

Agnès Pastourel

presque  
encyclopédie  
de la vigne  
et du vin





## **Le bal des débutantes** septembre-octobre 1993

La première fois que j'ai fait les vendanges en tant que *coupeuse*, c'est le terme, c'était juste avant la rentrée de ma troisième année universitaire, à Aix-en-Provence.

Quel est le rapport entre une licence en psychologie et des seaux pleins de raisin coupé au sécateur ? Aucun, mais j'ai toujours su que l'homme – et la femme, même jeune – est riche et multiple. Alors en tant qu'étudiante, jeune mais riche et multiple, j'avais invité deux amies à faire les vendanges. Nous avions vingt ans.

Elles m'avaient rejointe en 1993 dans les collines du Haut Var, pour une embauche saisonnière dans un domaine à neuf kilomètres de chez mes parents, par curiosité plus que par nécessité. Nous étions boursières et en cité universitaire, ce n'était pas l'attrait financier que nous avons retenu, mais la possibilité de vivre ce moment ensemble, de découvrir entre copines une chose inconnue de nous, avant de retrouver les platanes de l'automne aixois et l'ambiance de nos diverses Facultés.

On s'est fait de jolis souvenirs... On s'est fait des souvenirs de ceux qui durent, de rigolades dans les vignes avec tous, de mains poisseuses, de doigts coupés et de reins en compote.

Il nous reste en mémoire le dépit pour la pluie qui mouille la tête de delco de la voiture de ma mère et nous laisse en rade entre les deux villages – heureusement que Monsieur le Maire a pris en stop ces trois petites qui sentaient le chien mouillé ce matin-là.

Il nous reste en mémoire le soulagement plein de reconnaissance pour la pluie qui décale le chantier de récolte et nous donne un peu de répit.

Ça a duré une grosse semaine, je crois bien.

C'est court, une semaine.

Mais pour des non-initiées, ça constitue un bon début.

Nous avons fait quelques découvertes importantes.

D'abord s'était imposé le respect pour nos pieds ; points d'appui de nos journées de huit heures à piétiner dans les rangs de vignes, ils méritaient plus que l'innocent mépris dont nous les gratifions dans nos vies d'étudiantes. C'est là que le rapport étymologique entre « terre » (humus) et « humilité » apparaît dans toute sa lumière. Le terrien est humble, il connaît la valeur de sa résistance physique et il en sait donc la limite. Cette résistance et cette humilité font son *humanité* – autre manifestation incarnée de l'humus. C'est là aussi que l'on découvre le délice de se masser les pieds, et les reins, avec de l'huile d'arnica, ou même d'olive avec une goutte d'huile essentielle de lavandin... Ça détend. C'est là que la pommade au calendula – *ô bienfaisance de la flore* – referme les

crevasses dues aux acides du jus de raisin, referme les coupures dues au sécateur. S'endormir, réconfortées, dans l'alliance puissante et silencieuse des fleurs, nous qui coupions des fruits. Voilà ce qui nous récompensait chaque soir.

Nous avons ensuite connu la satisfaction, salvatrice, de tendre au porteur un seau « propre » : raisin bien trié, grappes ni vertes ni pourries, sans feuille coincée dans les baies, et en travaillant rapidement, encore.

Les porteurs nous encourageaient et les gars du domaine nous félicitaient, tous travaillaient selon la demande du régisseur.

Oui, couper du raisin pendant huit heures pourrait passer pour un travail sans subtilité, mais il existe un art du coupeur de raisin, parce qu'il existe un art du vinificateur, et que celui-là nous avait expliqué les conséquences en cave si on récoltait des feuilles, ou des grappillons pas mûrs, ou encore des raisins que la pluie avait fait partir en pourriture.

Il nous avait donc fait entrevoir ce qui se passait pour ces fruits que nous ne faisons que récolter, et dont le sort nous échappait dans le secret de la cave où nous n'entrons pas et où le raisin devenait vin.

Et comme ce vinificateur était le régisseur du domaine, qu'il prenait le temps de nous accueillir tous les matins, de nous figurer – au sens où il mettait un visage en face des noms de la liste des saisonniers – ce qu'il nous demandait, il nous le demandait comme d'homme à homme. Il avait justifié ses consignes : elles

nous concernaient, nous les adoptions volontiers, nous les faisons nôtres.

Il nous est apparu que le seul moyen de faire passer la journée de travail, pénible et fastidieuse, c'était de bien le faire, ce travail, d'en tirer déjà une joie bien personnelle, que la gratification de nos collègues augmentait encore et qui nous faisait le cœur allègre et les reins légers. Dans cette ambiance, bon enfant bien que sérieuse, on avait aimé le travail, aussi basique fut-il.

Si le vinificateur est l'artiste, le noble maître, nous avons découvert la raison d'être du coupeur, l'orgueil du prolétaire de la vigne.

De toute façon, couper pour couper, mieux valait être content de tendre son seau, il aurait été plus lourd à décoller du sol si nous n'avions pas eu cette fierté. Et cette joie nous faisait vaillants, l'équipe avançait vite et bien. Les nuages galopèrent au-dessus des collines varoises mais la pluie ne rattrapait plus les récoltes comme au début de la semaine de vendanges.

Car la pluie, son effet ne se mesurait plus seulement sur la tête de delco des petites voitures. Je conduisais mes amies sur les routes tortillonnantes du Haut Var grâce à un permis fraîchement acquis l'été de l'année même ; ce genre de panne me laissait perplexe, me ternissait le moral, moi qui, à l'époque, aimais bien les gerbes d'eau quand je roulais dans les flaques.

La pluie, j'allais en mesurer l'impact sur ce que des années après j'apprendrai à surveiller, à bichonner, sous les termes d'*état sanitaire* de la vendange. Cette pluie, nous n'osions plus l'appeler de nos vœux : dans nos yeux de bleues fatiguées, la joie puérile de la voir freiner

le chantier n'était plus de circonstance, tant les gars du domaine et les saisonniers, les aguerris, les fidèles, tous levaient vers les nuées grises et lourdes de menaces un œil inquiet. Nous avions besoin, pour tenir bravement front à la fatigue, que tous soient heureux de rentrer ces raisins à la cave, comme la vigne les avait faits, mûrs et sains.

Enfin, par la porte ouverte sur les vendanges, nous avons découvert un univers dans son ensemble : le monde agricole.

Qu'était le monde agricole pour nous, anciennes écolières prolongées en étudiantes, dont jamais les tendres mains n'avaient eu à souffrir ?

Qu'était le monde viticole pour nous, sinon le décor de nombreuses fictions audiovisuelles ?

Deux familles s'affrontant autour d'un secret, avec amours impossibles et généalogies troublées ?

Combien de drames entre grands propriétaires terriens se sont joués sur toile de fond de domaines viticoles ? Combien d'intrigues se sont dénouées dans les brumes d'un vignoble, combien de secrets se sont dévoilés dans le sombre silence d'un chai ?

Il arrivait quelques fois que la toile de fond différait : on était dans la culture des plantes à fleurs pour l'industrie des parfums à Grasse, on était dans l'élevage de pur-sang pour la compétition hippique de haut vol. La France, puissance agricole reconnue, s'est plu pendant longtemps à mettre en scène des drames dignes de la mythologie grecque, mais toujours dans le prestige et le luxe. Comment séduire