

Le Tigre déconfiné

*Le magazine du Comité de l'Histoire du Lycée
Clemenceau de Nantes*

Numéro 5 - Le 1^{er} septembre 2020

Spécial Rentrée & Vendanges

Cette année les vendanges sont très tôt... et aujourd'hui c'est le jour de la rentrée au Lycée pour les élèves ! Notamment jour de rentrée pour notre Rédacteur du LTD N°5 !

Alexandre Closset était, en juin dernier, élève en Terminale. Jeune bachelier, il entre aujourd'hui au Lycée en BCPST 1^{ère} année. Un futur agronome ou professeur de SVT ? On suivra cela de près !

Alexandre était aussi le Rédacteur en chef des « Griffes du Tigre », le magazine des lycéens de Clemenceau. Des Griffes au Deconfiné, il n'y avait qu'un bond !

Grand merci à lui de nous avoir donné un peu de son temps et de son enthousiasme !

A vous de déguster « Les Raisins ».

A ne consommer bien sûr qu'avec modération !

J.-L. Liters

Responsable de publication : Jean-Louis Liters

Adresse e-mail : jeanlouis.liters@gmail.com

POUR le VIN, Justice et Vérité !...

« Le Vin est la plus saine
et la plus hygiénique des boissons. »

LOUIS PASTEUR.

BUVEZ DU VIN DU MIDI

Il provient exclusivement de la fermentation
du **RAISIN FRAIS**

Les informations de l'Institut National de la
Statistique et des Etudes Economiques prouvent que le

Vin n'est pas responsable de l'alcoolisme

que l'alcoolisme est la plus faible cause de mortalité par
100.000 habitants en France.

Le vin raisonnablement consommé n'est pas toxique.

Que donner à boire aux enfants ?... **DU VIN**, plus ou
moins coupé d'eau selon l'âge, à partir de 4 ans.

Pour les adulte, de 0,75 cl à 2 litres de vin par jour à
l'occasion des repas.

Pour tous, jamais d'eau dite pure car pure elle ne l'est
pas puisqu'on la purifie par l'adjonction d'eau de Javel,
poison violent

Le vin mélangé à l'eau est antibiotique et antimicrobien.

Entre les repas, buver du **JUS DE RAISIN**.

Association de Propagande pour le Vin

18, Rue du 4 Septembre (Reconnue d'utilité publique)

BEZIERS

Tél.: 28.42.20

Affiche, étonnante aujourd'hui, présentée au Lycée par Jacques Duménil, dans son Exposition « Ado 50 » (14 mars 2020). Exposition qu'on espère bientôt revoir présentée à Nantes... On y travaille !

Septembre, c'est la fin de l'été, la rentrée des classes, une nouvelle année scolaire... et les vendanges ! L'aboutissement d'une longue épopée pour le raisin, et les vigneron. Partons à la (re)-découverte du fruit de Bacchus.



Vignes du vignoble nantais.

Aujourd'hui un des fruits les plus consommés au monde derrière les agrumes, les bananes et les pommes, le raisin se consomme sous de multiples formes : jus de raisin, raisin de table, raisin sec, huile de pépins de raisin, sans oublier le raisin de cuve pour la fabrication du vin, avec près de 300 millions d'hectolitres produits en 2018 dans le monde (Organisation internationale de la vigne et du vin).

La vigne est une plante cultivée depuis l'Antiquité. Les Égyptiens, les Grecs et surtout les Romains ont contribué à diffuser sa consommation ainsi que sa production autour du bassin méditerranée, puis à travers l'Europe. Au Moyen-âge, le vignoble nantais se développe grâce aux moines installés à Vertou. Ils vont cultiver la vigne pour leur propre consommation et vendent une part de leur production, participant de surcroît au développement de ports situés sur les rivières de la Sèvre et de la Maine, qui deviennent des voies de communication et de commerce.

Jusqu'au XIV^e siècle, du vin rouge est produit en vignoble nantais. Puis, la production de vin blanc émerge, avec un cépage appelé « Folle Blanche ». Cette variété donne le vin blanc « Gros Plant », encore cultivé en Pays de Retz. Entre le XV^e et le XVI^e siècle, les moines vont introduire un nouveau cépage : le « Melon de Bourgogne », qui donnera le vin blanc nommé Muscadet. Aujourd'hui, le vignoble produit différents vins blancs, comme le montre l'image ci-dessous (Musée du Vignoble nantais).



Evidemment, les vins ne sont pas issus d'une unique variété de raisin. Avant de poursuivre, mettons au clair certains termes propres à la vigne. Le raisin est un genre de fruits (*Vitis*) qui comporte plusieurs dizaines d'espèces. Parmi elles, une dizaine seulement est adaptée à la viticulture (la culture de la vigne). La principale est la vigne européenne (*Vitis vinifera*), que l'on retrouve dans le vignoble nantais. Parmi chaque espèce cultivée existent des cépages : les variétés d'un plant de vigne. Ces

variétés sont caractérisées par la forme des feuilles de la vigne, des grappes, de la couleur et de la composition des raisins, et de leurs stades végétatifs, qui déterminent de près ou de loin la saveur du fruit, et donc du vin pour le raisin de cuve. Ci-dessous une planche botanique de *Vitis vinifera* L. (Wikipédia).



L'obtention de grappes de raisin est l'aboutissement d'un cycle biologique annuel. D'environ novembre à mars, la vigne plonge dans une période de repos hivernal, pendant lequel le cycle de vie de la vigne s'est ralenti, afin de résister au froid de l'hiver. Au mois de mars, elle sort de ce repos. On voit alors apparaître au bout des branches taillées avant l'hiver de petites gouttes de sèves : on dit que la vigne « pleure », d'où le nom de la période des « pleurs » (image : puyfromage.com).



En avril, le « débourrement » désignent le gain de volume des bourgeons qui aboutit à l'émergence de nouvelles pousses. S'ensuit la feuillaison de la vigne, avec le développement des feuilles de la vigne, et la floraison. Pendant l'été, les grains de raisin, résultats d'une fécondation des fleurs (nouaison) grossissent et mûrissent. La température, l'ensoleillement et la pluviométrie sont alors primordiaux pour la composition du raisin, et notamment les niveaux de sucre et d'acidité. A la fin de l'été, du début septembre au début d'octobre, voici venu le temps des vendanges : la récolte du raisin (image : Binette & Jardin – Le Monde).



Autrefois, les vendanges se faisaient manuellement. Mais au vu de la grande quantité de raisin à récolter, les vendanges étaient l'affaire de tous : famille, amis et voisins vigneronniers étaient appelés à l'œuvre. Les vigneronniers se venaient mutuellement en aide pour une récolte la plus rapide possible. Même les enfants étaient réquisitionnés par leurs parents pour la récolte. Du matin au soir, sous la chaleur de l'été, avec des entailles dans la main fréquentes (images : 1) Cartes Cparama /2) Cartes Postales Anciennes /3) Centerblog).



Récolte de raisin en Champagne



Récolte de raisin en Touraine

Chacun avait son poste : les femmes et les enfants étaient chargés de récolter, et les hommes, généralement plus robustes, chargés du transport.

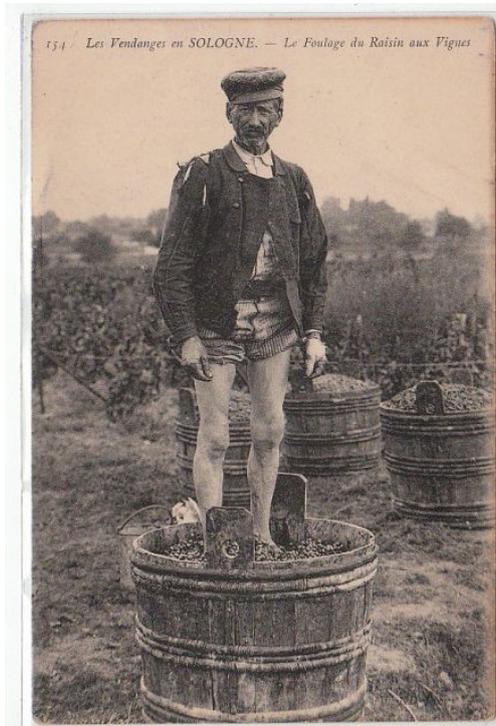


Transport du raisin par les hommes. En route !

Les vendanges manuelles s'effectuaient avec une serpette (petit couteau auquel succèdera le sécateur), grâce à laquelle les vigneron détachaient les grappes de la vigne, qu'ils entassaient ensuite dans de grands hottes, grâce auxquelles le raisin était acheminé jusqu'à la charrette qui les mène au pressoir (l'essentiel de la production de raisin étant alors destinée à la production de vin).

Mais si les vendanges étaient physiquement épuisantes, elles étaient aussi l'occasion de se rassembler autour de grands repas conviviaux.

Après les vendanges viennent le temps du foulage et du pressage pour le vigneron, et de la chute des feuilles pour le pied de vigne, avant d'entrer une nouvelle fois en repos hivernal.



Pour fouler le raisin, rien de tel que mettre directement... les pieds dans le plat ! (source : Cartes Postales Anciennes)

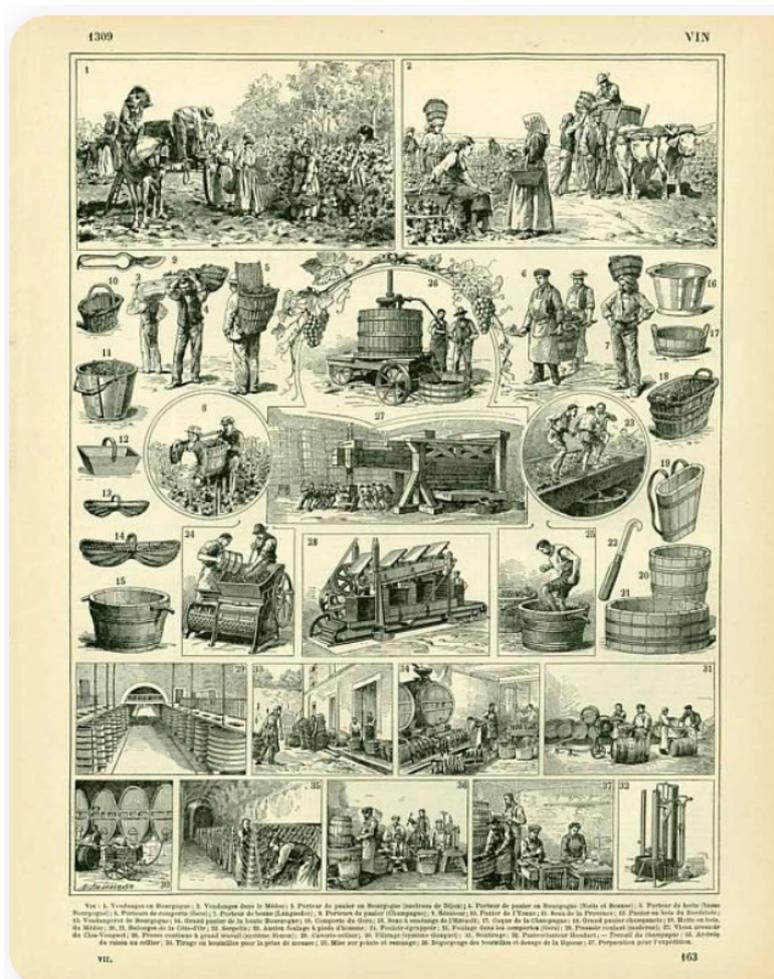


Planche illustrant la fabrication du vin (source : Pinterest)

Dans les années 1970, la vigne française n'échappe pas à la mécanisation, bien qu'il existe encore des domaines où les vendanges sont manuelles.

Par ailleurs, depuis plusieurs années, le début des vendanges ne cesse d'avancer dans le temps ; un des nombreux effets du réchauffement climatique. Cette année, certains vignobles ont pu être vendangés le 12 août en Bourgogne : une date historiquement précoce, a constaté un correspondant de l'Agence France Presse. Est-ce là une bonne nouvelle ? Pour ma part, je suis ici mi-figue... mi-raisin !

Alexandre CLOSSET