

en poudre. Il faut, dans une soufreuse à dos, 5 kg de soufre et 500 g de fleur de chaux qui facilite l'écoulement et freine le risque de brûlures. On soufre sur la fleur et avant la véraison, à raison de une soufreuse par trois ouvrées. Si l'hiver a été rude - moins 18°C pendant huit à dix jours -, l'oïdium n'est pas à craindre sur les raisins rouges. Enfin on rogne les vignes avec une grosse serpe et tout de même vers 1930 avec une cisaille.

Courant septembre les vendanges se font à la serpette, puis au sécateur avec des vendangerots en osier, vidés dans de grands paniers en osier également contenant 40 kg de raisins environ. Le raisin est écrasé au cylindre, puis vers 1920 on égrappe en frottant le raisin sur une claie ou grillage. Cuvaison de douze à quinze jours, mise en fûts de chêne.

Sur le livre de compte de Papa en 1920, je relève :

1 journée 12 heures : homme de 7 à 8 F - femme 6 F

1 kg de pommes de terre : 0,25 F

1 "pièce" de Pommard : 750 F - Bourgogne Pinot rouge : 380 F -

Aligoté : 238 F

Le domaine Mussy fait 4,30 hectares.

Recettes : 43 011,25 F

Dépenses vignes : 10 490,50 F

Excédent : 32 520,75 F

Ce merveilleux résultat est dû à la polyculture, chacun récolte ses légumes, ses fruits. On élève poules, lapins, cochon. Il y avait 32 vaches à Pommard. Je revois encore Monsieur Lanier le vacher avec ses deux chiens sonnait la trompe pour rassembler le bétail montant à "la chaume" par le chemin des vaches avec halte en Lulune à l'abreuvoir.

Et "la Vigneronne" du temps de nos Grand-mère et Maman ? Le rôle des vigneronnes a toujours été très important à la vigne en dehors du travail quotidien de la maison : enfants à élever, ménage, cuisine, raccommodage etc., car elles participent à tous les travaux sauf le défouage et les sulfatages. De grand matin, au petit jour les hommes partent à pied à la vigne emmenant les outils, le pain et le baril de vin. Les femmes arrivent un peu plus tard apportant le casse-croûte de neuf heures, le déjeuner et les quatre heures ; on rentre à la nuit. Il n'y a ni imperméable, ni bottes ; quand il pleut on se met une bâche sur le dos. Dans nos collines beaucoup de petites constructions, les "cabottes" : murs et toits en pierres protègent du chaud et de la pluie. On y range le repas, on peut quelquefois y allumer du feu pour sécher les "drilles" et se réchauffer les mains ; souvent un fût défoncé recueille l'eau de pluie pour

le sulfatage. Si les "cabottes" pouvaient parler que de belles histoires d'amour elles nous raconteraient ! L'apparition des premiers vélos supprime ces repas champêtres.

Dans tous nos villages, société de musique, chorale, anciens élèves etc. donnaient des concerts, des bals, des kermesses. Tout un village était en fête, buffet et buvette faisaient de l'or. On dansait tous les dimanches au son du piano mécanique ou de l'accordéon. Les jeunes gens payaient l'entrée du bal et le rafraîchissement à leur cavalière attirée sous l'oeil soupçonneux de belle-maman, veillant sur sa progéniture.

La messe du dimanche était le grand rendez-vous. A Pâques, les nouvelles toilettes de ces dames, confectionnées en majorité à la maison, col fermé cachant les souliers, faisaient leur première apparition, cheveux longs ou torsades en chignon. Qu'elles étaient belles nos aïeules !

Je suis né le 6 octobre 1914. Mon Père est à la guerre depuis août et ne rentrera que début 1919. Cinquante vigneron ne rentreront pas, tués dans les combats. Notre village ne s'en remettra pas. Les vieux, les jeunes s'useront au travail pour sauver le vignoble tout juste reconstitué après le phylloxéra. A 13 ans en 1927, après un an et demi à l'école St Joseph de Dijon, commence mon apprentissage de vigneron : douze heures par jour samedi compris ; le mot vacances est inconnu.

Nous faisons labourer les vignes par des laboureurs en tâche : Chauvenet de Pommard, les maisons Saveron et Forget de Beaune louent des chevaux avec ou sans charretier, mais à cette date à Saint Romain chez mon Grand-père maternel, le personnel est omniprésent.

Les trois quarts des vigneron de Pommard faute de place, de matériel et d'argent se groupent en coopérative : il en est de même dans toute la Côte. Les négociants achètent les raisins au kilogramme ou le vin en "pièces". Au fur et à mesure qu'un peu d'argent rentre, les vigneron achètent mulet ou cheval (90 chevaux en 1960), puis se retirent de la coopérative pour vinifier à leur cuverie.

Vers 1920, les fils de fer font leur apparition. Ce sont des surplus de la guerre, des fils aciérés pleins de piquants, que l'on enlève l'hiver, mais vendus pas très cher. Trois fils fixes, puis bientôt deux fils mobiles, alors la taille Royat est abandonnée pour la taille Guyot plus productive. Le cordon ou courant reste plusieurs années sans être renouvelé avec cinq tailles, pour arriver maintenant à être renouvelé chaque année.

En 1930, Père achète un mulet, brave bête pas têtue. Je laboure toutes nos vignes et nous sulfatons avec le bât : deux bidons de 60 litres de