

Le pressoir de la maison d'Irène

En Orléanais comme dans toutes les régions de viticulture, les pressoirs étaient, jusqu'au XIXe siècle, des instruments imposants et très coûteux. Seules les exploitations importantes en possédaient. Impossibles à déplacer, ils étaient décrits dans les archives notariales comme biens immeubles, faisant partie du bâtiment qui les abritait. Les petits vigneron, quel que soit leur statut, devaient aller presser chez leur propriétaire ou leur voisin plus riche (moyennant redevance).

Plusieurs pressoirs existaient à Mardié avant la Révolution, attestés par les archives (ainsi à Latingy, à la Durandière, au Poutil, dans le Bourg lui-même.) Il en était de même dans les communes environnantes. Aucun, semble-t-il, n'a subsisté, dans cette partie du Val de Loire, hormis celui-ci.

C'est un pressoir de type "à roue" tel que décrit dans les anciens manuels de viticulture ou l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert. Ces pressoirs existent depuis le XVIe siècle, mais c'est essentiellement au XVIIIe que, dans notre région, ils ont progressivement remplacé les anciens pressoirs "à arbres", plus efficaces mais plus chers, d'un maniement et d'un entretien plus délicats et... plus encombrants !

Nous ne savons pas jusqu'à quand ce pressoir a été utilisé, très probablement pas au-delà du décès du dernier vigneron ayant habité la maison, survenu en 1923. Il a été "redécouvert" quand la Commune a acquis, en 1978, la Maison d'Irène, du nom sous lequel était connue son originale propriétaire. Il est difficile de dater ces bâtiments. Des actes notariés de 1808 et 18101 les décrivent à peu près tels qu'ils sont actuellement et mentionnent « une grange dans laquelle est un pressoir à roue garni de tous ses ustensiles, d'une cuve et d'un anchoit ». Des actes antérieurs concernant cette propriété ont malheureusement disparu.



Les vestiges d'une cheminée et d'une bouche de four dans le mur occidental de la grange actuelle laissent penser qu'il s'agissait, à l'origine, d'une maison d'habitation. C'est probablement quand celle-ci a été transformée et agrandie par la construction de deux nouvelles « pièces à feu », que le pressoir y a été installé. Antérieure à 1808, cette opération pourrait dater du milieu ou de la fin du XVIIIe siècle.

Mais certaines pièces sont peut-être plus anciennes : le contre-écrou, par exemple, présente des encoches sans utilité : il pourrait s'agir d'un réemploi. À l'inverse, le balancier a été réparé au XXe siècle. Les restaurations de 1990 et 2013 sont donc dans la continuité de l'entretien que réclame cette machine exceptionnelle – même si, faute de vignoble, elle ne peut plus être utilisée aujourd'hui dans sa fonction primitive. Le pressoir de Mardié perpétue la mémoire de la viticulture qui participa, pendant de longs siècles, à la renommée et à la prospérité de notre commune et de l'Orléanais.

Description des différentes pièces

« De la manière de gouverner le pressoir » en Orléanais au XVIII^e siècle

Aussitôt après avoir été cueilli, le raisin doit être foulé, c'est-à-dire écrasé pour faire éclater les grains et en faire sortir le jus. Pour faire du vin blanc, surtout si c'est à partir de raisin noir, on foule directement sur la maie du pressoir et on presse aussitôt. Pour faire du vin rouge, il faut fouler et laisser macérer la vendange dans une cuve, placée dans une grange, si possible tout près du pressoir, pendant quelques jours – cela peut varier selon les conditions de température et d'humidité. Le cuvage, au cours duquel se produit la première fermentation, permet le transfert des pigments et tanins de la peau, des pépins et des rafles (partie ligneuse de la grappe) à tout le jus. Quand on juge le vin assez cuvé, il faut recueillir le liquide – le moût – et le répartir dans les poinçons (tonneaux qui, en Orléanais, contiennent une pièce, c'est-à-dire 235 litres), sans les remplir. La partie "solide" qui reste dans la cuve est appelée le marc : grains plus ou moins écrasés et rafles. C'est le marc, retiré de la cuve, que l'on doit étaler sur la maie du pressoir. Sur un pressoir à roue de ce type, on pouvait en faire une couche de 20 à 30 cm, en ayant soin de laisser libre un espace d'une quinzaine de centimètres sur les bords pour laisser s'écouler le jus.

On pose ensuite sur le marc de fortes planches de chêne, ou ais, soutenues par deux perches, les aiguilles, placées à une trentaine de centimètres des bords du marc. Pour éviter de faire trop sortir la vis (élément le plus fragile du pressoir) de l'écrou, des pièces de bois sont disposées entre les ais et le balancier : les couettes, coussins ou coussinets.

On peut alors commencer à presser, en tournant le cabestan nommé pivot avec les deux demoiselles. Il faut faire deux tours de roue maximum. Le jus qui s'est écoulé sous la pression, d'abord du simple poids des ais et des couettes, puis des deux premiers tours de roue, est appelé la couche de l'arbre et est réputé donner le vin le plus fin. Il convient donc de le répartir à son tour dans tous les fûts.



On remonte alors le balancier, on coupe le marc qui était aux bords et on le replace vers le centre, on rajoute des couettes pour compenser l'écrasement initial et on presse à nouveau. Cela, trois fois de suite, en répartissant toujours le jus écoulé dans tous les tonneaux de manière à obtenir un produit homogène pour une même cuvée. Après la dernière opération, on peut laisser le marc sous pression pour

l'égoutter pendant douze à quinze heures, après quoi il faut desserrer pour ne pas fatiguer inutilement le pressoir.

La fermentation du vin se poursuit dans les fûts : on dit qu'il bout et de l'écume sort par la bonde laissée ouverte. Le vigneron doit surveiller cette phase de près, recueillir l'écume et le

vin qui s'écoulent des tonneaux. Quand le vin a cessé de bouillir, on ferme les tonneaux d'une simple tuile posée sur la bonde pour continuer à les surveiller et les remplir le cas échéant, cela jusqu'à la Saint André environ (le 30 novembre). Après quoi, les fûts sont bondonnés (fermés) et on les laisse jusqu'à la fin de l'hiver, ordinairement la mi-février, en vérifiant et complétant régulièrement le remplissage.

Le vin est alors prêt à boire...

Le pressoir de Mardié : un patrimoine qui a du sens

Quel intérêt y a-t-il à étudier, à conserver et à réhabiliter un pressoir vieux de plus de deux siècles et qui, même remis en état de marche, ne peut plus servir à ce pourquoi il a été conçu : il n'y a quasiment plus de vigneron à Mardié et, quand bien même y en aurait-il encore, ils ne pourraient presser leur vendange avec cet instrument !

Tout d'abord, le pressoir de Mardié est un témoin unique, ou quasiment unique, dans notre région, de ce passé viticole qui a eu tant d'importance dans l'histoire de l'Orléanais. La viticulture a fait vivre une bonne partie des paysans du Val de Loire, de Châteauneuf à Beaugency, depuis le Moyen-âge jusqu'au milieu du XXe siècle. Dans notre commune, la vigne n'occupait que 15 % environ des terres, à l'apogée du vignoble (entre 1820 et 1850), mais pratiquement tous les cultivateurs – et en particulier les petits cultivateurs propriétaires – étaient au moins en partie vignerons, parfois quasi exclusivement. Dans les matrices cadastrales de l'an XIII, la plupart des bâtiments, y compris aux Breteaux, sont qualifiés de "maisons vigneronnes". Il n'y a que peu de "maisons" tout court, dans le bourg (on les devine plus "bourgeoises"), et quelques "fermes", plus vastes exploitations pratiquant la polyculture (mais aussi la viticulture) pour le compte d'un riche propriétaire.

Notre pressoir, donc, est d'abord un témoin. Mais, de plus, c'est un beau témoin : tout en chêne massif (ou en orme pour l'écrou), il est impressionnant avec ses plus de 3 mètres de haut, ses énormes pièces de bois juste équarries de plusieurs centaines de kilos. Avec son mécanisme d'apparence simple, mais très ingénieux, il est aussi très émouvant et laisse deviner le travail des hommes qui devaient le manœuvrer.

Mais, s'il est si étonnant et attachant, ce n'est pas seulement parce que c'est un témoin du passé, ce n'est pas seulement parce que c'est un témoin imposant. Un pressoir, ce n'est pas un outil, un instrument ordinaire. On pourrait rapprocher un pressoir d'un moulin. En effet, le pressoir – comme le moulin – est l'appareil qui permet de transformer la récolte brute, le grain ou le raisin, en aliment, farine ou vin. Bien sûr, il y a du travail, ô combien, avant le pressurage ou la mouture – la culture – et après – le façonnage des aliments.



Mais le pressoir ou le moulin, c'est le passage du brut, du encore naturel, à l'élaboré. C'est la rupture, le moment irréversible qui permet de transformer le fruit de la nature en aliment. Le passage au moulin ou au pressoir, c'est le moment où,

en quelque sorte, il faut procéder à la destruction, par le broyage ou l'écrasement, de ce que "donne" la terre et le travail des hommes pour en tirer un produit élaboré, humanisé : la farine du pain, le jus du vin – aliments non seulement essentiels, mais hautement symboliques.

Au Moyen-âge, l'Église ne s'y est pas trompée : de même qu'il y a le "moulin mystique" (représenté, notamment, sur un célèbre chapiteau de Vézelay), il y a aussi le "pressoir mystique" illustré sur de nombreuses miniatures ou vitraux. Le pain et le vin étant les deux espèces qui permettent de célébrer l'eucharistie, le Christ est assimilé au moulin ou au pressoir, lui qui sauve les hommes, qui les transforme par la souffrance de la croix, image de la destruction pour la renaissance.

Dans notre société très largement déruralisée et déchristianisée, un pressoir parle encore, on peut le penser, à une forme d'inconscient collectif. Entretenir un vestige de cette époque totalement révolue, ce n'est ni de la nostalgie ni un jugement de valeur sur un monde disparu et qui aurait été, soi-disant, meilleur. Entretenir un pressoir, c'est entretenir un patrimoine, au sens fort, un objet qui vient de nos pères, témoin mais aussi témoignage de quelque chose que nous ne connaissons plus mais de quelque chose qui continue, pourtant, à avoir du sens.



De Mardiacus à Mardié