

Les Vendanges

La vendange est la récolte du raisin pour la production du vin (ne s'applique pas à la récolte de raisins de table). La «vendange» désigne aussi le raisin lui-même récolté. Au pluriel, on définit l'époque : le temps des vendanges.



Le ban de vendange, proclamé par le seigneur, fixait la date d'ouverture des vendanges à laquelle tout vigneron devait se conformer, sous peine d'amende et de confiscation de sa récolte. Après la Révolution, le ban fut abandonné. Ce fut dès lors le maire, sur l'avis des vignerons, qui fixa la date du début des vendanges.

Subsiste de nos jours la pratique du « grappillage » : les enfants, les vieillards, les handicapés, les sans-emploi peuvent cueillir ce qui reste de raisins dans une vigne, après qu'elle a été vendangée, et ce pendant trois jours et après le lever du soleil.



La « cole » se forme pour les vendanges. Elle comprend les « coupeurs » (bien souvent se sont des coupeuses) emmenés par la « meneuse » et les « porteurs » chargés de vider les seaux. Armé du « quichadou », le propriétaire ou son « ramonet » dose le raisin dans la « comporte ». Une fois pleine, la comporte est « sortie » avec les «semaillers».

Le travail était dur mais l'ambiance joyeuse. La récolte rentrée, le village se réunissait pour fêter l'évènement lors de « la fête des vendanges ». De plus, la coutume voulait que l'on célébrât une grande majorité des mariages après vendanges ».



Quelques souvenirs de Vendanges À Vias



Départ de vendange



À La Gardie



Le charroi



Cole route de Bessan



Une cole



1962



Transition chevaux / tracteurs



Le pressoir municipal
Sur la place du village