

Vocabulaire de la vigne en Alésenque

(d'après l'ALLOr, cartes 820 à 914)

Nous appelons Pays d'Alès (en cévenol : **Alesenco**, d'où le néologisme « Alésenque ») le territoire dont les parlers sont assez unifiés pour être confondus avec **la langue cévenole d'Alès**, cette dernière ayant été largement diffusée en Cévennes et ailleurs grâce à une littérature abondante et prestigieuse pendant un siècle (cf. notre étude sur *La littérature d'oc dans les cantons d'Alès, 1841-1936*). En gros, l'Alésenque se confond avec l'arrondissement alésien ; notons cependant qu'à l'ouest, le parler de Saint-Jean-du-Gard connaît des évolutions plus languedociennes que typiquement cévenoles : le (v) prononcé (b) en est l'expression la plus caractéristique. Aussi n'avons-nous réuni ici que les mots et expressions des lieux suivants :

Génolhac (chef-lieu de canton) ; **Saint-Brès** (canton de Saint-Ambroix) ; **Laval-Pradel** (canton de la Grand Combe) ; **Monteils** (canton de Vézénobres) et **Lézan** (canton de Lédignan)

La graphie employée est la graphie classique de la langue cévenole, diffusée dès 1865 par l'Alésien Albert Arnavielle dans le prestigieux *Armana Prouvençau* de Frédéric Mistral ; cependant, pour rester au plus près de la langue cévenole parlée, nous avons parfois simplifié l'orthographe félibréenne.

Nous avons suivi l'ordre des mots du vocabulaire de la vigne tel qu'il est donné (en écriture phonétique) par le volume III (et dernier à ce jour) de l'énorme *Atlas Linguistique du Languedoc Oriental*, édité en 1986 par le CNRS : y sont décrits les opérations et travaux qui mènent de la terre nue à la dégustation du vin. Nous avons toujours recherché les mots donnés par ALLOr dans le grand dictionnaire de la langue cévenole alésienne : *Dictionnaire languedocien /sic/-français* de M. d'Hombres et G. Charvet, Alès 1884 (réédité par Lacour, Nîmes 2001) que nous désignerons sous le sigle DC (soit « Dictionnaire de Charvet », soit plus clairement « Dictionnaire cévenol »). Le sigle « DC ? » signifie que nous n'y avons pas trouvé l'équivalent du mot de l'Atlas, alors que le sigle « DC » atteste l'existence du mot dans ce Dictionnaire. Nous avons négligé les (rares) mots ou expressions qui, trop proches du français ou directement empruntés à la langue nationale, n'avaient ici aucun intérêt.

C'est donc à un parcours de travail que nous convions le lecteur, travail dur mais créatif dans lequel se reconnaîtront à coup sûr les vigneron cévenols d'aujourd'hui : ce vocabulaire leur est dédié, et tout particulièrement à Sylvie Bardet-Borel, fondatrice et animatrice de LOU CLU d'Aigremont en piémont cévenol.

1. Préparer le terrain

Avant de planter en vigne une parcelle de terrain, on le laboure profondément ; autrefois, ce travail se faisait manuellement, à la pioche ou à la bêche : **roumpre** ou **passa à vala** (DC :VALA). Si ce labour se fait à la charrue, on dit : **desfounsa** (DC : DESFOUNÇA, DESENFOUNÇA, qui signifie aussi «enlever le fond d'une futaille »). Quand on nivelle le terrain ainsi défoncé : **aplana** (DC).

Lorsque le terrain a été préparé (défoncé, nettoyé, hersé et nivelé), il faut le quadriller pour déterminer l'emplacement des plans de vigne : cette opération se dit **enrega** (DC), à Lézan : **tira lou caramen** (DC ?), à Monteils : **enseuca** (DC ?). On quadrille avec **un enregaire** (à Monteils : **un enseucaire** (DC ?), et les opérations se déroulent ainsi :

On commence par marquer au cordeau les deux axes perpendiculaires qui serviront de base au quadrillage (avec) un engin /l'enregaire, l'enseucaire/ constitué par un cadre de bois muni de deux poignées, qu' un homme tire en marchant à reculons. A la base de ce cadre sont fixées trois pointes (ou petits socs) qui marquent les raies et dont on peut faire varier l'écartement. A chaque passage, la pointe de gauche repasse sur la raie tracée le plus à droite lors du passage précédent. On plante ensuite un morceau de roseau à chaque

intersection de raie, à l'endroit où le plant sera mis en terre. (ALLOr 822)

Ici ou là, on se contente du cordeau : **lou courdèl** pour marquer les emplacements ; l'opération se dit alors **courdela** ou **courdeja**. (DC connaît ces mots, mais avec d'autres sens)

2. Planter la vigne

Pour planter la vigne, contrairement aux Languedociens, les Cévenols n'utilisent pas d'instrument spécialisé : le plantoir est soit une barre à mine (**lou pau, l'agüio** (DC : « pièce de fer pour planter les vignes ou les saules »), soit une simple cheville en bois (**la caviho** (DC), soit une tarière à Lézan (**la virouno** (DC ?).

La bouture de vigne se dit **lou gavèl** (DC) ; à Lézan : **la broco** (DC : « scion d'arbre sec ») : il s'agit d'un sarment coupé et mis en terre pour lui faire émettre des racines. On a pu observer une évolution des pratiques :

Autrefois, le viticulteur établissait sa pépinière à l'automne, afin de pouvoir replanter ses boutures racinées au printemps suivant. Mais /depuis les années 1950/ les jeunes vignes sont plantées en greffés-soudés achetés aux pépiniéristes, et ce n'est qu'exceptionnellement qu'on fait quelques boutures pour remplacer les manquants. (ALLOr 824).

Le jeune plant de vigne avec ses racines que l'on a obtenu par bouturage ou marcottage s'appelle

la barbudo (DC : « *nom des ceps de vigne d'un an qui, ayant poussé des radicelles, sont plus faciles à la reprise et donnent plus tôt des produits* ») ; à Monteils : **la poureto**, mais à St-Brès ce terme de **poureto** désigne une pépinière de mûriers (DC : « *menu plant de mûrier arraché du semis et transplanté dans une pépinière* »). On dit aussi à Génolhac : **lou plan barba, lou pè barba** (DC : « *BARBA , pousser des radicules, prendre racine ; se dit surtout des boutures, quand elles commencent à jeter leur tissu de radicules* »).

La marcotte (ou provin), c'est le sarment que l'on courbe en terre pour lui faire émettre des racines avant de le séparer de la plante mère : c'est un ancien procédé de multiplication de la vigne, qui ne s'emploie plus guère que pour remplacer des ceps morts dans de vieilles vignes. Cette marcotte se dit **lou cabus, la cabusso**, et l'opération se dit **cabussa** (DC : CABUS, pl. CABUSSES, « *provin, branche de vigne que l'on couche dans la terre pour qu'elle prenne racine et remplace un cep qui manque. **Dau tems das cabusses, dans le dernier quartier de la lune de mars*** » ; DC connaît CABUSSA mais pas CABUSSO)

Couvrir le plant greffé, c'est **acata** (DC) ; à Lézan : **aclapa** (DC) ; à Monteils : **faire de taupado**) ; la butte de recouvrement du plant s'appelle **lou moulou** (DC ne donne pas ce sens) ; à Monteils : **la taupado** (DC ne donne pour ce mot

que le sens de « taupinière »). Tasser la terre autour du plant de vigne, c'est **assata** à Monteils (DC)

Remplacer un pied de vigne, c'est **remenda** (DC ?) ; à Laval-Pradel : **faire un ramplan** (DC ?), et ALLOr 828 nous fait mesurer la dureté de la tâche :

Il faut creuser au pic ou à la pioche, dans la terre compacte et caillouteuse, des trous larges et profonds qui permettront d'arracher toutes les racines du vieux pied et d'ameublir la terre qui recevra le jeune plant.

3. Quelques cépages traditionnels

L'œillade ou cinsaut : **l'uiado** (à Lézan : **l'ouiado**) DC : UIADO ou COUPADO « *Œillade. Cette qualité de raisin, non mentionnée par Sauvages / auteur d'un Dictionnaire cévenol/ est pourtant une des plus délicates de celles que l'on récolte /.../ dans le Gard /.../ Celles que produisait le territoire de Saint-Jean-du-Pin, près d'Alais, jouissaient surtout d'une réputation méritée. Le grain de ce raisin, dont la saveur se rapproche de celle de l'UGNO, est oblong, à peau fine et délicate* »

Grenache : **la granacho** (DC ?), **l'alican de peïs** (DC : DALICAN)

Alicante : **l'alican, l'alicante** (DC: DALICAN)

Chasselas (raisin de table blanc) : **la dameto** (DC ?), **lou gamé** DC : GAMÉ ou LARDA

« Espèce de raisin blanc hâtif ... » / tout l'article reprend mot pour mot le travail de Moreau que nous avons déjà publié, cf. plus bas /

...sans oublier le plus cévenol de tous : **lou clenton** (DC ?)

(On comparera cette courte liste établie dans les années 1980 avec celle de l'étude détaillée des années 1840 publiée dans *L'art de la vigne* aux mêmes éditions, pages 24 à 38)

4. Entretien la vigne

Donner une façon à la vigne, c'est **douna uno obro** (DC) ou **faire un laurage** (DC). Les diverses façons de labour pratiquées au cours de l'année sont (selon ALLOr n° 830):

► Le premier labour qui s'effectue soit en novembre soit en janvier : 5 à 7 raies de charrue entre deux rangées. On pousse la terre au pied des ceps qui restent chaussés. La dernière raie, tracée au milieu, reste ouverte.

► En fin d'hiver (février), on déchausse à la *charrue déchausseuse* ou la *décavaillonneuse* ; ce travail est complété à l'aide d'outils manuels : on fait tomber la bande de terre restée entre les ceps après le passage de la *déchausseuse*, et on creuse au pied des ceps.

► Au printemps (mars, avril, mai) on travaille l'espace avec un *cultivateur*, instrument qui brise les mottes et aplanit le sol

► En mai, nouveau labour pour rechausser le cep et enterrer les herbes qui ont poussé entre les ceps

► De la fin mai jusqu'en juillet : binages superficiels pour détruire les herbes.

Chausser la vigne, c'est la **caussa** (DC) ou la **bara** (DC ne signale pas ce sens); on dit aussi **rabatre, toumba uno rego** (DC ne signale pas ces expressions sous TOUMBA ou REGO). Son contraire (déchausser) se dit **descaussa** (DC)

Biner la vigne, c'est travail le sol en superficie avec des instruments attelés ou des outils manuels, pour détruire les mauvaises herbes. On dit **entrefouïre** (DC : ENTREFOIRE « *proprement, ce travail ne s'applique guère qu'aux plantes potagères /.../ lorsqu'il s'agit des mûriers, de la vigne, etc. on dit MAJINCA* »), **descrousta** (DC donne DESCROUSTA et ESCROUSTA « *écrouter la terre durcie ou gelée* ») et surtout **majinca**. (DC : MAJINCA « *biner, donner un second labour, moins profond que le premier, aux vignes, aux mûriers et à diverses récoltes. Cette façon, qu'on donne avec le BECHAR, détruit les mauvaises herbes que le printemps a fait croître en abondance. Aussi dit-on communément pour la vigne, par exemple, que le premier labour est pour elle, et le second pour le propriétaire. En effet, si par suite du premier, le cep végète vigoureusement, par le second la terre est débarrassée des plantes parasites qui la dessèchent et l'épuisent, et les*

racines, qui n'auraient pu grossir faute de l'humidité nécessaire à leur développement, se gonflent et fournissent un jus abondant qui remplit le cuvier. On a dit MAJINCA pour MAIENCA, parce que le binage se fait en mai »

5. La vigne elle-même

La vigne, que ce soit le terrain ou la plante, se dit partout **la vigno** (DC : on trouvera sous cet article la liste des principales espèces de raisins, liste qui est celle établie par Moreau en 1843). Si le terrain a été récemment planté, s'il est dans ses premières années de production, on l'appelle **lou plantiè** (DC).

Le cep de vigne se dit **la souco** (DC). Les bras du cep (branches prolongeant le cep après sa division) se disent **las bano** (DC ne signale pas ce sens). Une rangée de ceps, c'est **uno tièiro** (DC). Une rangée de vigne échalassée haut, comme une treille, se dit **un cavaïou** : dans de tels terrains, les rangées de vigne sont groupées par 2 ou 3 et alternent avec d'autres cultures. (DC donne un long article explicatif : CAVAIYOU)

L'espace entre deux rangées de ceps (concrètement, le terrain qu'on laboure) se dit **la gàbio** (DC ignore ce sens). Mais l'espace entre deux vignes appartenant à des propriétaires différents se dit **lou gabioun** (DC ?)

La rangée ou alignement oblique des souches plantées au carré se dit **lou galis** ou **l'agalis**. (DC ne signale que l'adverbe « en agalis »). Labourer selon cet alignement se dit **laura (coutreja) en galis**.(DC « en agalis ») Si on laboure une seconde fois perpendiculairement à la première, on dit simplement **crousa**. (DC ne signale pas ce sens)

Les rangées plus courtes et d'inégale longueur qu'on trouve à l'extrémité d'une vigne de forme irrégulière se nomment **las courcho** (DC ne signale pas ce sens) ou **las pouncho** (DC : idem)

Le bourgeon (dans le double sens de : excroissance du vieux bois donnant naissance à la jeune pousse, et : cette pousse dans sa première période de croissance) se dit : **lou boure**. (DC) Bourgeonner se dit **boura**. (DC) Le bourgeon stipulaire (petit bourgeon à la base du sarment, qui ne se développe que si le bourgeon supérieur a été détruit) se dit **lou bourihou, lou boureiou**. (DC : BOURIOU)

Le courson est la portion de jeune bois qu'on conserve sur les bras de vigne ; ses bourgeons fourniront les nouveaux sarments de l'année. Le courson court, qui ne porte que de un à trois bourgeons, se dit **la tèsto** (DC ignore ce sens) ou **lou ca**. (DC ?) Lorsqu'on a laissé deux coursons rapprochés sur le même bras, on les appelle **las aureio de lèbre**. (DC explique sous AOUREIO ce que c'est que « pouda en aureio de lèbre ») Lorsque le courson a été laissé avec cinq ou six

bourgeons pour produire plus de fruit, on l'appelle **la cargo** (DC : article détaillé) ou **lou pisso-vi (pisso-vin)** (DC ?)

Tailler la vigne, c'est **pouda** (DC); la taille se dit **la poudo** ou **lou poudage**. (DC ne connaît que **POUDASOU** dans ce sens) Celui qui s'occupe à tailler est **lou poudaire** (DC). Tailler grossièrement les sarments (dès la chute des feuilles, si on veut débarrasser la vigne de son bois pour exécuter certains travaux d'hiver), c'est **espoudassa** (DC) ou **estrouncha**. Un dicton très répandu dit

Poudo lèu, poudo tar :

Re vau pa la poudo de mar(s)

(Taille tôt ou taille tard, rien ne vaut la taille en mars)

La serpe qui servait à tailler la vigne (usage disparu vers la fin du XIXe siècle) s'appelait **lou poudet** (qu'on pourrait écrire **poude** car le -t ne se prononce pas en Alésenque) (DC). Aujourd'hui on se sert de ciseaux de taille : **lous cisèu de poudo** ou **cisèu poudaire**

Le sarment (branche de vigne dépouillée de ses feuilles et que l'on coupe lors de la taille hivernale) se dit partout **lou gavèl** (DC). La branche verte porte ordinairement le même nom ; on l'appelle aussi **lou pampre**. (DC : lou **PAMPE**, la **PAMPO**) Ramasser les sarments se dit **gavela**. (DC). Si on les ramasse en désordre (pour les brûler sur place) on dit **acampa à la rambaiado**. (DC connaît les 2 mots, mais ignore l'expression)

Une poignée de sarments se dit **un gavèl** (DC, article très court) ou **un gavelet**.(DC ?) Voici les commentaires d'ALLOr n°848 :

Autrefois, le ramassage et la mise en fagots de tous les sarments provenant de la taille occupait les femmes des viticulteurs pendant de longues journées d'hiver. Les sarments, ramassés tous dans le même sens, étaient rassemblés par poignées de 10 à 12 et liés par un long sarment enroulé en spirale. 8 ou 10 de ces poignées (la moitié disposée dans un sens, l'autre moitié dans l'autre) formaient un fagot qui était lui-même attaché par un sarment ou un brin d'osier, plus rarement par un fil de fer. On avait ainsi la commodité de pouvoir retirer les sarments du fagot poignée par poignée, au fur et à mesure des besoins domestiques, pour allumer ou activer le feu. Depuis une trentaine d'années /depuis les années 1950, donc/ les feux de bois ont bien perdu de leur importance pour le chauffage et la cuisine, et l'on ne fait plus guère de fagots. La plus grande partie des bois de taille est soit broyée par un engin spécial (broyeur), les débris restant sur le sol, soit râtelée et brûlée dans un fourneau mobile ou sur une lisière de la vigne.

Quand le fagot est composé de sarments qui sont tous ramassés dans le même sens (tous les pieds sont tournés du même côté), il s'appelle **la maroto**. (DC ?)

Le tuteur individuel qu'on donne au cep l'année qui suit sa plantation de dit **lou piquet**, **lou pansèl**, (DC connaît aussi le verbe EMPANCELA) **lou palissou**. (DC, article détaillé). Le rejet du pied de vigne se dit **la sagato** (DC); à Monteils, le verbe **sagata** signifie «couper sans soin, grossièrement, maladroitement» (pour DC : couper les rejets ou « sagato »)

Parfois, au début de l'été, on pratique l'écimage on coupe la partie supérieure des bourgeons ou des pousses de la vigne qui se sont bien développés, afin de diminuer la prise au vent et favoriser la maturation du raisin : écimer se dit **espouncha** (DC ?), **despouncha** (DC) ou **estrouncha**. (DC)

Ebourgeonner ou épamprer, c'est débarrasser le cep de toutes les pousses superflues : on dit **espampa**, **despampa** (DC : sous DESPAMPA, on trouve les synonymes ESPAMPA, ESPAMPANA et DESPAMPANA), **esboura** (DC ?) ou **desboura** (DC ?)

L'oïdium, maladie cryptogamique, se dit **las cendre** (DC ?), **la poudro** (DC ignore ce sens), **lou blan** (DC ignore ce sens) ou **lou farnous**. (DC ignore ce sens)

La noctuelle, ou plutôt sa larve, reste cachée le jour et sort la nuit pour dévorer les bourgeons. Autrefois, on la pourchassait à la lueur des lanternes : c'est **lou pourquet**, **lou vèrme gris** (DC connaît ces mots mais ignore ce sens)

6. Le raisin

Une grappe de raisin se dit toujours **un rasin**. Le collectif français « raisin » (dans « le raisin est mûr ») se dira **lous rasin**. (DC ne fait pas cette distinction). Un fragment d'une grosse grappe se dit **un brou (DC) de rasin, un moussèl de rasin ou un boutel**. (DC ne signale que le sens de « mollet », mais lui trouve une étymologie évoquant un « faisceau d'herbe »)

Un grain de raisin, c'est **un grun** (DC donne aussi « **la grumo** », mot collectif désignant les « *grains de raisin, pris dans leur ensemble à la vendange* », avec l'exemple : **acò's de poulido grumo** : « *voilà de belle vendange* ») ; le pépin se dit **la grano** (DC ignore ce sens), **la graneto, lou granou** (DC ignore ce sens)

Quand les grains changent de couleur et deviennent translucides, signe de maturation une quarantaine de jours avant les vendanges, on emploie le verbe **vira** (*lou grun viro*) (DC indique ce sens de « commencer à mûrir » pour les fruits en général)

Ecraser le raisin involontairement se dit **escracha** (DC ?), **escramacha** (DC), **esfouia** (DC, qui ajoute **fouia**), **escrafouia** (DC ?), **escrapouchi** (DC ?)

DC ajoute : **escrapouchina, espouchiga** à la longue et riche série des verbes signifiant « écraser quelque chose contenant un liquide : fruit, insecte

ou petit animal, etc. Mais dans le sens de « écraser involontairement (le raisin) », c'est le verbe **fouia** qui reçoit la définition la plus précise : « *enlever la fraîcheur et la fleur d'un fruit délicat en le maniant ou le transportant sans précaution, comme les raisins, les fraises, les fruits très mûrs. Ne se dit que d'un acte involontaire : lorsqu'on veut parler d'un fruit qu'on écrase à dessein, on se sert de **esfouia*** ». Et l'on viendra vous dire que le langage cévenol est pauvre en nuances...

Les raisins secs ou desséchés se disent **las passeriho, las passariho** ; « desséché », en parlant du raisin, se dit **passariha, passeriha** (DC : PASSERIO, PASSERIA)

7. Les vendanges

L'époque des vendanges se dit **las vendimio, las vendemio** ; la vendange ou récolte du raisin se dit **la vendemio, la vendimio**. Vendanger, c'est **vendimia, vendemia**, et le vendangeur, la vendangeuse : **lou vendimiaire, lou vendemiaire ; la vendimiaire, la vendemiaire** (DC ne donne que les formes en -i- : VENDIMIA, VENDIMIAIRE, VENDIMIO, avec cette belle expression : **moure de vendimio** qui signifie soit « *trogne d'ivrogne* », soit « *figure barbouillée de raisin* », cf. plus bas)

Grapiller (cueillir les raisins oubliés lors de la vendange) c'est **raca** (DC donne aussi **rapuga**), **araca** (DC ?) ; l'action de grapiller, le grapillage,

c'est l'**aracage** (DC ?); celui ou celle qui grapille : **lou racaire** (DC), **l'aracaire** ; **la racairo**, **l'aracairo**. Dans ce sens précis de « grapiller », le verbe (A)RACA est typiquement cévenol alésien : on ne le connaît ni en languedocien ni en provençal. D'ailleurs, à St-Jean-du-Gard, RACA signifie aussi « ramasser les châtaignes après la récolte ». (carte 864)

Le grappillon, petite grappe oubliée ou négligée lors de la vendange, se dit **lou vèr-jus** (DC ?). La grappe de raisin oubliée lors de la vendange se dit **la lanterno** (DC ignore ce sens); celui qui s'aperçoit de l'oubli a le droit de l'écraser sur le visage ou dans le cou du vendangeur étourdi (si c'est une jeune fille, il peut aussi l'embrasser !); le verbe qui décrit cette « punition » est **farda** (DC ignore ce sens, mais indique un sens typiquement cévenol de « farda » : faire enrager, lequel sens pourrait avoir un rapport avec la coutume du « moure de vendimio », cf. plus haut)

Le sécateur (**lou secatou**) (DC ?) a remplacé la serpette à vendanger, qui s'appelait **la poudeto** (DC ignore ce mot, mais donne dans ce sens : **la poudo** « *serpette à talon allongé qui sert à tailler les vignes* » ; avec la *poudo* et la *poudeto*, la langue cévenole connaît *lou poudet* et *lou poudas*, de formes, tailles et emplois différents)

Selon ALLOr n°868, *la comporte est le récipient utilisé pour transporter la vendange de la vigne à la cave . C'est un cuveau de forme ovale,*

*d'une capacité approchant un hectolitre et pesant, une fois rempli, de 80 à 90 kilos : on l'appelle **uno assemau, uno semau, uno cournudo**. (DC connaît ces trois mots, mais préfère les deux premiers, dont il donne une définition précise). Notre grand poète La Fare Alais a composé une géniale charade que nous redonnons ici après l'avoir publiée dans notre édition de *La Festo das Morts*, page 32 :*

Moun premiè

Es un grand moun dariè :

Per l'amaisa, m'amoure à moun entiè

En français : « *mon premier* est un grand *mon dernier* : pour l'apaiser, je bois à *mon tout* », la solution étant : mon premier = **se** (la soif), mon dernier (ici : mon second) = **mau** (le mal), et mon tout = **semau** !

Autrefois le coupeur avait un panier individuel : **lou bertoul** (DC le décrit bien, mais le donne comme utilisé principalement au ramassage des châtaignes), **lou pical** (DC ?).

Quand la comporte est de petite taille et qu'un seul homme peut la transporter sur son dos, on l'appelle **la cournudo** (DC), **lou cournedou** (DC ?), **la desco** (DC), **lou banastou** (DC), **lou semalou** (DC). On la portait à l'aide d'un « sac de tête » qui servait de coussinet : **lou cassau** (DC), **lou sacouol** (DC : SA-COL), **lou cabussau** (DC, sous CASSAOU, celui-ci étant dérivé de celui-là). Les poignées de la comporte s'appellent **las pognado** (DC), **las maniho** (DC), **las manado**

(DC indique comme seul sens : « ce que la main peut serrer »), **las baniho** (DC ?). On porte les comportes pleines avec deux bâtons qu'on passe sous les poignées et qu'on appelle **las baro, lous semaiè** (DC). On vide les comportes dans une benne, charrette ordinaire spécialement aménagée qu'on appelle **la pastièiro** (DC ignore ce sens mais signale, pour ce même usage, la **bouto caretièiro**, cf. BOUTO). Mais avant de charger les comportes sur la « pastièiro », il faut tasser ou fouler légèrement leur contenu à l'aide d'un pilon en bois. Tasser les comportes se dit **esquicha** (DC), **dama** (DC ?), **trissa** (DC donne à ce verbe un sens bien plus énergique : « triturer, broyer, pulvériser ») et le pilon s'appelle **la masseto** (DC ne connaît pas ce sens), **lou quichadou, lou trissadou** (DC ?).

8. Elaborer le vin

Fouler les raisins se dit **trouia** (DC), **chaucha** (DC). On foule dans un récipient (caisse, cuve, comporte) appelé **lou tinau, l'assemau, la semau, la tino**. (DC connaît ces quatre mots)

La cuve à vendange, dans laquelle on va laisser fermenter la vendange foulée, c'est **la tino, lou tinau** (celui-ci plus grand que celle-là). S'il s'agit d'un réservoir creusé dans le sol devant le pressoir pour recueillir son écoulement, on l'appelle **lou tinou** (DC ?)

Le moût se dit **lou mous** (DC) et le vin **lou vi**, **lou vin** (là où on prononce « lou vi », on dira toutefois « lou vin blan ») (DC ne donne que la première forme : VI)

Dicton de Monteils et Lézan :

**Quand plòu au mes d'aous,
Es tout òli e tout mous**

Fermenter se dit **bouli** (DC). Le pressoir se dit **la prèssò** (DC ignore ce sens), **lou destré** (DC)(celui-ci plus petit que celle-là) ; presser c'est **pressa** ou **prensa** (DC ne connaît pas ce dernier verbe mais donne **la preno** « *pressée, quantité de raisin mise au pressoir en une seule fois* » et « *résidu de marc provenant d'une pressée* ») ou **destregne** (DC)

Le marc ou résidu de la vendange après le pressage se dit **la raco** (DC : RAQUO); la rafle de raisin (ce qui reste de la grappe quand les grains sont enlevés) se dit **la grapo** (DC ?)

La lie de vin se dit **la ligo** (DC), **la maire** (DC), **la bouldro** (DC ignore ce sens); le tartre (substance saline) se dit **la greso** (DC). Détartre : **desgresia** (DC ?); le détartreur : **lou desgresaire** (DC). Les fleurs du vin se disent **las cano** (DC)

La piquette, autrefois boisson du pauvre, se faisait en ajoutant de l'eau dans un tonneau rempli de marc de raisin : c'est **la trempo** (DC : long article sur les diverses TREMPO). Quand le vin est altéré par l'action de l'air, on dit qu'il est éventé : **es avana** (DC ?). Une eau de vie se dit **uno**

aigarden (DC), **un tressièi**, **un entressièi** (ce dernier est typiquement cévenol selon ALLOr n°887 mais nous ne l'avons pas trouvé dans DC). Le résidu de la distillation (le vin sans son alcool) se dit **la vinasso** (DC ?)

9. Les tonneaux

Le demi-muid contient 500 ou 600 litres (alors que le muid, unité de compte, valait 700 litres) : on l'appelle **lou miè-mio**, **lou mio-mio** (DC donne MIÈ pour « demi » et pour « muid » : le demi-muid serait donc **lou miè-miè**). La barrique en général, c'est **la bouto** (DC ajoute que la *bouto* est aussi une mesure de capacité : celle d'Alès vaut 360 litres soit 6 barreaux, cf. aussi le long article BARAOU) ; on dit plus spécialement **uno bourdeleso** pour une barrique de 225 litres, et **uno bouto de cent** pour une barrique de 100 litres. Le tonneau d'une capacité inférieure à 100 litres (de 30 à 70 litres) se dit **lou baricot**, **lou baricou**. Le tonnelet, d'une capacité de 3 à 5 litres, était utilisé par les ouvriers agricoles et les charretiers pour leur provision quotidienne de vin : **la bouteto**. Autrefois, il existait une comporte-étalon de 40 litres pour le pressoir ; les presseurs recevaient une somme fixe par comporte : **lou barau**.

La douve se dit **la dougo**, **la douèlo** ; le jable se dit **lou gaule** ; le cercle de la barrique se dit **lou ceucle**, **lou roundèl** et cercler se dit **ceuccla**. Frapper

sur ces cercles pour bien les enfoncer et resserrer les douves se dit **pica lous ceucle**. L'outil du tonnelier qui sert à cette opération (le « chassoir ») se dit **la chasso**. Le fausset, petite cheville de bois servant à boucher le trou qu'on fait à un tonneau pour goûter le vin se dit **lou dousil, lou dounzil** ; le trou percé se dit **un espiral**.

Quand la barrique, la comporte s'est desséchée on dit **es pa embudado, es desembutado, es desembugado, es desglesido**. Pour lui faire retrouver son étanchéité, il faut la combuger, l'imbiber d'eau : **embuda, embuga, enduga**. Elle redevient alors étanche : **es embudado, embutado, embugado**. Ouiller un tonneau, c'est-à-dire y rajouter du vin pour compenser l'évaporation, se dira simplement **faire lou ple**.

Un seau à vin, fait en tôle et muni d'un manche en bois, contenant de 5 à 10 litres : **uno couosso**

10. Les bouteilles

Quand la bouteille (**la bouteio**) est vide, on dit : **es bouïdo**; le verbe vider se dit **bouïda, bouja**. La bouteille de vin se dit familièrement : **la quiho de vi** (« la quille de vin ») ; la bouteille plate se dit **la paiado** (parce qu'habillée d'un clissage de paille ou de jonc), **la plato, la flasco, lou flàscou**.

Une bouteille d'un demi-litre se dit **uno fouieto**. Le goulot de la bouteille, c'est **lou col, lou couol**, alors que son fond se dit **lou quiu**. Le

bouchon se dit **lou ta**, d'où l'exercice d'élocution plaisant, en forme de dicton :

Ta tara tapara pa,

Ta pa tara tapara !

(Bouchon taré (vermoulu) ne bouchera pas ; bouchon pas taré bouchera !) En effet, boucher (une bouteille ou une futaille) se dit partout **tapa**. Le liège se dit **lou siure**.

La gourde se dit **la cousseto**, et la bombonne **la damojano, lou flàscou**. De quelqu'un qui est ivre mort, on dit : **es plen coumo un flàscou**.