

danges. Il logeait alors pendant quelques jours dans sa maison de vigne où pouvait loger aussi le vigneron surtout quand il était engagé à plein temps. L'immeuble renfermait les cuves vinaires et les foudres. C'était surtout quand il ne comprenait que la cave de fabrication du vin qu'on l'appelait le Tabernal.

Cette économie de complément basée sur des parcelles écartées consacrées à la vigne, qui existait aussi sur le causse de Bozouls, a été beaucoup moins étudiée que l'estivage des bovins. Elle n'en est pas moins très significative de la vie d'autrefois. Dans la chanson, « lou moun-tognol » dit au « coustoubi » : « Tu presses les prunes, moi je bois le vin ». texte qui doit être chanté en langue locale.

Il est évident que les familles que nous avons citées appartenaient à la population aisée. Le reste de la population de l'Aubrac consommait très peu de vin. On pouvait aussi acheter du vin dans la région qui le produisait, mais produire soi-même était plus sûr. Le vin circulait dans des outres à dos de mulet, moyen de transport onéreux et peu satisfaisant. Le commerce proprement dit se développa seulement vers le milieu du dernier siècle, lorsque les routes permirent le roulage et le facile transport du précieux liquide.

L'ANCIENNE VIGNE

Pour connaître les techniques de la vigne dans le petit vignoble d'Estaing, nous disposons de peu de renseignements. Les documents les plus sûrs sont les baux, conservés dans les minutes des anciens notaires. Nous en citons plus bas quelques-uns.

La superficie, de l'ordre de 150 hectares a peu varié au cours de deux siècles et demi. Il n'était guère possible de l'étendre, les fonds de vallées étant exclus à cause des gelées. Il n'y avait pas de plantation de nouvelle parcelle. Quand un cep donnait des signes de vieillesse, on le

remplaçait par une sorte de marcottage. C'est ce qu'on appelait « Les Trous » ou « Prouvignos ». En réalité on n'intervenait que lorsqu'il manquait deux ou trois ceps voisins, on les arrachait et l'on pratiquait un très grand trou d'un mètre de large, que l'on garnissait d'un fagot et d'un panier entier de fumier. On couchait alors dans le trou, sans le déraciner, un cep voisin, en bon état, et l'on dirigeait deux ou trois sarments qui allaient prendre la place des souches sacrifiées, de sorte que les pieds restaient sommairement alignés.

Le cep ne mourait pas. Des racines se développaient sur les sarments d'un an. On avait rajeuni le cep, qui continuait à produire. La valeur d'une vigne dépendait du nombre de trous faits chaque année. Il est évident que si l'on arrivait à coucher le trentième des souches, chaque année pendant trente ans, on avait une vigne relativement jeune. Si l'on négligeait les trous pendant trente ans, la moitié des pieds étaient morts, et la récolte très médiocre.

Dans des sols rocailleux et secs, on pouvait obtenir dans les années favorables des récoltes importantes, sous la condition d'une bonne fumure tous les trois ans de fumier de brebis, « Mouto », « Omigou ». Ce traitement, peu de viticulteurs avaient les moyens de l'appliquer. Chez le commun, les feuilles de châtaignier, la bruyère, la fougère, le buis à peine pourri constituaient une fumure bien maigre, et la récolte restait médiocre.

La taille se faisait à la serpe. Le sécateur n'apparut qu'à la fin du XIX^e siècle. On piochait au printemps avec le bident ou le « faissou » dans les sols rocailleux. Tous les transports, fumier ou récolte, se faisaient à dos d'homme avec le panier « carigeodou », imitant le bât de la bête de somme, que l'on portait sur les épaules et la tête, en intercalant le coussin spécial. Pour le charger on avait un haut trépied appelé « l'asé ». Le cépage dominant paraît avoir été « le Negret » avec un peu de « Saumon-cés ». Les traitements chimiques étaient inconnus.

*
**

Quand les vendanges étaient ouvertes, les cloches sonnaient à cinq heures du matin. Tout le monde allait à la vigne. La fermentation avait lieu dans une grande cuve « Lo Tino », ouverte à la partie supérieure. Elle durait quatre à cinq jours. Les trois ou quatre jours suivants, alors que la fermentation était moins intense, on pressait avec les pieds pour enfoncer le marc dans le vin et le mouiller, trois fois par jour, ou bien on tirait du vin avec lequel on arrosait le marc. Après on pouvait soutirer.

Les pressoirs en bois étaient rares. Il existait un pressoir collectif. Mais souvent les petits producteurs, au lieu de presser leur marc, y ajoutaient de l'eau ou des pommes écrasées pour faire du « petit vin », destiné à la consommation familiale. Les difficultés étaient grandes pour loger le vin et le conserver à l'abri de l'air. Le bois de châtaignier, commun à Estaing, convenait pour la confection des barriques. Le cœur de chêne était réservé aux grandes cuves de fermentation et aux foudres. Les cercles étaient eux aussi en bois. Là encore la souplesse des jeunes tiges de châtaignier était utilisée, tandis que pour les grandes cuves, on taillait à la hache, des sections de grands cercles qu'on assemblait sur place. Autant de tours de force qu'on obtenait par l'habileté des tonneliers. Le fer n'apparaissait que rarement. On disait volontiers que le bois était plus souple.

A cause de l'extrême dispersion de la production, on ne peut pas tirer des déclarations faites chaque année à la régie une estimation de la production globale. Malgré le flair des agents appelés « Rats de Cave », la totalité de la production n'était pas déclarée, même pas la partie commercialisée, car il y avait fraude sur les congés de transports. Les échanges se faisaient par des sentiers de piétons, qui ne pouvaient être gardés. Les contrôles furent plus serrés à la fin du XIX^e siècle, quand le transport sur route devint général, mais c'était alors le nouveau vignoble.

La mort de la vigne, dont les racines étaient envahies par le petit insecte, le Phylloxera, survint après 1882. En 1894, la récolte était nulle. La crise fut terrible. La vigne disparue, il ne restait que la châtaigne.

LE NOUVEAU VIGNOBLE

Le nouveau vignoble, celui du XX^e siècle fut reconstitué sur des bases nouvelles. Sur un cépage américain, dit « Sauvage », résistant au Phylloxera, on greffe les cépages locaux, plus productifs. Tous les sols furent retournés par la technique des fossés à la pioche et à la pelle, et engraisés avec du fumier, devenu assez commun. Ces parcelles garnies de ceps jeunes, donnèrent rapidement des récoltes surprenantes. Mais les viticulteurs durent apprendre la technique de l'emploi du soufre et du cuivre contre l'Oïdium et le Mildiou.

Les nouvelles plantations allaient bon train entre 1895 et 1900. Paradoxalement la mort de la vigne avait libéré la main-d'œuvre.

La reconstitution du vignoble fut l'occasion de la reconstruction de beaucoup de murettes de soutènement des terrasses ; on put ainsi élargir quelques sentiers et les rendre accessibles aux chars tirés par une paire de vaches, ou une seule vache. De la sorte on réduisit sensiblement le portage à dos d'homme.

Tous ces efforts furent mal récompensés. La nouvelle vigne ne produisait qu'à sa troisième année. La récolte devenait très abondante et dépassait les prévisions. Le sol défoncé et amendé était pour quelques années excellent. Le matériel de cave manquait. Les pressoirs à vis en fer, démultipliés, étaient rares. Les foudres manquaient ou étaient gâtés. Le vin devenait médiocre, et la mévente suivait l'abondance. Les viticulteurs les plus avertis, les plus pressés, les initiateurs, furent les plus fortement atteints par la crise.

*
**

En 1915 le cadastre signalait 146 hectares de vigne. C'était l'ordre de grandeur de la superficie de l'ancien vignoble. En réalité les pentes les moins accessibles n'avaient pas été replantées, on les avait remplacées par des parcelles du sol plus profond, ou moins rocailleux. De plus la superficie de la commune ne coïncidait pas avec celle de l'ancienne communauté et quelques parcelles du Causse de la Tieule étaient exploitées en céréales.

La révision du cadastre retenait 55 hectares en 1963, et 53 hectares en 1974. Dans ces nombres figuraient beaucoup de parcelles de très faible production ou complètement négligées.

Les causes de la diminution de la surface de vignoble sont assez connues. La récente appellation « vins de qualité supérieure » et la mise en bouteilles a pu donner quelque espoir à quelques viticulteurs, elle ne semble pas renverser la tendance, car on plante peu.

La mort brutale de l'ancien vignoble coïncidait avec d'autres mutations. Une partie des terrasses fut consacrée à la culture de la luzerne. La culture du trèfle se répandait aussi. La monoculture de la vigne cédait la place à une économie plus diversifiée. Les bovins prenaient la place des ovins. La vente du lait dans le Bourg justifiait l'entretien de quelques vaches, qui étaient en même temps utilisées pour la traction. Certains qui n'arrivaient pas à entretenir un couple de vaches faisaient travailler une vache seule avec une charrette à deux timons.

Cette vie agricole dans la pénurie, connut un certain équilibre entre 1900 et 1950, alors que l'artisanat, et le commerce végétaient. Elle devait même persister dans la période plus récente, comme activité de complément, associée à un commerce, ou à un emploi dans l'administration, soutenue par la collecte du lait.

En 1983, le vignoble de la commune d'Estaing avait six hectares, produisant entre deux cents et trois cents hectolitres de vin de marque (V.D.Q.S.), avec une plantation de un hectare et demi.

La récolte de vin ordinaire était d'environ sept cents hectolitres sur environ douze hectares, parfois en mauvais état.

El

ap
ta

pe
ab
sig
Fl
à
de
Ar
Du
où
Gr
ta
au
de
Cr
To
Ca
de
ca
va

m