

FOCUS

SAVOIR-FAIRE

ET ARTISANAT



**VIGNERONS
ET FORGERONS
DE L'ILE DE RÉ**

**VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE**

ISSU D'UNE TERRE DE TRADITIONS, LE PATRIMOINE DE L'ILE DE RÉ EST RICHE DE NOMBREUX SAVOIR-FAIRE DONT LA MÉMOIRE EST ENCORE CONSERVÉE DE NOS JOURS. AUTOUR DE LA CULTURE SÉCULAIRE DE LA VIGNE, PRINCIPALE ACTIVITÉ AGRICOLE DU TERRITOIRE, DE NOMBREUX MÉTIERS TRADITIONNELS SE SONT DÉVELOPPÉS.

C'EST PAR LEUR CONSERVATION ET LEUR VALORISATION QUE SE TRANSMET AUJOURD'HUI L'HISTOIRE RÉTAISE. LE CHAI DE SAINTE-MARIE-DE-RÉ, ACQUIS PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE L'ILE DE RÉ EN 2012, RENFERME AUJOURD'HUI TROIS TÉMOINS DE CES TRADITIONS ANCESTRALES : UN PRESOIR, UN ALAMBIC ET LES OUTILS D'UNE ANCIENNE FORGE.

LA VITICULTURE

La situation géographique, les conditions climatiques et la nature des sols de l'île de Ré en font un territoire favorable à la viticulture. Introduite au Moyen Âge sous l'impulsion des moines, la vigne occupe rapidement la plus grande partie des terres cultivées. A partir du XV^e siècle, de grands manoirs isolés sont bâtis, veillant sur les propriétés viticoles. Au cours des siècles suivants, la vitalité de la production dépend des variations historiques entre temps de guerre et temps de paix.

Au XIX^e siècle, presque tous les habitants sont propriétaires d'une parcelle. Au fil des années, la transmission des vignes se faisant par rangs, une division parcellaire spécifique en longues bandes étroites entrecoupées de raises dessine le paysage caractéristique du vignoble rétais. L'île de Ré bénéficie de onze années de décalage avec le continent avant d'être contaminée par le phylloxera en 1881. Seules les terres sableuses sont épargnées. À la viticulture intensive et spéculative succède une agriculture vivrière, des zones boisées apparaissent, la vigne est remplacée par des céréales.

Après la Seconde Guerre mondiale, la Coopérative Viticole du Bois-Plage-en-Ré est créée en 1950. Cette structure, symbole de la solidarité insulaire, a pour but de fédérer les viticulteurs de l'île et de remplacer la multitude des exploitants par une structure plus large, permettant de réduire les coûts et de soutenir les petits producteurs. Elle est toujours active aujourd'hui. Avec 620 hectares cultivés, la vigne reste la principale activité agricole rétaise.

Le vignoble de Sainte-Marie-de-Ré

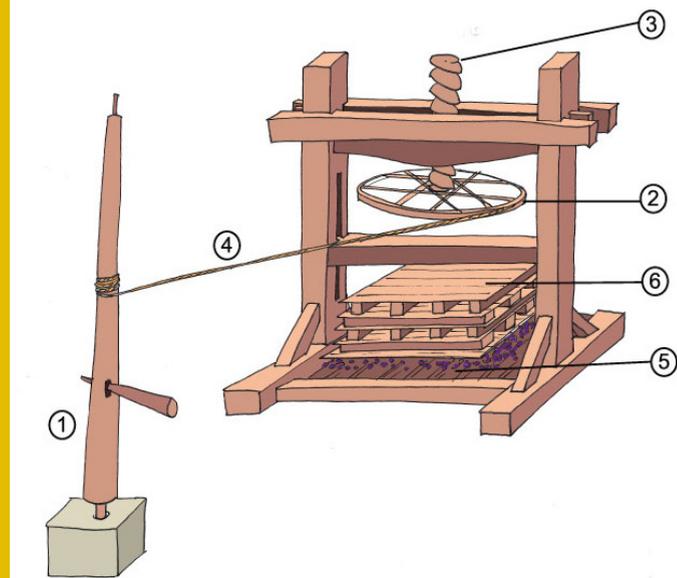


Schéma de fonctionnement d'un pressoir à cabestan

LE PRESOIR DU BOIS-PLAGE-EN-RÉ

Construit entre la fin du XVIII^e siècle et la première moitié du XIX^e siècle, ce pressoir à cabestan témoigne de l'importance de la production vinicole sur l'île. Au moment des vendanges, le raisin est d'abord foulé avec les pieds, remplacés plus tard par le fouloir cylindrique. Cependant, nombre de viticulteurs utilisent les pressoirs des marchands de vins ou vendent leurs vendanges, n'ayant pas les moyens d'acquérir un pressoir personnel. C'est donc un vestige exceptionnel qui a été conservé dans une maison vigneronne du Bois-Plage-en-Ré.

Ce pressoir est un modèle à cabestan (1). Assurée par un homme, la rotation du cabestan entraîne la descente d'une roue horizontale (2) le long de la vis centrale (3) par l'intermédiaire d'une corde (4). Sous la roue se trouve la maie (5), une cuve rectangulaire en bois. Le raisin foulé est étalé sur toute sa surface. Sur les fruits déjà écrasés, plusieurs madriers et planchers (6) sont installés. Lorsque la roue descend, elle presse l'ensemble de la structure et les fruits. Le jus est ensuite récolté.

Le pressoir est devenu propriété de la Communauté de Communes de l'île de Ré en 2017 grâce au don fait par les propriétaires.

LA DISTILLATION

Ce procédé permet d'exploiter l'alcool de toute une production en utilisant les grappes impropres à être transformées en vin. Il permet également de transporter dans de plus petits volumes de plus grandes quantités d'alcool.

Le vin est porté à ébullition. Les vapeurs d'alcool sont ensuite refroidies et se condensent pour s'écouler sous forme de brouillis. Ce liquide légèrement trouble est distillé une seconde fois. C'est la bonne chauffe. Les premiers litres du distillat obtenu, les têtes, très riches en alcool sont écartés ainsi que les derniers, les queues. Seul le cœur de bonne chauffe est placé en fût de chêne pour le vieillissement.

Un modèle spécifique d'alambic émerge au XVII^e siècle en Charente. Sur l'île, l'eau de vie est produite par des alambics familiaux avant d'être revendue sur le continent par l'intermédiaire de courtiers. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, de grandes maisons de négociants apparaissent. La spéculation sur l'alcool oblige les producteurs à stocker l'eau de vie dans des fûts de chêne. C'est ainsi qu'un nouveau produit, le cognac, voit le jour.

L'alambic de Sainte-Marie-de-Ré, détail

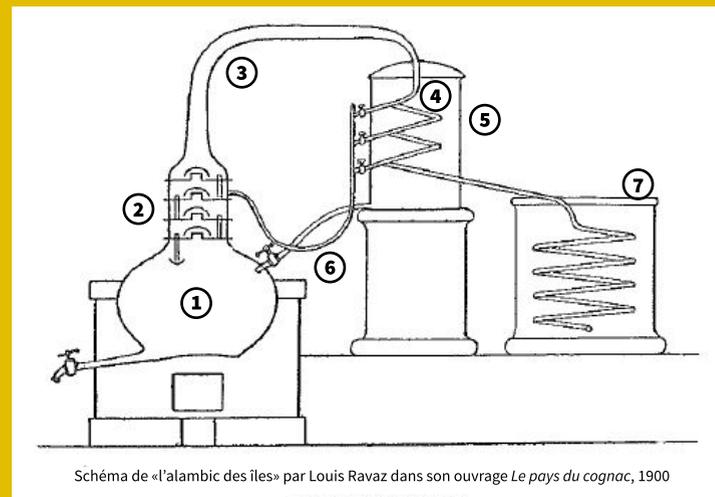


Schéma de «l'alambic des îles» par Louis Ravaz dans son ouvrage *Le pays du cognac*, 1900

Schéma de fonctionnement d'un alambic

L'ALAMBIC DE SAINTE-MARIE-DE-RÉ

Au cœur du village, la ferme et son chai font vraisemblablement partie de la première urbanisation de Sainte-Marie-de-Ré après le XVI^e siècle, autour de l'emprise du village médiéval. Les maisons dites de vigneron sont reconnaissables à leur composition : un logis, une cour et des dépendances. L'élévation du logis est en bord de rue, la cour étant rejetée à l'arrière et accessible par une porte charretière.

L'alambic, sans doute l'un des plus anciens conservé en pierres de taille, date du XVIII^e siècle. Il se compose d'une chaudière (1), entourée d'une maçonnerie de briques et de pierres de taille. La particularité de cet alambic réside dans la présence d'une colonne à plateaux dans la tête de maure (2) au-dessus de la chaudière permettant de rectifier le taux d'alcool du distillat. Un col de cygne (3) se transformant en serpentin (4) entoure le réchauffe-vin (5). Élément facultatif, il est utilisé pour préchauffer le vin en attente de distillation, ce qui permet une économie de temps et d'énergie. Il dispose d'un tuyau d'écoulement (6) pour rétrograder vers les plateaux le liquide condensé dans le serpentin, évitant ainsi toute perte. Enfin, les vapeurs rejoignent le réfrigérant (7), grand cylindre maçonné, afin d'obtenir le liquide distillé.

Longtemps propriété de la famille Joubert, l'alambic et son chai ont été acquis en 2012 par la Communauté de Communes de l'île de Ré afin d'en assurer sa préservation et sa valorisation.

LA FORGE

La place prédominante du travail de la terre sur l'île a entraîné le développement des forges. Ainsi, tous les villages de l'île de Ré comptaient au moins une forge, héritage d'une tradition vieille de plus de 2500 ans.

Derrière le nom générique de forgeron, se cache en fait un ensemble de métiers très divers :

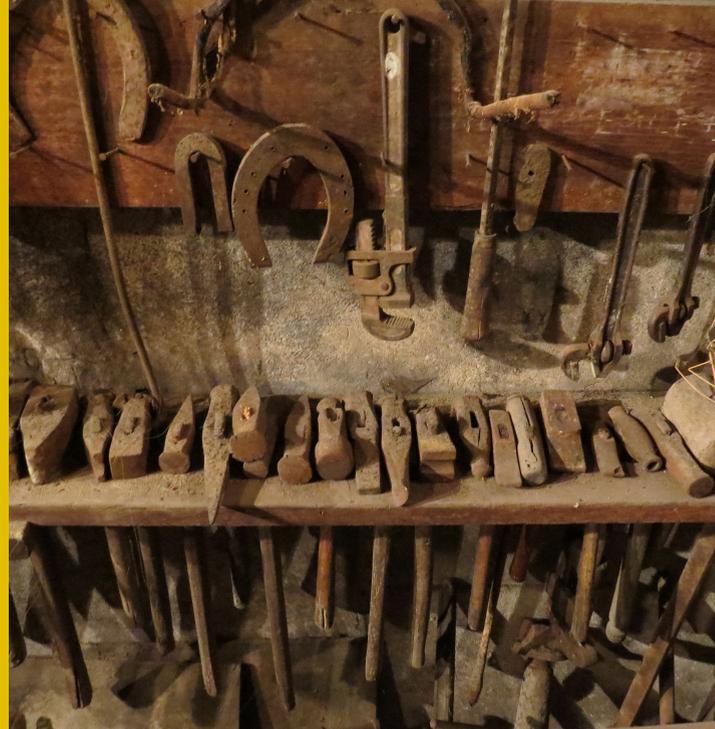
- le taillandier qui fabrique et répare les outils pour la culture, pour la pêche et pour la viticulture,
- le maréchal-ferrant qui façonne les fers pour les animaux,
- le serrurier qui conçoit les portures des portes de ferme, les balustrades et les grilles.

Certains forgerons, nommés maréchaux-experts, avaient le droit d'exercer en tant que vétérinaires pour les animaux de ferme et les chevaux.

Le forgeron travaillait pour une agriculture dont la force motrice était assurée par le cheval, le bœuf ou l'âne. Le remplacement des bêtes par le moteur électrique ou à pétrole a sonné le déclin de la profession de forgeron. Sur l'île, la réparation des bicyclettes a permis un temps de maintenir le commerce.

On peut encore aujourd'hui lire dans le paysage de l'île de Ré les emplacements de certaines forges et notamment la forge Faquet à La Noue, rue de la Tonnelle, aujourd'hui loueur de vélo ou encore celle du Bois-Plage-en-Ré, rue de l'Eglise, aujourd'hui galerie d'art.

Maréchal Expert à la Noue, collection André Diedrich



Les outils du forgeron

LA FORGE DU PÈRE CORDON À LA NOUE

Louis-Philippe Cordon, né le 25 août 1839 à Sainte-Marie-de-Ré, semble être le premier de sa famille à pratiquer le métier de forgeron. Dans les actes d'état civil, son père, Étienne Cordon, est cultivateur, de même que son frère aîné René. En 1866, Louis-Philippe épouse Magdeleine Bernard. Elle est la fille de Jacques Bernard, maréchal-ferrant à Sainte-Marie-de-Ré. Louis-Philippe a-t-il été apprenti de son beau-père ?

La forge dite du Père Cordon à la Noue, située rue Cailletière, faisait partie d'un ensemble de bâtiments comprenant une maison de maître de la fin du XIXe siècle donnant Cours des Écoles, un chai et la forge avec son entrée indépendante. La taille modeste de l'atelier laisse à penser que l'activité du forgeron se limitait à la fabrication ou à la réparation d'outils, ou bien que le ferrage des animaux se faisait dans la rue.

Les outils du forgeron Cordon et ses registres conservés depuis 1867 sont devenus propriété de la Communauté de Communes de l'île de Ré en 2016 grâce au don fait par Monsieur Barrère.

« UN CHAI, TROIS OUTILS, TROIS SAVOIR-FAIRE »

Ré, île d'art et d'histoire

Première île labellisée, l'île de Ré appartient au réseau national des villes et pays d'art et d'histoire depuis le 26 juillet 2012. Le Ministère de la Culture et de la Communication, direction générale des patrimoines, attribue le label aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des animateurs du patrimoine et des guides-conférenciers et la qualité de leurs actions. Des vestiges antiques à l'architecture du XXI^e siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans toute sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de plus de 180 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

À proximité

Cognac, Poitiers, Rochefort, Royan, Saintes, Thouars, les pays de l'Angoumois, du Châtelleraudais, du Confolentais, Mellois, du Montmorillonnais et de Parthenay bénéficient de l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire.



Communauté de Communes de l'île de Ré

3 rue du Père Ignace
CS 28001
17410 Saint-Martin-de-Ré

T : 05 46 09 00 97
F : 05 46 09 01 86
accueil@cc-iledere.fr

www.cdciledere.fr

Crédits photos

Studio Lézard / Yann Werdefroy /
Communauté de Communes de l'île de Ré

Maquette

Agence GCOM • www.g-communication.fr

Impression

Document Concept 17
100% papier recyclé