

FOCUS

SAVOIR-FAIRE ET ARTISANAT



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

**VILLES
& ESPACES
D'ART &
D'HISTOIRE
DIRE**

ISSU D'UNE TERRE DE TRADITIONS, LE PATRIMOINE DE L'ÎLE 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'ÎLE DE RÉ EN 2012, RENFERME AUJOURD'HUI TROIS TÉMOINS DE CES TRADITIONS ANCESTRALES : UN PRESSEUR, 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. À 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 raiées 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



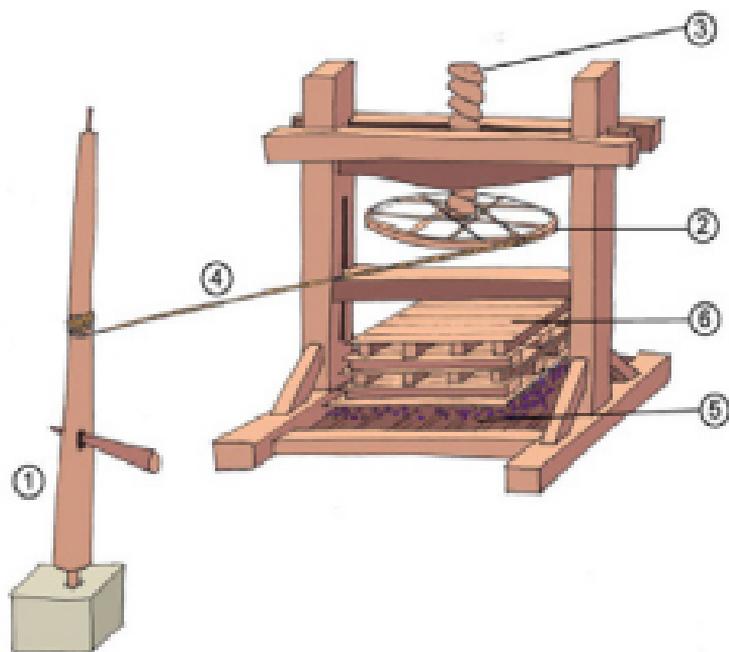


Schéma de fonctionnement d'un pressoir à cabestan

LE PRESSOIR 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 male (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 XVIII^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



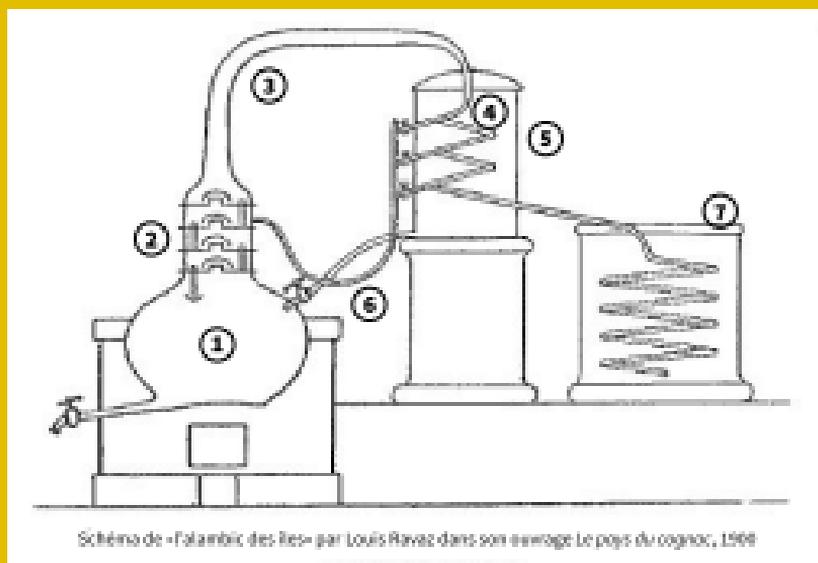


Schéma de «l'alambic des lies» par Louis Ravas dans son ouvrage Le pays du cognac, 1968

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 retrograder 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.

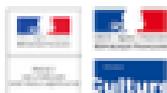
« UN CHAI, TROIS OUTILS, TROIS SAVOIR-FAIRE »

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 XX^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 Montmorillonais 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.cdcliledere.fr

Crédits photos

Studio Lizard / Yann Wendorff /
Communauté de Communes de l'île de Ré

Muséologie

Agence GCOM - www.g-communication.fr

Impression

Document Conception et
100% papier recyclé