

LOU CLU d' AIGREMONT
(Piémont cévenol et Garrigues)

présente

**L'ART DE
LA VIGNE
EN ALÉSENQUE**

(Moreau - 1843)

AIGO VIVO 2008

**Las Ediciu das Aigo Vivo
(ediciu poupulàri)
encò d'Ive Gourgaud
56 avengudo dau 8 de Mai
30520 Sant-Marti-de-la-Val-das-Aigo**

**La liste des livrets disponibles (plus d'une
trentaine de titres) vous sera envoyée
contre une enveloppe timbrée**

© Yves Gourgaud

PRÉSENTATION

par Yves Gourgaud

Nous publions ici une série d'articles qui parurent en Alès, l'année 1843, sous le titre d'*Essai sur la vigne*. De leur auteur nous ne connaissons que le nom de famille : Moreau... C'est bien peu, mais une recherche dans l'état civil donnerait certainement des indications sur sa personnalité.

Un spécialiste de l'agriculture que ce Moreau, qui avait déjà publié des articles intitulés *Des différentes espèces de Mûriers* et *Des maladies du mûrier*.

Ce qui a retenu plus particulièrement notre attention, c'est la liste, **en langue cévenole**, des différentes variétés de raisin cultivées ici : *L'art de la vigne en Alésenque* trouvait donc toute sa place dans notre politique éditoriale qui cherche justement à mettre en valeur et faire connaître les richesses de notre langue cévenole.

Que ce soient les viticulteurs des Cévennes et d'ailleurs ou un plus large public curieux des richesses de notre terroir, tous les lecteurs tireront quelque profit de la découverte de ces documents de la première moitié du XIXe siècle : tel est en tout cas le souhait de l'Association **Lou Clu** d'Aigremont (Gard)

A Saint-Martin-de-Valgalgues ce 22 octobre 2007

1. De la plantation

La vigne vient dans tous les terrains, mais pour qu'elle prospère, il lui faut un sol fort et substantiel. Les terres légères ne lui conviennent pas du tout : elle y produit peu, tandis que dans les terrains argileux, elle produit beaucoup ; en général, elle aime un sol pierreux.

Lorsqu'un propriétaire veut planter une vigne, il doit, autant que possible, l'éloigner de son habitation : la vigne vient assez bien sans fumier ; il vaut mieux alors réserver, près de la ferme, les terres destinées aux cultures qui exigent des engrais, afin de les y transporter plus facilement ; secondement, la vigne étant moins à la portée des chiens, des poules et même des gens de la maison, la cuve ne s'en remplira que mieux.

Lorsqu'on a fait choix d'un emplacement, on y trace, à l'aide d'un long cordeau, des lignes qui se croisent à angle droit, distancés d'un mètre cinquante, en tous sens. C'est à tort que bien des vignes sont plantées à moindre distance. Il est évident que dans une vigne, plantée à distance convenable, deux plants produiront autant qu'auraient fait trois plus rapprochés. Un trop grand nombre de ceps ne peuvent bien se nourrir sur une surface donnée et sont plus embarrassants pour travailler la vigne : on mettra un cinquième de plus de journées. En résultat

donc, plus de travail ou de dépense, et moins de produit..

Il y a une douzaine d'années que j'ai lu dans un journal une méthode de planter la vigne, proposée par quelqu'un dont je ne me rappelle pas le nom. Au lieu de planter à 1m.50 de distance, il plantait à 4 m. en tout sens ; mais aussi, en place d'un seul sarment, il en mettait trois dans le même endroit. De cette manière, chaque cep avait le même espace de terrain pour sa nourriture, et on avait l'avantage de travailler la vigne avec bien plus de facilité, soit en piochant soit en labourant. Un autre avantage encore : avec un lien d'osier, on attachait les trois ceps ensemble, pendant leurs premières années, ce qui faisait l'effet d'un pieu et était moins coûteux, et par suite les ceps se soutenaient mutuellement. – Selon moi, cette méthode pourrait être adoptée.

Après avoir arrêté l'emplacement et la distance la plus convenable, on avise à se munir de la quantité de sarments suffisante et des bonnes espèces surtout : c'est de là que dépend la fertilité de la vigne. Pour y parvenir, il faut, quelques jours avant la vendange et avec la permission des propriétaires, cela s'entend, visiter les vignes qui avoisinent la terre qu'on veut planter et reconnaître les espèces qui y réussissent le mieux. On pourrait être induit en erreur cependant en voyant des ceps qui n'ont que peu ou point de fruits : ce n'est pas toujours leur faute, et cela

provient souvent de la taille ou bien de la saison. Il sera bien surtout de noter certaines espèces qui ne réussissent nulle part, telles que **lou terré-calòs**, **la picopoulo-calosso** et quelques autres dont il sera parlé plus tard. Quoique ces espèces ne valent rien, il s'en trouve dans toutes les vignes ; sans doute parce que ceux qui les ont plantées n'ont pas pris assez de précautions pour ne pas en avoir.

Lorsqu'on coupe les sarments en hiver et surtout dans une vigne que l'on ne connaît pas, les plus habiles vigneron peuvent s'y tromper, à cause de la ressemblance du bois des diverses variétés. On voit que ce n'est pas perdre son temps que de chercher les moyens d'avoir de bonnes espèces : car autant occupe de terre et l'épuise l'espèce qui ne rapporte rien que celle qui produit. On fera donc bien de marquer les mauvaises pour les laisser lorsqu'on ira couper les sarments. S'il n'y a pas de vignes dans les environs, on tâchera de se procurer des sarments d'une vigne dont le terrain est de même nature que la terre qu'on se propose de planter.

De la fin d'octobre au 1^{er} avril, on peut couper les sarments et planter la vigne. Si l'on ne se croit pas assez habile dans l'art du vigneron pour couper les sarments, il faut se faire accompagner du propriétaire ou de celui qui a l'habitude de cultiver la vigne dont on veut faire sa provision : il est évident, en effet, que ceux qui

connaissent une vigne se tromperont plus difficilement que ceux qui ne la connaissent pas. On a soin de faire des paquets de chaque espèce et de les étiqueter. On peut ensuite mettre les sarments tremper dans l'eau, par le gros bout, environ trois ou quatre pouces, quelque temps avant la plantation. C'est une fausse opinion de croire que les *crosettes* (sarments auxquels tient un peu de bois vieux) sont meilleurs que les autres sarments qui n'en ont pas. L'expérience a démontré assez souvent que ces derniers sont tout aussi bons, et voici comment : il est d'habitude, lorsque la vigne est plantée, avant de lui donner la première œuvre, de tailler les sarments à deux yeux et de *broquer* à côté la partie que l'on vient de couper. Bien souvent la *crosette* qui a été plantée avec toutes les précautions ne reprend pas, tandis que la partie *broquée* fait de grands progrès ; ce qui indique aussi qu'il ne faut pas planter trop profondément. Ainsi tous les sarments sont bons, pourvu qu'ils soient bien nourris.

Maintenant que tout est prêt, occupons-nous de planter la vigne : mais comme il y a trois méthodes de le faire, il faut en adopter une.

La première, qu'on appelle *au pied de bœuf*, est appliquée par les propriétaires qui n'ont pas le courage d'entreprendre un travail pénible et coûteux. Elle consiste seulement à faire des creux d'une certaine dimension, en largeur et en profondeur, aux endroits où les traits de cordeau

se croisent, à y planter les sarments, aplanir les creux et à donner ensuite à la vigne les œuvres convenables.

Une seconde, plus coûteuse mais la meilleure de toutes, est de planter au fur et à mesure qu'on *passé à fossé*.

Une autre enfin est de *planter au pieu*, après que le terrain a été *passé à fossé*.

Supposons que je suis la seconde méthode. Si j'ai adopté la distance de 1m.50c. je la divise, pour *passer à fossé*, en trois tranches, de manière que la troisième arrive juste à la ligne que j'ai tracée. A l'endroit où se croisent les traits, je plante un sarment (**maïôou**) à la profondeur de 35c. Pour cela, je tiens le sarment de la main gauche ; de la droite et à l'aide d'un outil je laisse tomber dessus de la terre meuble de la surface, que je tasse un peu avec le pied. Si on peut y mettre une poignée de fumier, cela n'est que mieux et accélère beaucoup la végétation. On continue ainsi jusqu'à la fin.

Il faut que j'explique ici pourquoi j'ai dit plus haut qu'il fallait faire des paquets de chaque espèce et les étiqueter. Il est certaines espèces qui dans un bon terrain produiront beaucoup et qui dans celui de médiocre qualité ne rendront que très peu, tandis que dans ce dernier terrain d'autres espèces auraient encore produit beaucoup. Il y a telles espèces aussi qui, placées dans un endroit exposé à la gelée blanche, sont

sujettes à avorter. Ainsi donc, pour peu que soit grande la terre qu'on veut planter, le terrain n'y est pas partout le même ; à chaque petite distance, il peut changer, c'est-à-dire qu'ici bon, il est maigre un peu plus loin. Alors connaissant le terrain qui plaît à chaque espèce, je prends dans mes paquets celle à laquelle convient le terrain où je suis arrivé, et en continuant ainsi, je suis sûr de réussir.

J'ai dit aussi qu'il fallait planter à la profondeur de 35 cent. ; mais cela n'empêche pas de *passer à fossé* aussi profondément que possible. Dans une terre dont la surface est inégale, je ne plante pas non plus aussi profondément dans la partie basse, tandis qu'au contraire, dans la partie élevée, je plante un peu plus profondément. La raison en est simple : le terrain tendant toujours à se niveler, soit parce qu'en piochant la vigne en tire toujours la terre à soi, soit parce que les pluies l'entraînent toujours dans l'endroit le plus creux, par la suite du temps, les ceps plantés sur la hauteur peuvent se déraciner, tandis que ceux du bas-fond s'enterrent trop.

La méthode de planter la vigne *au pieu*, c'est de *passer la terre à fossé* comme on l'a dit, et de l'aplanir ensuite. On y trace des lignes, on fait un trou avec un pieu à la profondeur voulue, et on y introduit le sarment ; puis on enfonce à plusieurs fois le pieu pour presser la terre contre le sarment,

afin qu'il ne reste point de cavité, ce qui nuirait à la reprise.

2. Des œuvres

L'an d'après que la vigne est plantée, lorsqu'on lui donne la première œuvre, il faut déchausser chaque cep à la profondeur de 25 cent., et en raser avec soin la chevelure – **désbarba**. Ces petites racines, trop près de la surface du sol, seraient atteintes, à chaque œuvre, par l'instrument servant à travailler la vigne, qui en souffrirait. Elles ne repoussent plus et celles qui restent à la profondeur convenable suffisent pour nourrir le cep et le faire vivre vigoureux et productif pendant de bien longues années.

La vigne doit avoir deux œuvres par an, données à propos, c'est-à-dire, lorsque la terre est sèche et bien préparée à les recevoir. Je ne parle que pour nos localités où bien peu de vignes sont labourables. La première œuvre, la plus profonde (**foïre la vigno**) se donne au mois d'avril, et la seconde qui n'est qu'un binage (**majinca**) environ un mois après. Un dicton du pays dit que la première œuvre est pour la vigne et la seconde pour le propriétaire. En effet, la vigne a besoin de cette première œuvre pour pousser convenablement ; mais la seconde, le binage, qui a pour effet de détruire les mauvaises herbes qui dessèchent le terrain, fait que les raisins qui, sans

cela, n'auraient pu grossir, faute de l'humidité nécessaire, se développent, se gonflent et fournissent un jus abondant.

Lorsque la vigne est vigoureuse, on l'effeuille pour que le raisin puisse mûrir. Cette opération est rarement nécessaire dans notre pays. Il faut avoir soin alors de n'enlever que les feuilles qui recouvrent la grappe, et voici pourquoi : de même que les racines servent à pomper les sucs nourriciers que contient la terre, de même les feuilles, qui sont les organes de la respiration des végétaux, pompent les sucs qui sont contenus dans l'air ; si on leur enlève ces organes, la végétation est nécessairement, au moins en grande partie, arrêtée. Non seulement, dans ce cas, la vigne ne pousse plus guère et ne peut bien aoûté – ce qui se voit par des sarments herbacés qui restent dans cet état, tandis qu'ils seraient devenus du bois- mais ordinairement aussi le raisin lui-même ne gagne plus de ce moment. J'ai entendu maintes fois de mes voisins se plaindre que leur vin était petit, vert ou sans couleur : c'est que pour se procurer un peu de litière qui leur manque, ils enlèvent trop tôt toutes les feuilles de leur vigne.

Comme un berger, à qui est commise la garde de cent brebis, sait les distinguer quoiqu'elles soient toutes blanches, et qui plus est les connaît chacune par leur nom ; de même un vigneron, pour bien planter et bien cultiver la vigne,

doit connaître un assez grand nombre d'espèces de raisins, et non seulement les distinguer par la différence de la feuille, mais encore, lorsqu'on veut couper des sarments en hiver pour en propager l'espèce, la reconnaître par la seule indication du bois. Comme le berger, ce n'est que par une longue pratique que le vigneron acquerra ces connaissances qui lui seront si utiles pour la taille de la vigne.

3. De la taille

Il n'est point de plante qui demande une taille annuelle comme la vigne ; si elle restait trois ans seulement sans être taillée, voici ce qui en résulterait :

La première année, à l'exception des trois ou quatre bourgeons les plus rapprochés du cep, tous les autres s'ouvriraient et donneraient une grande quantité de grappes qui, à cause de leur nombre, ne vaudraient rien et épuiseraient totalement la vigueur de la plante.

La seconde année, quelques bourgeons du bout des sarments fourniraient quelques faibles pousses et très peu de petites grappes, qui ne seraient bonnes à rien non plus ; mais tous les bourgeons qui, l'année précédente, avaient donné un grand nombre de grappes, resteraient fermés et formeraient autant de chicots morts.

La troisième année, ces faibles pousses en donneraient de plus faibles encore ; ainsi, au bout de quatre ou cinq ans, le cep serait perdu.

C'est donc par la taille qu'on peut conserver à la vigne une vie qui se prolongera au-delà de cent ans, une bonne santé et une vigueur capable de fournir, chaque année, une quantité suffisante de belles grappes qui, dans les temps ordinaires, paient largement le travail du vigneron.

Quelques propriétaires se mettent à tailler la vigne, immédiatement après avoir vendangé ; c'est trop tôt, parce qu'elle n'a point encore fini de travailler, ainsi que je viens de le dire à propos de l'enlèvement trop prompt de ses feuilles. Mais aussitôt que les feuilles ont achevé de tomber naturellement, on peut commencer de tailler et continuer jusqu'au mois d'avril où on donne la première œuvre.

La taille précoce fait que la vigne se met plus tôt à pousser ; c'est pour cela que l'on doit tailler plus tard celle qui est exposée à la gelée blanche qui emporterait ses pousses trop hâtives. Je me rappelle, quoique je fusse bien jeune alors, ce qui eut lieu en 1800 : le commencement de l'année avait été magnifique et la récolte, de bonne heure, très avancée. Le 13 avril -il y avait déjà beaucoup de vers à soie à la seconde maladie- le temps changea tout à coup : à la chaleur succédèrent le vent et le froid et il tomba de la neige. Dans la nuit, le vent cessa, le ciel s'éclaircit et une forte gelée

emporta toute la récolte. La feuille de mûriers périt en entier : il fallut jeter tous les vers à soie. La vigne, qui avait aussi commencé à pousser, fut atteinte de même. Les mûriers repoussèrent et produisirent encore pour ceux qui purent se procurer de nouvelles graines ; mais la récolte de vin fut entièrement perdue : on sait que la vigne tuée par le froid repousse encore mais ne donne point de raisins. Un cultivateur fort négligent et assez peu habile, car il n'avait pas été élevé à cela, n'avait point encore taillé sa vigne : à telles enseignes que, comme elle était sur le bord de la grand route, d'autres cultivateurs, qui passaient devant pour aller à leur ouvrage, en faisaient de bonnes plaisanteries et chacun lançait son mot sur le mauvais vigneron. Cependant il fut bientôt le seul à rire. Sa vigne avait poussé comme les autres, mais du bout des sarments seulement – comme je l'ai dit au commencement, dans une vigne qui n'est point taillée, ce ne sont que les bourgeons de l'extrémité qui poussent. Il la tailla alors et tandis que personne ne recueillit dans le pays une goutte de vin, il en eut une bonne récolte qu'il vendit cent francs le tonneau. Ce propriétaire, que j'ai beaucoup connu, m'a bien souvent eu dit combien, grâce à cette négligence -qui n'était point pardonnable, il en convenait lui-même, quoiqu'elle eût si bien tourné à son profit- cette année avait été bonne pour lui. Son exemple n'est point bon à suivre. Les froids tardifs sont fort dangereux pour

la vigne, mais ils se présentent rarement. Il faut donc la tailler en temps opportun, quoiqu'il doive arriver et seulement ne point hâter sa pousse en la taillant de trop bonne heure dans les quartiers où elle est exposée aux intempéries.

Taille de la vigne basse

La taille de la vigne basse est très simple. Elle consiste seulement à couper aussi ras que possible tous les bourgeons, soit le long de la tige, soit dans l'intérieur du cep ; ensuite, les sarments principaux, qui sont au bout de la branche, nés d'un *courson* (**ca** ou sans doute **cap**, tête) taillé l'année précédente. On les coupe à deux yeux : un œil principal et le plus bas œil, ou bourgeon et contre-bourgeon. C'est ce qu'on appelle tailler, **pouda à boure et bouriòu**. Ainsi, après avoir nettoyé le cep, je coupe le sarment du bout juste à la naissance du plus bas œil que j'ai laissé l'année d'avant. Il tient à ce sarment un peu de bois vieux ; on l'appelle *crossette*. Ceci est, en terme de vigneron, **coupa lou ca vièl**. Le talent de celui qui taille est de couper cette *crossette* le plus proprement possible, c'est-à-dire que la coupe, ou biseau, ne soit pas trop allongée, parce qu'alors le sarment qui naîtra du contre-bourgeon (**bouriòu**) sur le courson qu'on laisse -et qui doit être taillé l'année d'après comme on fait celle-ci- serait éventé, le support de l'œil étant coupé. De plus, il

resterait un *onglet* qui empêcherait la plaie de se cicatriser. Cet ongles s'appelle **quïou dé truèjo**. On dit du maladroit vigneron qui taille ainsi : **faï dé quïou dé truèjo**. Lorsque la coupe de la *crossette* est bien faite, nous disons : **acò's bièn para**.

Le courson **-ca-** est le sarment qu'on laisse et que l'on coupe à deux ou trois bourgeons au plus. Lorsqu'on le coupe plus long, avec un plus grand nombre de bourgeons, ce sarment prend le nom de *viette* (**cargo**). Il est certaines espèces de vigne à qui, pour leur faire porter du fruit, il faut donner plus de longueur au sarment ; alors, au lieu de les tailler à un bourgeon et un contre-bourgeon, on leur donne un bourgeon de plus, ce qui leur fait deux yeux principaux et le plus bas œil : la taille de la vigne ne doit jamais dépasser cette longueur, en fait de coursons. Mais si on juge qu'elle ne suffit pas pour modérer sa vigueur, on choisit un sarment des plus vigoureux et des plus horizontaux du cep et on le taille à trois ou quatre yeux. Tous les yeux de cette *viette* s'ouvrent et donnent de très belles grappes. Leur poids fait pencher la *viette* et la courbe, ce qui l'empêche de grossir. A la taille suivante, on la supprime et on fait de même d'un autre sarment, si le cep n'est pas trop épuisé. A un cep très vigoureux on peut laisser plusieurs de ces *viettes*. Ces *viettes* (**cargos**) sont appelées **penjo-barâou** par les vignerons d'Alès, et du côté de Saint-Ambroix : **dono-à-bêoure**. Cette dernière dénomination, qui

signifie « donne à boire », semble plus juste et plus expressive que la première.

La taille de la vigne vieille ne doit pas se faire ordinairement sur le courson vieux (**ca vièl**). Mais quelquefois le plus bas œil (**lou bouriòu**) n'a pas poussé et on est obligé de tailler sur le courson vieux ; alors on le taille aussi court que possible. Dans la vigne jeune il faut aussi, pendant quelques années, tailler sur le courson vieux pour élever un peu de terre le cep, afin que les raisins ne se pourrissent pas.

Dans une vigne très ancienne, il arrive aussi que les branches sont trop allongées, les sarments du bout sont faibles et malingres, tandis que dans le milieu du cep sont nés d'autres sarments robustes. Dans ce cas, on coupe la branche à la naissance d'un de ces sarments intérieurs, le plus fort, qu'on taille à l'ordinaire.

J'ai dit plus haut qu'on doit couper aussi proprement que possible le courson vieux ; il est de même de la taille du courson dont le biseau doit être opposé à l'œil, parce que s'il était du côté de l'œil, les gouttes d'eau qui coulent, lorsque la vigne est en humeur, pourraient, en tombant dessus, pourrir le bourgeon.

Taille de la vigne à pieu et à perche

Lorsque la vigne a deux ans, on plante un pieu à chaque cep et, pendant trois ou quatre ans,

on la taille à un seul courson qu'on coupe à trois ou quatre yeux et qu'on attache au pieu avec un lien d'osier. Au moyen e ce tuteur, on lui forme une tige d'environ 40 cent. de hauteur. Pour lui former une tête, on laisse deux *viettes* (**cargos**) qu'on taille à quatre ou cinq yeux ; ensuite on place horizontalement des perches ou des roseaux et avec un fort lien d'osier, on lie le pieu, le cep et la perche tous ensemble. Quand on a fait ainsi sur toute la ligne, on la reprend et, muni d'un paquet d'osier attaché à sa ceinture, on attache toutes les *viettes* en arc, sur les perches qui vont d'un cep à l'autre. Cet arc ne doit pas être régulier dans toute sa longueur ; il ne faut pas qu'il soit bien formé, mais court autant que possible et rapproché du plus bas œil. On procède ainsi : on prend d'une main la *viette*, à la hauteur des premiers bourgeons, et tandis que les doigts la tiennent par-dessous et le pouce par-dessus, l'autre main la prend par le bout et la courbe sur la perche avec ménagement. On l'attache alors avec un petit brin d'osier que les vigneron appellent **védil** ; ce travail s'appelle **védia**. On agit de cette manière parce que si on n'attachait pas les *viettes* ainsi courbées, il n'y aurait que les bourgeons du bout qui s'ouvriraient et les plus rapprochés du cep resteraient dans l'inaction. Au bout de trois ou quatre ans, on serait obligé de rabattre les branches trop allongées ; on resterait alors une année sans avoir de fruit et cette opération -qui

s'appelle **mourga-** nuirait au cep. On éprouve le même inconvénient lorsque l'arc, que l'on fait subir aux *viettes*, est trop grand ; les vigneronns les appellent **arquêts dé voulan**. Tandis qu'en coudant les *viettes* comme je viens de le dire, l'aridité de dessous et la tension de dessus interceptent la course rapide de la sève, qui est forcée de s'arrêter aux bourgeons les plus rapprochés du cep, et en fournissent assez à l'extrémité de la *viette* pour que ses yeux s'ouvrent et donnent de belles grappes. A la taille suivante, je coupe cette vieille *viette* proprement au bourgeon le plus rapproché et le nouveau sarment je le coupe à cinq ou six yeux pour servir au même usage et ainsi de suite. Par ce moyen la tête du cep n'a jamais trop d'étendue et il est de longue durée ; lorsqu'il prend de la force, on lui laisse un nombre de *viettes* proportionné à sa vigueur.

Depuis bien des années, la méthode d'élever la vigne à pieu et à perche -qu'on appelle **cavalòus-** a beaucoup perdu. Elle impose des dépenses qui dépassent le revenu, par le travail qu'il y a en sus de la taille et la quantité de pieux et de perches qu'il faut renouveler tous les ans. Il est reconnu aussi que les vignes cultivées de cette manière donnent une plus grande quantité de grappes mais qu'elles ne sont pas autant fournies que celles provenant d'un courson. Le vin aussi est de bien moindre qualité. Un proverbe de nos pays dit : **Lou vi dé pâou costo ço qué vâou.**

4. Des provins

Lorsqu'un cep est à remplacer, on choisit sur le cep le plus voisin un sarment des plus longs. On commence, au pied de ce cep, un petit fossé d'environ 50 centimètres de largeur et de même profondeur que celle à laquelle on plante la vigne, et on le continue jusqu'à la place du cep qui manque. On couche le sarment tout le long du fossé et on le fait sortir à l'endroit où doit être le nouveau cep. Cela fait, on le couvre d'un peu de terre et autant que possible on y met un peu de fumier. On comble ensuite et on aplanit le fossé. On taille le sarment à deux yeux et on enfonce un pieu auquel on l'attache avec un osier, pour le soutenir pendant quelques années. On a soin d'ébourgeonner le sarment du côté de la plante-mère, afin que toute la sève se porte à l'extrémité. C'est ce qu'on appelle provigner, chez nous : **cabussa** ; le sarment que l'on couche, nous le nommons **lairoù**. L'année d'après, il faut déchausser le provin (**cabus**) pour couper les racines qu'il a poussées trop haut, ainsi qu'on fait pour la vigne nouvellement plantée (**désbarba**).

Quelquefois aussi il manque plusieurs ceps autour d'un autre bien vigoureux. On creuse alors au pied du cep et jusque par-dessous ses racines, en les ménageant avec soin ; on l'abat doucement ; on fait, dans différentes directions, des fossés comme je viens de le dire, et on y

couche les sarments choisis dont on a besoin pour remplacer les ceps voisins qui manquent. Par ce moyen on peut faire d'un cep plusieurs têtes. Ceci s'appelle **toumba las soucos**.

Cette méthode est plus sûre, quand l'opération d'abattre le cep est bien faite, et préférable surtout lorsqu'on a besoin de plusieurs provins d'un même cep. Chaque cep ne doit en fournir que deux au plus, et encore faut-il qu'il soit bien vigoureux ; et le plus souvent le provignement ne réussit pas : la vigne-mère en souffre et se fatigue à nourrir le provin qui cesse lui-même de pousser et reste chétif lorsqu'il en est séparé : c'est pour cela que quelques vigneronns se trouvent bien de ne pas sevrer le provin qui continue à rendre ainsi à la mère ce qu'il en a reçu.

5. De la greffe

La vigne se greffe en fente. On déchausse le cep à quatre pouces environ de profondeur ; on le coupe horizontalement, avec une scie à main, à deux pouces à peu près au-dessous de terre ; on lave la plaie avec une serpette et, à l'aide d'un outil tranchant, on le fend en descendant droit, au milieu du cœur. Après cela, on prend deux bourgeons d'un sarment dont on veut l'espèce ; un peu au-dessous du bourgeon inférieur, on taille ce morceau de sarment en forme de coin à fendre du bois, de manière à ce que ce coin ou biseau, un

peu plus mince du côté qui doit être intérieur, ait à peu près un pouce de long. Avec une espèce de ciseau de tailleur de pierre, d'une main, on ouvre à volonté la fente du sujet, et de l'autre on insère le coin sur le bord. On a soin que le bout du biseau rentre un peu en dedans de la fente et que le haut soit un peu en dehors : de cette façon on ne peut manquer le point du passage de la sève où celle du sujet et de la greffe se rencontreront ; c'est de cette coïncidence que dépend la reprise.

On peut mettre un coin de chaque côté pour maintenir l'équilibre. Après avoir posé sur la fente un peu d'écorce, afin que la terre n'entre point dans le cœur de la fente, avec de la terre glaise on bouche bien toutes les ouvertures et on aplanit le sol. On met un pieu au sujet greffé et l'an d'après on le déchausse pour couper les racines que la greffe peut avoir faites, afin que toute sa nourriture vienne du cep.

Au lieu de faire le coin ou biseau de la greffe entre deux yeux, on doit de préférence le faire sur un œil, parce qu'en cet endroit le sarment est plus boiseux et plus dur. Si le sujet à greffer est bien fort, la fente en se resserrant pourrait écraser le sarment dont le coin serait fait dans la partie où il y a beaucoup de moelle, qui est plus tendre, et la reprise n'aurait pas lieu. Lorsque, au contraire, le cep est faible, on est obligé de le serrer avec un lien pour qu'il presse convenablement la greffe.

Un propriétaire a une treille de mauvaise espèce qu'il voudrait greffer ; mais il répugne à sacrifier sa tige qui est fort belle, parce qu'il lui faudrait bien des années pour en avoir une pareille et qu'il est incertain même de l'obtenir ; ajoutez que pendant tout ce temps aussi, il n'aurait point de fruit. On peut alors greffer la tige à la tête, mais avec beaucoup de précautions. J'opère comme je viens de le dire pour la greffe ordinaire, mais avant, j'ai un vase ou un récipient quelconque, percé par le bas d'une ouverture à peu près égale à la grosseur de la tige, que j'y introduis. Quand j'ai fini mon opération, je remonte le vase à la hauteur de la greffe, je le soutiens et le fixe par des supports et je le remplis de terre meuble qui couvre la greffe. J'arrose régulièrement jusqu'à la reprise, pour entretenir l'humidité aux greffes qui sans cela se dessécheraient. C'est absolument comme si l'on avait greffé en pleine terre. Par ce moyen, on ne perd qu'une année et la seconde on a du fruit. Cette méthode ne peut manquer de réussir quand on apporte ensuite les soins que j'indique ; je l'ai souvent essayée avec succès.

6. Des différentes espèces de raisins

J'ai dit que le vigneron doit connaître le terrain, l'exposition et le traitement qui convient à chaque espèce de raisin ; il ne peut arriver à cette connaissance que par une longue expérience. Les

espèces en sont très nombreuses. Je vais essayer de donner la description de celles qui sont cultivées dans notre pays : je pourrai en omettre quelques unes, parce que je ne les avais pas assez présentes pour en parler. Je conserverai leur nom patois : je ne connais point celui que beaucoup portent en français, et puis je serai ainsi mieux compris des cultivateurs, mes collègues. Après les avoir décrites pour les faire distinguer les unes des autres, j'indiquerai rapidement les qualités et les défauts que je leur connais, afin qu'on puisse ou les rejeter tout à fait, ou les cultiver et les diriger selon qu'elles l'exigent pour en obtenir le meilleur produit possible.

Espar : Très fertile, donne des grappes de moyenne grandeur ; les grains en sont noirs, moyens, ronds, très serrés et très fleuris. Ce raisin n'est pas bon pour la table ; sa peau est coriace. Il donne un vin très gros, et celui qui ne serait fait qu'avec de l' **espar** ne serait guère qu'un vin de fabrique. Ce cep est très vigoureux et donne beaucoup de sarments dont le bois est tendre lorsqu'on le taille. Sa feuille est grande, peu découpée et blanchâtre en dessous. Cette espèce se distingue facilement, hiver et été : assez souvent les sarments se recourbent par le bout, parce que les vrilles de l'extrémité, en les dépassant, les saisissent et les forcent à se retourner en bas ; aucune autre espèce, que je

connaisse, n'a cette distinction. Nous l'appelons aussi **rasin dé chi** : c'est l'espèce que les chiens choisissent entre toutes et qu'ils dévorent avec le plus d'avidité. On l'appelle encore **enrajo-pastre** ou **renègo-pastre**. Ce raisin tient au cep par une queue extrêmement dure, de façon que le berger qui a oublié son couteau peut difficilement le couper avec les doigts et enrage de n'en pouvoir venir à bout.

Coupado negro : Très fertile, donne de grosses grappes ; les grains sont noirs, peu fleuris, ovoïdes, assez gros, croquants, sucrés. C'est peut-être le meilleur raisin de table. Il donne un vin très délicat, mais le propriétaire, dont la vigne ne serait plantée que de cette espèce, devrait vendanger quelques jours plus tôt, autrement son vin aurait trop de liqueur. Les sarments de ce cep sont longs et faibles, noirâtres, très tendres à la taille ; la feuille est d'un très beau vert, lisse et peu découpée.

Grosso Coupado negro : Ne diffère de la précédente que par ses grains plus gros, de même forme et de même goût, mais encore plus fertile. Ces deux espèces demandent un bon terrain.

Coupado blanco : Plantée dans un terrain bas et de première qualité, et taillée court, elle ne produirait rien ; tandis que dans une terre

médiocre, taillée plus long -en lui laissant un peu de charge- elle fournit de belles grappes. Les grains sont blancs, ovoïdes, un peu musqués, mais ils ne sont point fermes comme ceux de l'espèce noire. Ce cep donne beaucoup de bois blanchâtre et dur. Sa feuille est grande et peu découpée.

Dalican (d'Alicante) : Cette espèce est encore très facile à distinguer : son bois est gros, court, tendre, jaunâtre ; porte assez de grappes de médiocre grandeur ; les grains sont ronds, bien serrés, très fleuris, les feuilles assez grandes. Donne un bon vin.

Du : On pourrait confondre ses grappes avec celles du précédent ; mais le bois de celui-ci est rougeâtre et très dur ; ses feuilles sont plus grandes.

Claréto : Demande un terrain sec et élevé. Très fertile, donne de belles grappes. Les grains sont blancs, petits, ovoïdes, peu serrés, croquants. Excellent raisin de table qui se conserve longtemps. Il donne un très bon vin, connu sous le nom de *clairette*. Son bois ressemble un peu à celui de la **coupado blanco**, blanchâtre et dur. Ses feuilles, assez grandes, peu découpées, sont blanches en dessous.

Claréto roujo : Elle ne diffère de la précédente que par sa couleur rouge.

Coulitor verdàou : Très fertile, réussit très bien dans les terrains de médiocre qualité, comme dans ceux de première. Produit beaucoup de belles grappes ; les grains sont assez serrés, ovoïdes, blancs, d'un goût âpre. Le raisin s'égrène facilement à sa maturité et fait un vin sec. Beaucoup de bois verdâtre, très tendre ; feuille assez grande et peu découpée.

Coulitor roussé : Cette variété n'est pas aussi productive que la précédente ; elle donne moins de bois et moins de grappes, qui sont plus petites et plus rousses.

Espiran : Son bois ressemble assez à celui de la **coupado negro**, mais il est plus court et plus raboteux ; sa feuille n'est pas aussi grande. Très fertile, donne beaucoup de belles grappes ; les grains, pas bien gros, sont ronds, bien fleuris, serrés. En vigne basse, c'est un bon raisin de table qui se conserve longtemps. Il vient très bien en treille et produit beaucoup, mais les raisins ne sont pas aussi bons : il donne un vin petit mais très pétillant.

Gamé ou Larda : Fort connu par sa précocité, très fertile, il donne beaucoup de belles grappes ; les

grains, très serrés, sont blancs, ronds, assez croquants ; il se conserve longtemps. La feuille est assez grande, pas trop découpée ; le bois rond et tendre. On fait rarement du vin de **gamé**, parce qu'on en tire meilleur parti en raisins.

Baraqué : Variété du précédent, aussi précoce, mais ses grappes ne sont ni aussi grosses ni aussi fournies ; les grains sont de même dimension et de même goût. Sa feuille est si découpée qu'elle est frisée. Cette espèce est rare.

Gamé négre : Ce cep est un des plus robustes. Il demande un bon terrain. Il faut le connaître à la taille et le charger beaucoup en bois, alors il donne de très belles grappes ; les grains sont gros, noirs, ronds, bien fleuris. Il donne un vin très gros. Beaucoup de bois, tendre, très coudé ; les yeux sont gros. Feuille très grande aussi, peu découpée et d'un vert très foncé.

Moulan : Il ne veut pas être placé dans un terrain bas et humide : il s'y rouille et ne produit rien. Dans toute autre condition, en ayant pris soin de le bien charger à la taille, il donne de très belles grappes ; les grains sont gros, ronds, noirs, bien fleuris. Le raisin s'égrène beaucoup lorsqu'il est mûr. Quand on en écrase un grain entre les doigts, sa peau les noircit comme de l'encre : aussi fait-il un vin noir. Le bois est très facile à connaître : gros et long,

rougeâtre , avec des raies longitudinales noirâtres ; feuille grande, peu découpée.

PICO POULO (cinq espèces) : Elles demandent en général un bon sol ; dans un terrain sec, elles sont sujettes à ne pas mûrir et restent rouges. Beaucoup de bois très raboteux, tendre. Ce cep, quoique vieux, n'est jamais rabougri.

Grosso Picopoulo ou Picopoulo farnouso : Très fertile, donne beaucoup de belles grappes ; les grains, de moyenne grosseur, noirs, ovoïdes, ne sont pas de bon goût. Comme le **coulitor** qui paraît n'en être qu'une variété de couleur différente, la **picopoulo** donne un vin très pétillant. Le bois est blanchâtre ou farineux, ce qui peut-être lui a fait donner le nom de **farnouso**. Sa feuille est la moins découpée de toutes les **picopoulos**.

Picopoulo fialaïro : ne produit pas tous les ans et quand elle réussit, elle donne beaucoup de petites grappes, très enchevêtrées dans les sarments ; elles sont difficiles à vendanger et on en égrène la moitié. Les grains sont bien plus petits que ceux de la précédente. Sa feuille est la plus découpée de toutes les **picopoulos**.

Pichoto Picopoulo : Ses grappes sont encore plus petites, et leurs grains aussi. Le bois et la feuille sont les mêmes.

Picopoulo bouréto : Assez fertile, elle donne des grappes de moyenne grandeur ; grains de couleur cendrée. Elle fait un vin qui n'est ni noir ni blanc. Assez rare.

Picopoulo calosso : Lorsqu'on va couper des sarments dans une vigne, pour en propager l'espèce, on doit redouter de prendre de celle-ci, car elle ne produit jamais rien, non plus que le **téré-calòs**, dont je parlerai plus tard. Ces espèces de raisins avortent à la floraison, et l'on n'a que quelques petites grappes avec très peu de grains. Voilà pourquoi il est fort utile, lorsque le fruit est sur le cep, de les reconnaître afin de les éviter.

On ne peut cultiver avantageusement qu'une espèce de **picopoulo**, qui est la **grosso** ou **farnouso**. Toutes les autres doivent être rejetées.

TÉRÉ (quatre espèces) : le **téré** demande un bon terrain. Comme c'est une des espèces les plus tardives à pousser, on peut le planter dans les endroits exposés à la gelée blanche. Ce cep est le plus propre de tous et celui sur lequel on fait le plus d'ouvrage à la taille. Le bois est le moins raboteux, assez tendre ; les yeux sont bien espacés ; la feuille est assez belle et pas trop découpée.

Pichò Téré : Produit de belles grappes ; grains assez gros, ronds, noirs, bien serrés, peu fleuris.

C'est un bon raisin de table qui se conserve longtemps. Il donne un petit vin, comme tous les **térés**.

Gros Terré /sic/ : Le **gros téré** ne réussit pas tous les ans, comme le petit. Ses grappes sont plus belles, mais moins nombreuses ; les grains sont plus gros.

Téré rouge : Le cep de celui-ci n'est pas aussi beau. Ses grappes sont plus petites, les grains plus serrés et rouges. Il est aussi rare que la **picopoulo farnouso**.

Téré calòs : Cette espèce ne produit jamais rien ; elle avorte toujours à la floraison et l'on n'a que quelques grappes sans grains ou avec très peu. Il faut donc tâcher de ne pas en planter non plus que de la **picopoulo calosso**.

Il y a quelques années, j'avais quelques ceps de **téré calòs** qui me donnaient beaucoup de ces grappes sans grains ; un jour, à l'époque où la vigne est en fleur, je les observai attentivement pour tâcher de découvrir la cause qui faisait ainsi couler les raisins. Voici ce que je remarquai ; mais pour me faire comprendre, je vais dire quelques mots sur le système de la fécondation.

Lorsque les grappes commencent à se développer, elles entrent en fleur, ce qui a lieu au mois de mai. Chaque grain forme une petite fleur

qui, en se gonflant, laisse tomber un petit chapeau qui met à découvert quatre étamines surmontées chacune d'une anthère et d'un pistil, dont le stygmate /sic/ est porté par un style. Les anthères portent une poussière qu'on appelle poussière fécondante, séminale ou pollen, qui s'évapore en répandant une odeur suave. Le stygmate, qui est l'organe féminin, aspire cette poussière, qui communique à l'ovaire par le tuyau du style et la fécondation a lieu : il faut pour cela que le temps soit beau et sec ; s'il pleut ou s'il fait du brouillard, cette poussière devient pâteuse et ne peut s'évaporer. Dans ce cas, l'organe féminin ne recevant pas de semence, la fécondation n'a pas lieu.

Ainsi donc en observant mes ceps de **téré calòs**, je remarquai que ce petit chapeau, dont je viens de parler, ne pouvait tomber. Je restai alors convaincu que les organes sexuels n'étant pas mis à découvert et exposés à un air libre, ils ne pouvaient fonctionner et que la fécondation ne s'opérait point. Lorsqu'un propriétaire a des ceps de **téré calòs**, le mieux est de les greffer.

Bêouno : Ce cep est extrêmement touffu, à cause de ses grandes feuilles, les plus grandes peut-être de toutes les espèces de vigne ; elles sont très peu découpées. Son bois est dur. Il donne beaucoup de petite grappes, pas toujours bien fournies en

grains, qui sont blancs, petits, ronds, mous ; il donne un excellent vin blanc.

J'avais, il y a quelques années, un vignes où se trouvait un assez grand nombre de ceps de **bêouno**, qui me donnaient beaucoup de grappes mais peu de grains. Je fis la même observation que pour mes **térés calòs**. Je remarquai que les organes sexuels des ceps de **bêouno** n'étaient point gênés comme dans ceux-là, mais je pensai que leur fécondation imparfaite ne pouvait être attribuée qu'à un air suffocant concentré dans un feuillage aussi touffu que celui de la **bêouno**. Je fis attention en même temps à un petit insecte que les vigneron appellent **fanfarou**, dont les ailes sont bleues et qui est muni d'une trompe avec laquelle il pique le pétiole des feuilles, après avoir pondus œufs dessous. La feuille ainsi piquée se dessèche en se roulant. Les raisins, auxquels cet insecte ne touche presque jamais, sont alors plus exposés à l'air : par ce moyen, la poussière séminale s'évapore plus facilement, le pistil l'aspire et la fécondation s'opère. Cet insecte ne touche jamais à la **bêouno**, sans doute parce que le pétiole est si fort qu'il n'ose l'attaquer. J'eus l'idée de faire moi-même, pour cette espèce, le travail que l'insecte ne faisait que sur d'autres ceps, en coupant les feuilles les plus rapprochées des raisins, pour qu'ils fussent mieux exposés à l'air. Depuis lors, je continue cette opération et mes ceps de **bêouno** -j'en ai encore quelques-uns- sont très productifs.

Madéléno : C'est le raisin le plus précoce de tous, mais cette espèce ne réussit bien que dans les bons terrains et en treille suspendue. En espalier, elle donne fort peu et en vigne basse, encore moins ; même pour obtenir du fruit, faut-il, en la taillant, ne lui laisser que des viettes (**cargos**) qu'on courbe adroitement quand on les attache, ainsi que je l'ai dit à l'article de la taille. Si on ne lui laissait que des coursons, elle produirait peu. Lorsqu'elle reçoit le traitement convenable, elle donne beaucoup de belles grappes dont les grains, assez serrés, sont de moyenne grosseur, blancs, ovoïdes et assez fermes. Le bois est assez tendre, les yeux renflés les feuilles bien découpées à peu près comme la **picopoulo**.

Pâoure : Aucune espèce ne donne d'aussi belles grappes, qui sont divisées en plusieurs grappillons très serrés, assez gros, de couleur rouge ou rose. Il n'est pas rare de voir des grappes qui pèsent deux kilog. Ce raisin donne un vin de couleur rose ; la peau des grains est un peu coriace, mais ils ont bon goût. Sarments gros et tendres, feuille assez grande, pas trop découpée.

Paieïrés : Les grappes de celui-ci sont presque aussi grosses que celles du précédent, divisées également en plusieurs grappillons mais moins serrés. Les grains sont ronds, blancs et de couleur

dorée à la maturité, un peu plus gros que ceux du **pâoure**, légèrement musqués, sujets à se pourrir ; ils donnent un bon vin blanc. Le cep n'est pas bien vigoureux, sans doute à cause de sa grande fertilité. Le bois est tendre, les feuilles assez grandes et pas trop découpées. Les sarments sont assez remarquables : quelquefois ils se fendent en deux et se pèlent.

Ugno d'Uzès : Très fertile, mais elle demande un bon terrain. Elle est aussi très précoce à pousser, c'est pour cela qu'il ne faut point la planter dans des lieux exposés à la gelée blanche. Elle donne de très belles grappes, portées par une queue herbacée, qu'on peut couper sans l'aide d'un couteau. Grains gros et noirs. Donne un bon vin. Bois gros, noirâtre, tendre. Outre les sarments principaux, elle en porte une infinité de petits, rabougris, qui donnent beaucoup de peine à la taille.

Ugno Négro : Elle ne produit pas autant que l'**ugno d'Uzès** ; cependant elle mérite une place dans un bon terrain. Grappes moins grosses ; grains moins gros, ronds, fleuris. Le cep n'est pas aussi rabougri.

Ugno blanco : Elle demande un terrain de médiocre qualité. Ses grappes ne sont pas très grosses ; les grains sont blancs, ronds, très serrés

et sujets à se pourrir. Le bois est rougeâtre et très dur, la feuille assez grande et peu découpée.

Ugno d'Espagno ou Ugnito rouso : Cette espèce ne veut point une terre de première qualité ni qui soit trop humide. Quand on plante une vigne, dans la partie où le terrain est mauvais et aride, il faut mettre de l'**ugnito**. Elle donne de plus belles grappes que la grosse, mais les grains en sont plus petits et inégaux, de couleur dorée à la maturité. Celle-ci, comme la précédente, donne un vin très pétillant mais qui est vert. Son cep n'est jamais bien dru.

Muscat blan : Le muscat ne réussit pas bien non plus dans les plaines où le sol est humide ; il s'y rouille et ne produit rien. Il lui faut un terrain élevé. Les terrains siliceux, formés de débris de grès (**grés**) ou ferrugineux, lui conviennent très bien. Il donne de très belles grappes ; les grains sont blancs, ronds, très serrés, de couleur dorée à la maturité. Son bois est aussi un peu roux, tendre, sa feuille assez grande. Tout le monde connaît le goût du muscat et celui de son vin.

Muscat négre : Ne diffère du blanc que par sa couleur qui est très noire.

Grec : Le **grec** est peu fertile ; ses grappes ne sont jamais bien fournies en grains, qui sont blancs, ovoïdes et les plus gros que l'on

connaisse. On les met ordinairement dans des bocaux avec de l'eau-de-vie, pour faire du ratafia.

Muscat grec : Les grains de celui-ci ne sont pas aussi gros : blancs, de même forme, croquants, un peu musqués. Ses grappes ne sont pas non plus bien fournies, elles le sont davantage cependant que celles du précédent.

Rousergot : Ce cep vigoureux n'est pas très fertile ; il donne des grappes de moyenne grandeur ; les grains assez fermes, sont blancs, ovoïdes, un peu musqués, de couleur dorée lorsqu'ils sont mûrs. Le bois ressemble un peu à celui de la **picopoulo**. Donne un bon vin blanc.

Sadoulo-bouviè : Il donne des grappes de moyenne grandeur ; les grains sont ronds, blancs, très serrés, fort sujets à se pourrir. Ne pas en planter autant que possible.

Iragnoù : Il ne donne pas une grande quantité de grappes, mais elles sont très belles ; les grains sont noirs, assez gros, ronds. Le raisin se conserve longtemps. Le cep est propre, les yeux bien espacés, la feuille bien découpée.

Sâouro : Il faut à cette espèce une position élevée ; elle y réussit mieux que dans les plaines. Grains ronds, noirs, bien fleuris, sujets à se pourrir.

Le cep est vigoureux et donne beaucoup de bois. Feuille assez grande.

Blanqué : Peu fertile, donne de petites grappes : grains blancs, ronds ; feuille très découpée.

Pichoto méno : Ce cep fertile donne beaucoup de petites grappes. Grains petits, ronds, serrés. Feuille assez découpée.

Granairôou : Il donne une quantité de petites grappes qui ont très peu de grains, bien petits, noirs, ronds. Le cep devient très fort, sans doute parce qu'il ne produit pas. Feuille d'un vert très foncé, bien découpée.

Rasin dé pocho : Cette espèce n'est cultivée que dans les jardins, en treille suspendue ; de toute autre manière elle ne produirait pas. Ses grappes sont de la plus belle dimension ; les grains en sont noirs, ovoïdes, les plus gros après le **grec**, croquants, de peu de goût. Ce raisin n'est bon que pour la table et se conserve longtemps.

MOREAU

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	p. 3
1. De la plantation	p. 4
2. Des œuvres	p. 10
3. De la taille	p. 12
4. Des provins	p. 20
5. De la greffe	p. 21
6. Des différentes espèces de raisins	p. 23

Langue et Littérature Cévenoles

aux Editions Aigo Vivo

- 1. Uganaud ! / Protestants !** (Anthologie bilingue)
- 2. Oumenage as carbouniès de l'Alesenco / Hommage aux mineurs du Pays d'Alès** (Anthologie bilingue)
- 3. La littérature d'oc dans les Cantons d'Alès, 1841-1936** (Etude)
- 4. Antoulougio alesenco** (I : les Cantons d'Alès, 1841-1936)
- 5. Marius Dumas : *Cansou de la Lengo Cevenolo***
(Anthologie de l'écrivain de Saint-Jean-de-Serres)
- 6. Défense et promotion de la Langue Cévenole** (Etude)
- 7. La Fare-Alais : *La Festo das Morts*** (Edition bilingue, suivie d'une étude sur l'édition occitaniste, avec d'autres textes de La Fare)
- 8. Moreau : *L'art de la vigne en Alésenque, 1843*** (Etude)

Prix de chaque livret : 6 euros

Tous nos prix sont franco de port.

Règlement par chèque à l'ordre de : Yves GOURGAUD

56 Avenue du 8 Mai, 30520 St-Martin-de-Valgalgues

**Aqueste librihou,
lou trento-sieisen das ediciu AIGO VIVO
e lou tresen de la couleiciu ESTÛDIE CEVENÒU
es esta estampa**

**per Alpha Numeric en Alès
lou 7 de janviè de 2008**