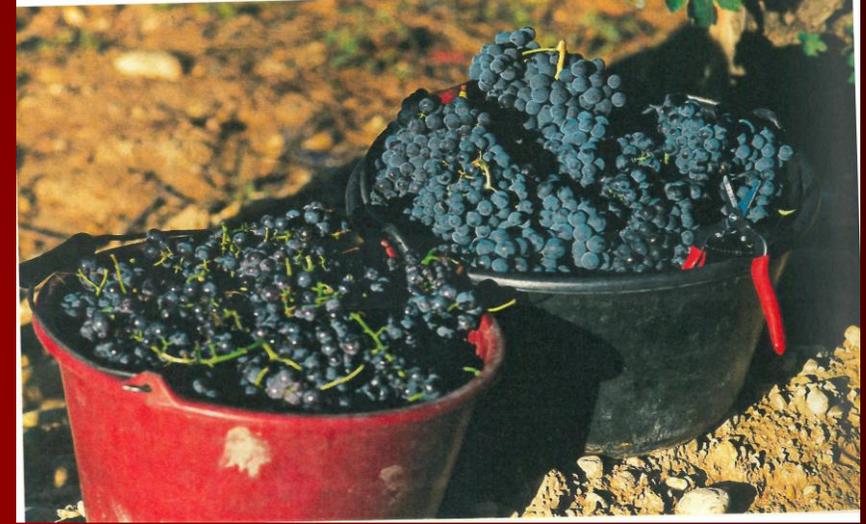
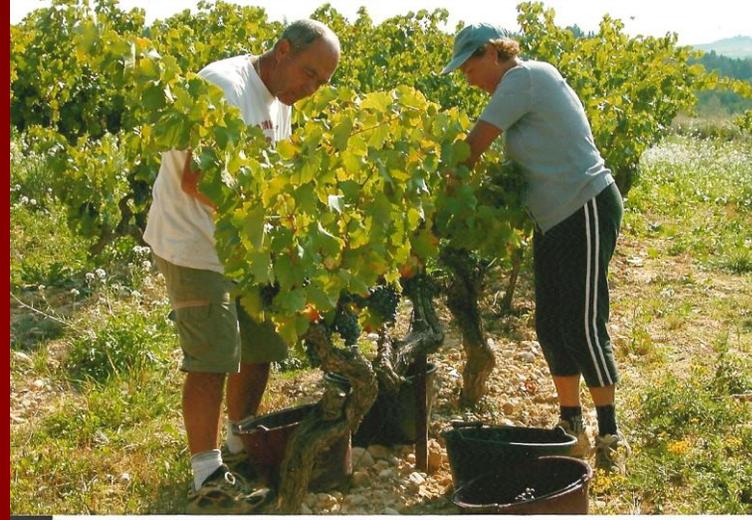
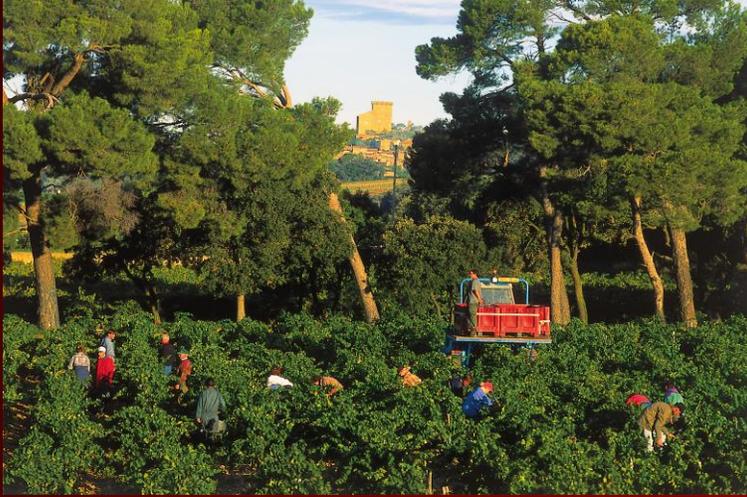


## 5 C - LES VENDANGES



*La vendange au Domaine de Beurenard est triée. Pour cela, chaque vendangeur dispose de deux seaux. Dans l'un, il sélectionne les belles grappes, bien mûres, saines, nobles qui feront à Châteauneuf-du-Pape, le Châteauneuf et à Rasteau, le Rasteau et le VDN\*. Dans l'autre, rouge, il élimine les grapillons, les raisins immatures, abîmés, altérés qui seront déclassés en vin de table.*

*Cette sélection rigoureuse améliore la couleur, l'odeur, le goût et la digestibilité du vin.*

## Sac de cuir

*Sac de cuir porté généralement par un mulet pour descendre les raisins en forte pente. Moyen de transport descendant direct de l'Antiquité.*



## LE BANASTON

Parmi les récipients utilisés pour transporter le raisin, citons : la comporte, la hotte, la caisse, et le banaston (petite banaste) sorte de corbeille d'osier, ronde, munie de deux anses.

Le banaston sert à transporter le raisin. Il se porte sur l'épaule. Alors que la banaste (grande corbeille en osier) sert à transporter et à présenter les cerises sur le marché.





Comportes



Porte-comporte



Dame

## LA COMPORTE

La comports servait au transport de la vendange. Le transport du raisin, tout comme les cuves et autres moyens de fermentation, ne changèrent pas beaucoup durant trois siècles, et traversèrent sans muer la révolution agricole, pour évoluer rapidement après la Deuxième Guerre mondiale, dans les années 1950.

La comports, ou cornue en bois, est munie sur les côtés de poignées sous lesquelles on passe des bâtons pour les porter.

- Sur une charrette tirée par un puissant percheron, on en mettait une quinzaine.

- Quels noms portaient-ils, tes chevaux ?

- Les derniers : "Ratou", "Pompon", "Coquet" et notre mulet "Ninon".

À Beaulieu, nous avons remplacé les comports en bois par des caisses en plastique de 30 kg en 1960.

Puis par des box de 300 kg en 1988, lors de la construction de la cuverie inox.

## LA COMPORTE & LA DAME

Pour limiter les transports, on remplissait les comports au maximum en écrasant les grappes avec un pilon de bois appelé "dame" (du verbe damer, tasser), mais cette méthode était préjudiciable à la qualité. En effet, elle provoquait une oxydation des raisins, à l'image d'une pomme que l'on coupe par le milieu, après quelques minutes, elle brunit, elle s'oxyde, d'où l'achat des petites caisses qui évitaient l'écrasement des raisins.

- La dame n'était donc pas, pour les raisins, une bonne "dame de compagnie"...,

# LES VENDANGES A BEAURENARD



*EN 1950 : LA COMPORTE et le BANASTON qui servaient au transport des raisins, tout comme les cuves et autres moyens de fermentation, ne changèrent pas beaucoup durant trois siècles, et traversèrent sans muer la révolution agricole, pour évoluer rapidement après le Deuxième Guerre mondiale, dans les années 1950.*



*EN 2000 : LES BOX : capacité 330 kilos, hauteur 60 cm ; c'est la hauteur maximum pour éviter le tassement et l'écrasement des grains (même ceux de cinsaut à pellicules très fines) qui provoqueraient une oxydation, préjudiciable à la qualité.*

# LES VENDANGES A BEAURENARD



*EN 1950 : transport des comportes de raisins avec une charrette tirée par un robuste cheval Percheron.*



*EN 2000 : transport de 12 box de 330 kg = 3 960 kg  
Il faut 130 kg raisins pour obtenir 1 hl de vin = 30,46 hl*

# LES VENDANGES A BEAURENARD



LA HOTTE (9) : elle est Suisse.

*Un ami, Monsieur Rochat, ex-PDG de la puissante maison de vins Schenk à Rolle – mon importateur exclusif des vins de Bearenard pour la Suisse depuis des dizaines d'années – m'a fait cadeau de cette magnifique hotte.*

*Elle était, en décoration, dans sa maison. Il m'a dit un jour en visitant le musée qu'elle serait mieux ici... et il me l'a offerte.*

*Magnifique cadeau ! Il est bien entendu, reparti avec quelques bonnes bouteilles...*

## LES VENDANGES



*Le porte-comporte servait au transport des comportes.*

*Le transport du raisin, tout comme les cuves et autres moyens de fermentation, ne changèrent pas beaucoup durant trois siècles, et traversèrent sans muer la révolution agricole, pour évoluer rapidement après la Deuxième Guerre Mondiale dans les années 1950.*

## LES VENDANGES A BEAURENARD



*LA DAME* : pour limiter les transports, on remplissait les comportes au maximum en écrasant les grappes avec un pilon de bois appelé « dame » (du verbe damer, tasser), mais cette méthode était préjudiciable à la qualité. En effet, elle provoquait une oxydation des raisins, à l'image d'une pomme que l'on coupe par le milieu, après quelques minutes, elle brunit, elle s'oxyde, d'où l'achat de box qui évitent l'écrasement des raisins.

*La dame n'était donc pas – pour les raisins – une bonne « Dame de compagnie ... »*

# VENDANGES A BEAURENARD – LES DAMES



## LES VENDANGES



*« Foulaison à l'ancienne »*

*Botte en zinc, pour fouler le raisin, comme cela se pratiquait encore couramment en France au cours de la première moitié du XXème siècle.*

*Un sabot en bois, à l'intérieur de la botte, améliore le confort du vigneron qui piétine le raisin.*