

Méchage - bonde à soufrer

Un des principaux soucis du vigneron est ses fûts. En effet, le vin devant y séjourner plusieurs mois, le plus grand soin doit leur être apporté.

Avant d'entonner du vin dans un fût, on doit s'assurer que celui-ci est en parfaite condition pour le recevoir. En particulier, on doit vérifier qu'il n'a pas contracté de mauvaise odeur de moisi, de goût putride ou de goût aigre qui se transmettraient irrémédiablement au vin et gâcheraient ainsi la production.

Dès qu'un fût vient d'être vidé et que l'on a retiré la lie, il faut le rincer à grande eau pour enlever toute la lie et utiliser la chaîne rince-tonneaux (fig. 1) dont le bloc terminal détache les particules de tartre accrochées aux parois. Cette chaîne de 1 m 50 environ, aux beaux maillons forgés en 8 (ou formée d'une succession de blocs parallélépipédiques garnis de pointes de diamant), est introduite par le trou de la bonde. Son extrémité opposée au bloc terminal est attachée à un morceau de bois transversal servant de poignée, et évitant surtout que la chaîne ne tombe au fond du tonneau. La bonde est alors rebouchée. Ce rinçage est une scène typique de la vie viticole. Devant le cuvage, le vigneron place le fût horizontalement et l'empoigne par les côtés. Il entame alors un double mouvement d'abord de tangage facilité par la forme arrondie du tonneau, tout en déplaçant régulièrement ses mains sur les bords de la futaille, lui assurant ainsi, en plus, une rotation sur lui-même (fig. 2). Cette danse du tonneau se fait en musique, orchestrée par les chocs rythmés de la chaîne contre les parois et le va-et-vient de l'eau ballottée. La scène est d'autant plus impressionnante s'il s'agit d'un gros tonneau. A la fin de cette opération, le fût est placé sur une échelle posée à terre (ou sur un poulain¹) le trou de la bonde en bas, après avoir été débondé. L'eau de rinçage s'échappe alors dans un bruyant et joyeux glouglou. La position surélevée du tonneau sur l'échelle facilite l'écoulement et permet un égouttement total.



fig. 1 : chaîne rince-tonneaux

Le fût ainsi rincé doit être soigneusement égoutté afin qu'il soit bien sec. On procède alors au méchage. Cette opération consiste à brûler dans un tonneau vide, dans lequel on veut remettre du vin, une certaine quantité de mèche enduite de soufre pour produire du gaz sulfureux servant d'antiseptique. Cette combustion se fait à l'intérieur du tonneau hermétiquement clos.

¹ *Poulain* : assemblage de deux madriers bois reliés par trois traverses métalliques légèrement incurvées servant pour la manutention des tonneaux (le galbe des traverses permet de ne pas gêner le passage de la face bombée du fût).



3790. **Mèches soufrées**, première qualité, longueur 21 c/m. » **.10**

Les 5 » **.35**

Les 10 ... » **.50** | Les 50 **1.50**

3793. **Mèches soufrées aromatisées** qualité extra, long ;

11 c/m.

Les 10..... **0.20**

Les 50..... **0.90**

Les mèches soufrées du commerce sont faites avec des bandes de cotonnade de 20 à 25 centimètres de long et 3 centimètres de large trempées à plusieurs reprises dans du soufre fondu (Manufrance propose dans son catalogue de 1913 des mèches soufrées par lot de 5 ou de 10, éventuellement aromatisées). Un vigneron averti vous dirait que les mèches dont la couche de soufre est épaisse sont les meilleures (si cette couche est mince, la combustion est plus rapide et la mèche peut se désagréger en brûlant).



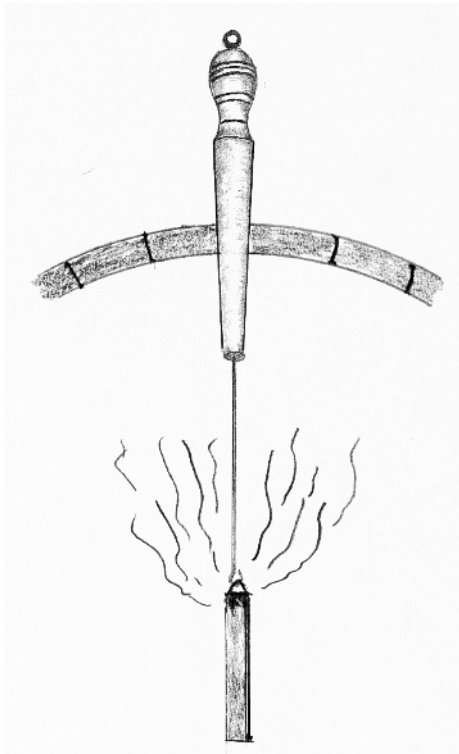
fig. 2

Pour réaliser cette opération, dans les cuvages rudimentaires, on suspend tout simplement cette mèche au bout d'un fil de fer, par le trou de la bonde, coincé ensuite par le bouchon du tonneau.

Un bel objet au bois patiné par ses utilisations successives joue le même rôle avec des formes plus adaptées (fig. 3). Une tige métallique de 27,5 centimètres, recourbée à l'une de ses extrémités en crochet, est fichée, à l'autre extrémité, dans un manche en bois. Ce manche de 38,5 centimètres, aux formes agréables et fonctionnelles, est constitué d'un long tronc de cône de 27 centimètres dont le diamètre inférieur est de 3 centimètres et le diamètre supérieur de 5 centimètres, prolongé par une poignée galbée de 11 centimètres. Cette poignée est agrémentée de six stries parallèles décoratives. Le long tronc de cône permet à cet outil de s'adapter parfaitement à tous les types de fûts dont les trous de bonde n'ont pas le même diamètre et de clore hermétiquement le tonneau pendant la combustion. Cette combustion a, par ailleurs, noirci l'extrémité inférieure du bois. L'ensemble est muni d'une boucle pour l'accrochage au mur du cuvage.



fig. 3 : bonde à soufrer



Le musée Alice-Taverne d'Ambierle possède trois méchoirs plus sophistiqués de conception et de forme identiques (fig. 5, 6, 7). Ils sont formés d'un U renversé muni, pour deux d'entre eux, d'une barre transversale rigidifiant l'ensemble. Une des extrémités de ce U s'engage dans le trou de la bonde du tonneau. Celle du méchoir le plus ancien (qui est en cuivre, alors que les deux autres sont en tôle) possède une coupelle rapportée pour assurer l'étanchéité. L'autre extrémité, tronconique comporte le brûleur : il s'agit d'un bouchon escamotable muni extérieurement d'un anneau de préhension, et intérieurement de deux languettes incurvées formant pince. On glisse alors la mèche sulfurée dans cette pince, on l'enflamme et on remet en place le bouchon. Un peu au-dessus de ce bouchon, le tube tronconique est percé de trois orifices circulaires d'aération assurant l'oxygénation lors de la combustion du soufre, et pouvant permettre, éventuellement, la mise à feu bouchon fermé.

fig. 4 : bonde à soufrer en position de fonctionnement

Un autre modèle (fig. 9), trouvé récemment, de même principe mais pas de même forme que les trois précédents, devait s'engager par le trou du robinet. Le bouchon-brûleur et le tronc de cône sont identiques à ceux décrits précédemment, si ce n'est la poignée fixée au-dessus des trous d'aération (dévoyée par rapport au plan de l'ensemble pour faciliter la préhension). Le tout est prolongé par un autre tube tronconique formant un angle obtus avec le précédent.

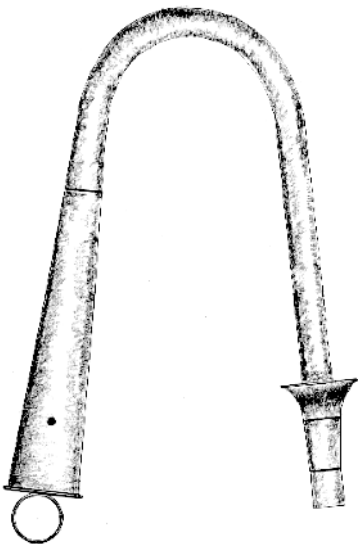


fig. 5

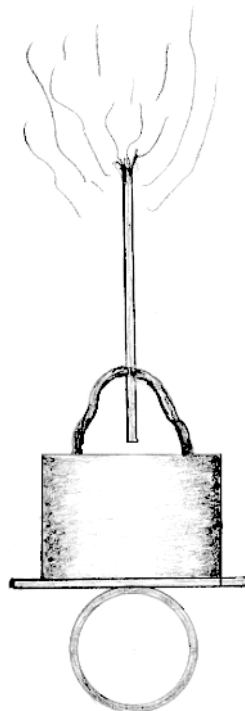


fig. 6 : détail du bouchon-brûleur

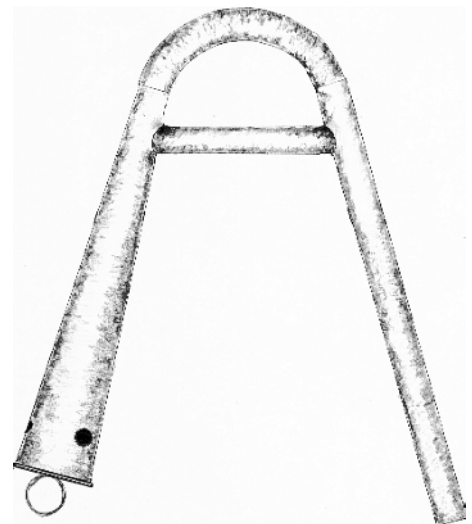


fig. 7

Cette opération est simplifiée pour les foudres. Les foudres sont ces immenses fûts dont la capacité débute à 15 hectos - raccourci souvent utilisé pour hectolitres hl – soit 1 500 l pour aller jusqu'à 300 et même 400 hl. Ces derniers possèdent en effet un trou d'homme, une trappe située au bas. Après avoir fermé hermétiquement le haut, il suffit d'introduire par la porte du bas une tuile

creuse (récipient économique et commun dans nos campagnes) dans laquelle on mettra abondamment du soufre en poudre et auquel on mettra le feu en refermant rapidement la trappe du foudre.



fig. 8 : méchoir en place

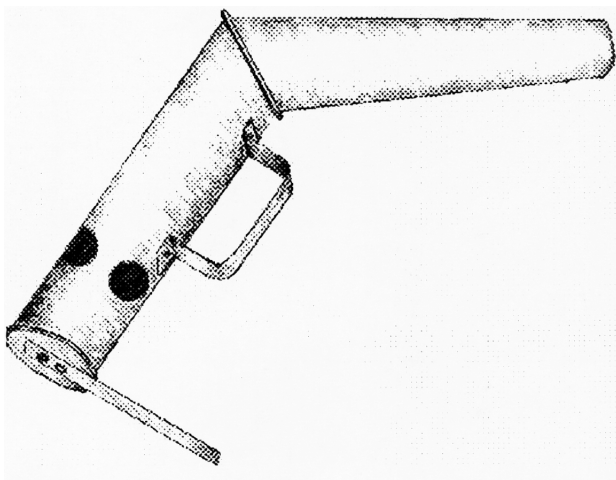


fig. 9

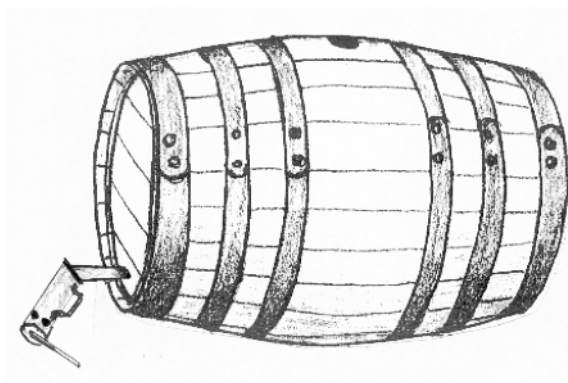


fig. 10 : méchoir en place

Chaque fois qu'un vigneron vide un fût contenant du vin sans le remplir de nouveau immédiatement, il doit recourir au méchage. Si un fût vide, déjà méché, reste plus d'un ou deux mois sans être rempli, il doit être méché de nouveau. Pour bien se souvenir des dates, le vigneron inscrit chaque fois la date du méchage sur la face avant du fût au moyen d'un bâton de craie, évitant ainsi toute erreur ou tout oubli. J'ai souvenir de belles caves voûtées avec une rangée de tonneaux de chaque côté, juchés sur les *marjons* (ou *marchons*)²² avec leurs inscriptions à la craie, inscriptions bien obscures pour le néophyte. La seule chose que le non-initié peut apprécier est de savoir si le fût est vide ou plein en frappant le fond avec l'index replié. Etrange coïncidence : un son clair est émis par tous les tonneaux marqués à la craie ! les autres donnent un son sourd.

Ainsi prévenu, il ne vous reste plus qu'à entonner!

Pierre-Michel Therrat

[extrait de *Village de Forez* n°97-98]

² *Marjons* : en patois, poutres servant de chantier à tonneaux, appelé également le *barlé* dans la région de Trelins et *banchà* en auvergnat. En côte roannaise, Robert Bouiller signale *lu mares* de cave ou encore, au XVIII^e siècle, les *soutres* (ou *sutres*) dans : "La vigne et les hommes en côte roannaise" ; *Etudes et documents* n°7, Centre de recherches du musée Alice-Taverne, 1984.