

Viticulture et vinification à Aymavilles

Une enquête ethnolinguistique

Susanna Belley

Depuis mon enfance, la vigne a représenté pour moi un endroit très important. Mes parents vigneronns me portaient toujours avec eux. La vigne demande beaucoup de dévouement et de soin; seulement la passion et l'amour poussent les vigneronns à s'occuper pendant toute l'année des plants qui leur offriront comme produit final le vin. Lorsque mon directeur de maîtrise, M. Tullio Telmon, m'a proposé de travailler sur le dialecte d'Aymavilles que je parle depuis toujours, ensemble nous avons décidé d'aborder comme sujet un argument très familier pour moi: la viticulture. Il s'agit aussi d'un domaine qui est de plus en plus important pour la commune d'Aymavilles qui accueille deux grands temples du vin: la "Cave coopérative des Onze communes" et l'entreprise agricole "Les Crêtes" de Costantino Charrère. Pour effectuer les enquêtes, il a fallu chercher des informateurs qui soient d'Aymavilles et qui parlent couramment le dialecte, avec une bonne connaissance et une profonde passion pour le travail de la vigne. J'ai choisi deux groupements d'âge: les aînés et les jeunes pour comparer la méthode de travailler la vigne d'autrefois et celle de nos jours et d'en analyser les différences qui en dérivent dans le lexique. La vigne, *la visse*, a toujours occupé une place impor-



tante dans l'agriculture d'Aymavilles. Au xx^e siècle, la superficie viticole de la Vallée d'Aoste a connu une forte régression atteignant aujourd'hui seulement 500 hectares. Sur le territoire d'Aymavilles on cultive 35 ha de vignes. Les cépages les plus répandus à Aymavilles étaient autrefois *lo petchoù rodzo*, *lo mayolè*, *la premetta*, *lo femèn*, *lo vouayar* et *lo priyì*. Les cépages de nos jours ce sont le "petit rouge", le "müller thurgau", le "pinot chardonnay", le "pinot noir" et le "gamay", des cépages qui garantissent une meilleure production de vin. Autrefois, le vin était considéré comme un aliment. Afin d'assurer une bonne vendange, les vignerons employaient différents types de cépages: si l'un était fragile et ne survivait pas aux maladies et aux conditions climatiques, l'autre pouvait sauver la production. Ainsi, les vignerons mélangeaient les différents raisins pour produire un vin "acceptable".

De l'étude des procédés de travail de la vigne a représenté une innovation considérable l'introduction de la barbatella (*plantiva* ou *mayolè*). En effet, avant son arrivée les vignerons provignaient (*provan-é* = on couche un cep entier et on laisse sortir quelques sarments) car cette méthode assurait une production plus immédiate (dans 7/8 ans il n'y avait quand même pas de production) surtout cela permettait d'épargner l'achat de plants ou alors les vignerons fabriquaient directement chez eux les boutures (*le cappón*).

Le greffage (*ènté*) - était peu utilisé, peu de gens avaient le "savoir" de greffer. La méthode de greffage la plus répandue était la greffe en fente (*lo greffadzo a brot*): « *Se coppe lo tron de la visse, te lo cllappe, aprì avouì lo queuiti pe ènté, te coppe l'ènto a bes, avouì dâ dzemme* » « tu coupes le cep de la vigne, tu le fends et puis avec le greffoir tu coupes les greffes ». C'est exactement en 1896 dans les vignes du château du baron Bombrini à Aymavilles qui a paru pour la première fois le phylloxéra, maladie des racines des vignes qui a obligé le recours à la "barbatella". En effet, la solution a été celle de greffer les vignes européennes sur des porte-greffes (*lo sarvadzo*) de vignes américaines ayant les racines résistantes au phylloxéra. Avec la modernisation du secteur vinicole, la greffe est effectuée à l'aide d'une machine qui assemble, de façon automatique, le greffon et porte-gref-fe chez les pépiniéristes.

Autrefois, pour planter une vigne, on utilisait d'abord le pic (*lo peuque*) pour préparer le terrain et enlever les pierres les plus grosses. Le plantoir (*lo palanqueun*) était employé pour planter la vigne, il était en fer avec une tête de 23 cm et une longueur de 1,50 m. Il était utilisé pour faire les trous pour planter les piquets (*peuquet*, *étombi*), piquet de soutien pour chaque cépage, et les échelas (*étatse*). Il y avait plusieurs échelas (*étatse*), unies par deux ou trois files de fil de fer, qui composaient une rangée (*pertchà*). Les tonnelles, (*le touppe*), à Aymavilles n'étaient pas très répandues; toutefois on les voyait surgir adossées aux murs des baraques à outils ou des maisons en général pour supporter le *priyì* ou le *rezeun amériquèn*.



Le provinage



La taille

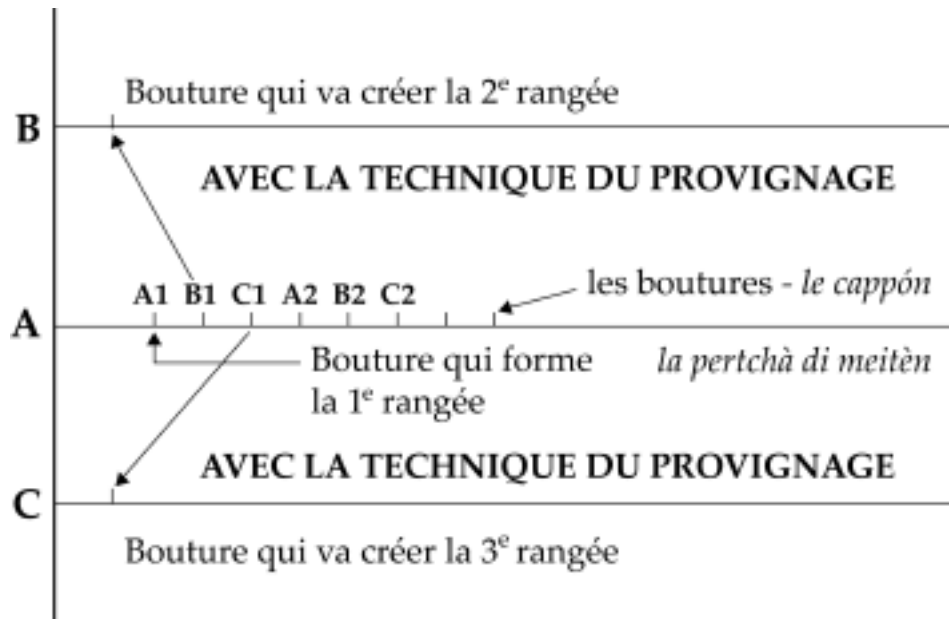
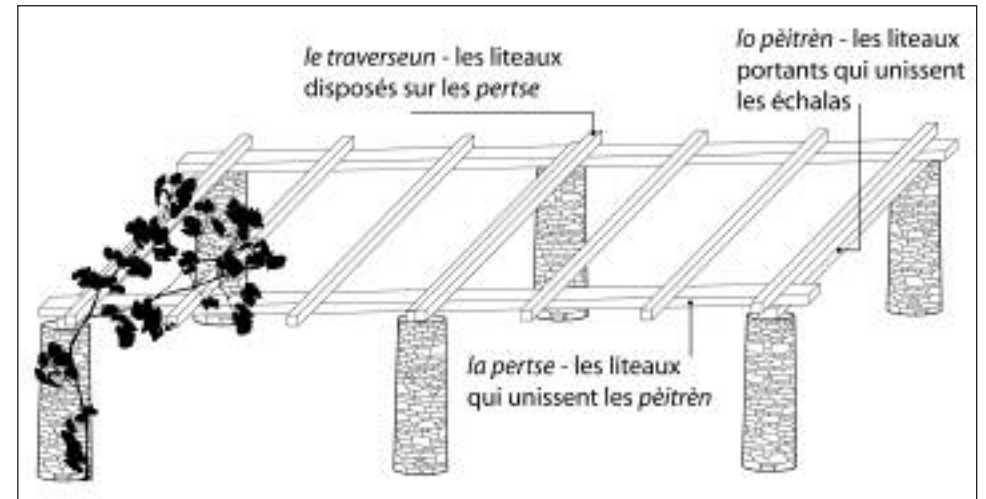


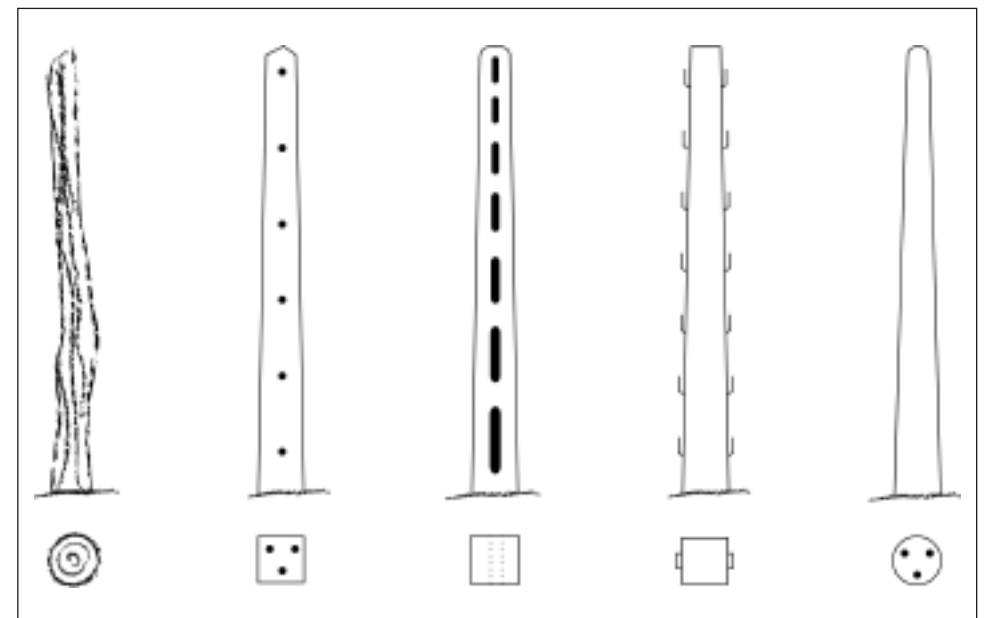
Schéma du provignage

Le travail de la vigne demande au vigneron une attention constante. Au mois de mars le vigneron doit se dédier à la taille (*la pouette*) opération importante pour revigorer la vigne (*baillé de la vigueur a la veugne*) car « tout ce qu'on ôte au bois on le donne au fruit ». Autrefois, la période la meilleure pour tailler tombait durant le premier quartier de lune, à partir du cinquième jour de croissance (*lo seunque de leuna*). Lorsque les adultes taillaient les vignes, les enfants passaient dans les rangées ramasser les sarments coupés (*couilli le frappe*). *Le frappe* étaient rassemblées en gerbes et ramenées à la maison pour être brûlées ou bien hachées et laissées dans le vignoble pour fertiliser le terrain qui devenait plus mou. Après la taille, il y avait le liage (*llére le brot*). Il fallait lier les rameaux trois fois par année, même plus. Pour lier on utilisait des branches de saules qu'il fallait préparer auparavant en les nettoyant et rassemblant en petit fagots. Puis, il y avait le fumage pour mieux engraisser les vignes (*eundredjé*) et il fallait même *fiye lo flouro*, c'est-à-dire enlever les herbes qui envahissaient les vignobles. On soignait le vignoble de toutes ses maladies avec la bouillie bordelaise et la chaux, (*lo solfato é la tso*).

Après toute une année de travail, au mois de septembre / octobre, le vigneron pouvait vendanger et jouir des fruits de son dur travail. Quelques jours auparavant, les vigneronns préparaient les hottes (*le séton*), les paniers (*le tsavèn*), les tonneaux



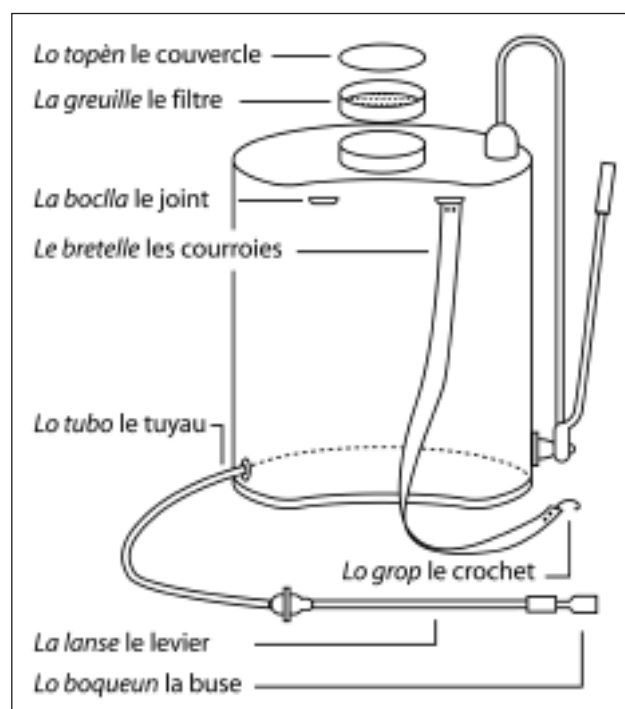
La toupe



Le-z-étatse

(*le bosse*), les barils (*le baró*). Les vendanges étaient une fête agreste où tous participaient et s'aidaient mutuellement.

En général, les amis, les voisins, les enfants, les jeunes et les quelques parents et amis de la ville se réunissaient auprès de la famille pour vendanger. Aussitôt cueillies les grappes étaient foulées à l'aide d'un fouloir (*lo foilleui*) pour éviter qu'elles moisissent et puissent gâter le vin. Une fois terminé de vendanger, on organisait une fête des vendanges pour remercier tous ceux qui avaient pris part à la vendange et pour fêter la récolte. De là on produisait le vin. La vendange foulée était mise dans la cuve ouverte et bien nettoyée, la *teun-a*. Le jus fermente sous l'influence de levures qui transforment le sucre en alcool et en acide carbonique. Cette fermentation tumultueuse provoque l'ébullition du moût (*la venendze*) composée par le jus (*lo cller*) et le marc (*lo dêque*). Cette ébullition prend le nom de *couetta*. Pour augmenter le degré alcoolique de leur vin, les vigneron ajoutaient du sucre au moût. Certains laissaient le vin en cuve pendant sept jours, d'autres voire quinze, vingt jours. Lorsqu'on décidait de mettre le vin en tonneaux, on plaçait un robinet à la cuve, (*se plante an brotsetta*). Au mois de décembre, ou janvier, lorsque les impuretés s'étaient déposées au fond des tonneaux, on transvasait le vin dans d'autres tonneaux. Le marc formé par les rafles, (*lo dêque*), restait imprégné de vin, il était porté au pressoir (*lo treuille*) afin de récupérer le vin de presse, de moût (*lo veun de fleur*). Après le pressage, le marc n'était pas encore épuisé: après distillation on en tirerait encore de l'eau-de-vie (*la grappa*). De nos jours, le moût demeure dans des tonneaux d'acier de 5 à 15/20 jours. À l'intérieur des tonneaux d'acier, à travers une technique de réchauffement et de refroidissement on arrive à effectuer une stabilisation du vin du point de



La pompa di solfato



Les vendanges autrefois : une occasion pour se retrouver



Les premières fouleuses



Fouillage avec bâton

après une journée de travaux fatigants. Enfin, du vin bouilli avec des épices (clous de girofle et cannelle) et du sucre était utilisé pour soigner les rhumes et pour se soulager du froid. L'eau-de-vie aussi était utilisée comme remède et en particulier pour le mal aux dents ou pour soigner les bleus, pour aider la digestion et pour mieux supporter le froid.

Pour conclure, de l'analyse des méthodes de culture de la vigne d'autrefois en comparaison avec celle de nos jours on peut remarquer qu'à travers l'évolution de la société et les découvertes technologiques tout un vocabulaire lié à la vigne est en train de disparaître supplanté par l'arrivée d'un nouveau lexique plus italianisé. Autrefois, les vigneronns avaient une vision anthropomorphique de la vigne. En effet, le bourgeon était appelé *joué* = œil et les bourgeons qui ne se développaient pas étaient appelés *dzèmme borgne* = bourgeons aveugles. De nos jours, des termes tels que "asettico", "termocondizionato", utilisés pour les cuves qui doivent héberger le moût ne trouvent pas de correspondants dans le lexique d'autrefois.

vue protéique et tartrique. Ce procédé agit sur le vin qui ne produit plus d'impuretés dans les bouteilles. Puis le vin passe de 3 à 6 mois dans des barriques spécifiques en bois donc il peut être embouteillé. De nos jours, grâce à l'évolution de la technologie, le pressurage du vin n'enlève plus de qualité au vin, au contraire, le vin de presse est mélangé avec le vin de moût pour lui conférer le peu d'acidité qu'autrement il n'aurait pas. Le vin autrefois était considéré même comme un médicament. En effet, lorsqu'une femme accouchait on lui donnait une cure fortifiante (*assoletta*) à base de vin et de farine de seigle (*la sèiletta*). Ceux qui se sentaient un peu anémiques pouvaient prendre, le matin à jeun, un jaune d'œuf battu avec une cuillerée de vin. Encore, on ajoutait du vin au bouillon pour se restaurer