

chaque côté de la selle. Je marche devant avec deux jets, derrière Papa en fait autant. Résultat : deux fois plus de travail sans rien porter.

Puis les premières sulfateuses sur roues, petit ou grand écartement (1,20 ou 2 mètres) font leur apparition en 1934. On sulfate six rangs complets. Seul, je fais dans une très grande journée les 5 hectares du domaine : 1200 litres de bouillie sur la voiture, les cabanes en côte nous fournissent l'eau de pluie pour le traitement. La pression est obtenue par bouteille d'air, moteur essence et plus tard le moyeu-pompe.

Pour le labourage nos artisans locaux : Barjot, Brochot, Bailly mettent au point butteuse, double buttoir, décavaillonneuse, intercepts.

Trois chevaux succéderont au mulet : Marceau, Papillon, Coquet de braves bêtes intelligentes, marchant à la "parole". On leur donne "la botte" (foin) deux heures avant d'atteler, soit à 5 heures du matin, puis curage de l'écurie, pansage, les faire boire, puis en route ! Au casse-croûte toujours un bout de pain, du sucre, de l'herbe pour ce compagnon de travail qui vient me lécher les mains et les joues. Quand le cheval est âgé, 15 à 18 ans environ, il quitte l'écurie pour son dernier voyage : l'abattoir. On le gâte, on le caresse, on le pleure, que c'est triste, puis un autre cheval le remplace et, la vie continue. Pour diminuer les frais nous récoltons foin, betterave, avoine. Cela fait bien du travail, surtout que tout cela se passe en pleine période de sulfatage et de labour. Nous avons deux prés, le cheval y passe libre les jours où nous pouvons nous passer de lui. Si la pluie nous surprend à la vigne, on s'occupe déjà du cheval, fragile des bronches. On le "bouchonne" (frottage avec de la paille), on le sèche, on lui met une couverture sur le dos, une bonne dose d'avoine et de foin, cela demande une bonne demi-heure. Après seulement l'homme changera ses vêtements mouillés.

Avant l'usage des chevaux, le défonçage se faisait à la bêche. Souvent quand la terre arable le permettait, nous faisons une deuxième tranchée plus profonde. Il fallait en principe une semaine pour qu'un homme bêche une ouvrée. Puis le défonçage se fit avec trois ou quatre chevaux en file sur une charrue défonceuse : les chevaux marchant à côté de la raie pour ne pas la piger. Suivait un autre attelage de deux chevaux sur une fouilleuse, charrue grattant en profondeur sans versoir. Puis des tracteurs avec treuil tirant de grosses charrues : des autochenilles. Puis arrivent les gros tracteurs actuels des entreprises. Les plantations sont de 10 000 pieds par hectare. Une chaîne à jalonner permet de placer les jalons des greffes d'une façon très soignée (1 m entre les rangs et 0,90 m entre les ceps). A la plantation à la pioche a succédé le fichot (plantoir), la

griffe et déjà quelques plantations effectuées au tracteur guidé par laser se font jour.

Depuis 1960, les tracteurs enjambeurs ont progressivement fait disparaître les chevaux ; des monstres de plus de 2 tonnes bruyants, polluants, mais plus rapides, labourant deux rangs à la fois. Leur achat, entretien pèsent lourds dans nos finances et rendent nos domaines fragiles, car le nombre d'heure d'emploi reste assez limité ; il y a encore beaucoup de travail à faire à la main comme autrefois. Rogneuse, semoir à engrais, broyeur de sarment, remonte-terre, etc. se montent sur le châssis des tracteurs. Bon gré ou pas, le vigneron est devenu mécanicien. Le matériel de la cuverie se transforme sans cesse, pressoir, égrappoir-élévateur, puis égrappoir-dépourrisseur, pompe à chaleur, échangeur de température, cuve inox, pompe de plus en plus sophistiquée.

Le vigneron, éleveur de son vin le vend en bouteilles d'où la nécessité d'acquiescer tireuse, filtre, boucheuse, étiqueteuse, capsuleuse etc. Que de matériels fonctionnant pour beaucoup quelques jours par an ! Et puis que de papiers au bureau, de tracasseries des douanes, des services des fraudes, de la régie ! Téléphone, Minitel, Fax, machine à écrire, à calculer, ordinateur déjà. Dans les années futures le vigneron aura-t-il la possibilité d'aller encore à la vigne ? Il est pourtant primordial de cultiver les vignes ; pour faire du vin, il faudra toujours des raisins !

Ecrasé d'impôts, de cotisations M.S.A., de contraintes, en concurrence avec des vignobles étrangers moins taxés, employant de la main d'oeuvre bien moins chère, l'avenir est assez sombre. Notre seule chance en Bourgogne : la grande qualité, ce qui implique impérativement la diminution des rendements, la suppression des clones trop productifs. Il nous faut des vins personnalisés, respectant le terroir et le millésime. En un mot : aimer ce que l'on fait et le faire aimer, c'est le message d'une longue expérience que vous transmet le vieux vigneron bourguignon que je suis, fier de son métier.

André MUSSY