme en ferme au moment des vendanges.



Pressoir sur roulettes,

Bennes avec initiales CL pour Charlet Louis et FG pour François Goy

Après avoir planté les plants sur les terrains les plus sableux et caillouteux du village pour créer des rangs espacés d'environ 1m80, on plaçait des jalons enduits de carbonyl pour détourner les lapins de garenne très friands des jeunes pousses. Puis arrive la mise en place de piquets et de fils de fer : un fil de fer pour les variétés hybrides 4643-7053 et 5455, et deux fils de fer pour le Noah, Oberlin et Foch. A préciser que ces variétés étaient mélangées sur une même parcelle avec également le Gamay. Le cépage Noah était normalement interdit car, dit-on, « il rendait fou ».

Il s'ensuit une longue phase d'entretien, de taille et de tonte avant la récolte du raisin fin septembre.

Le raisin versé dans les bennes sera préfoulé par un jarletier, puis celles-ci seront reprises par deux porteurs avec un brevit pour être emmenées sur le char en direction du cuvage. Viennent ensuite les étapes du pressurage, de la mise en fût, puis du soutirage en février-mars pour séparer la lie du bon vin.

Finalement à Chaneins, on produit un vin de soif à consommer dans l'année d'environ 10°. Les bouteilles ne sont pas étiquetées et la production est principalement pour la consommation personnelle, bien que les ventes en vrac dans des fûts ou bombonnes soient bien présentes mais discrètes. Selon la superficie de vigne exploitée, chaque ferme produisait entre 500 et 3 000 litres chaque année.

Tout ce travail pour boire un p'tit coup !!

Anecdote : Afin que le bois des bennes jointe parfaitement pour être étanche à la période des vendanges, celles-ci étaient placées les unes sur les autres pour former une pyramide, sous les toits. L'eau de pluie faisant ainsi gonfler le bois, elles devenaient étanches de façon économique!

Repas traditionnel des vendanges : Jésus en tranche et flan de courge sucré !