

La viticulture marcillacoise, objet de patrimoine culturel immatériel

Bien que le vin soit le premier des « objets » patrimoniaux à prendre en compte, autour de cet objet s'agencent un certain nombre d'éléments historiques, contemporains, savoir-faire, savoir-techniques, objets, paroles, écrits, documents photographiques, archives familiales, monuments, maisons bourgeoises et paysannes, petit bâti rural, paysages... Autant de marques qui autorisent un discours avec une profondeur historique et que l'on peut rapprocher de la notion de Patrimoine Culturel Immatériel (PCI).

A – Les savoir-faire, des connaissances académiques aux héritages familiaux

Les savoir-faire sont un des aspects du patrimoine culturel immatériel. En ce qui concerne la zone qui nous intéresse, on peut saisir, chez les viticulteurs, des savoirs empiriques, issus des héritages familiaux, comme nous avons pu le voir chez les vigneron que nous avons rencontrés, mais aussi des savoirs scientifiques transmis de façon formelle que l'on rencontre chez quelques rares membres de la communauté viticole. Cependant, dans la communication que propose la zone Marcillac-Vallon dans son ensemble, ce sont bien évidemment les éléments dits « traditionnels » qui sont mis en avant : les hommes du terroir transmettant, sans interruption, les savoirs de la vigne et du vin. Ce discours en miroir nourrit l'identité du produit et du territoire et va donc caractériser cette AOC.

1 – Le savoir faire empirique face au savoir académique...

Au rang des vigneron et viticulteurs œuvrant pour l'appellation, de nombreux cas de figures se distinguent par leurs différences : quelques uns ont suivi des formations viticoles, comme Philippe TEULIER, exploitant au domaine du Cros à Goutrens, formé en œnologie à Montpellier¹, mais beaucoup ne sont que les héritiers de la tradition familiale. La cave coopérative des vigneron du Vallon, Jean-Luc MATHA et Joël GRADELS, exemples traités

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 57.

par ailleurs, nous serviront à illustrer notre propos.

La cave coopérative de Valady brille par son modernisme et se veut à la pointe des connaissances techniques pour la vinification, mais elle n'en est pas moins représentative des savoir-faire familiaux de l'activité. Il faut bien considérer que, si les techniciens appliquent effectivement un savoir scientifique, ils restent tributaires des viticulteurs adhérents parmi lesquels il y a trois catégories : ceux dont les revenus dépendent à 80% de la viticulture, ceux qui sont en polyculture et ceux qui ont une double activité et gardent des parcelles de vignes pour préserver le vignoble¹. Il est dès lors possible d'élaborer des hypothèses selon lesquelles la deuxième et troisième catégorie n'auraient pas suivi d'études viticoles à proprement parlé, ce qui les rend héritier d'un savoir empirique qu'ils ont acquis probablement au contact familial. Bien qu'ils doivent respecter les cahiers des charges de l'AOC et de la Cave, ces derniers ne sont que des recommandations et des obligations à respecter, sans pour autant favoriser une quelconque technique admise dans les diverses formations.

Qui plus est, la renaissance du Vallon reste relativement récente avec la fondation de la cave en 1962, ce qui nous laisse supposer que la génération actuelle de viticulteurs n'aura pas osé se tourner vers une formation viticole au regard du peu d'avenir qu'engageait l'activité à l'époque. La tendance était au contraire à la reconversion, les autorités incitant à la plantation d'arbres fruitiers en remplacement de la vigne², ou, au mieux, au développement de la polyculture, de façon à se ménager une entrée d'argent pérenne. Il n'est pas audacieux alors de supposer que la majorité des formations s'orientaient vers l'agriculture générale, si telle était l'activité choisie. Qui plus est, les propriétaires actuels ne disposent au final que d'une faible surface qui ne peut être agrandie que par rachat ou mariage, en raison des directives syndicales en cours dans le Vallon puisque seuls les exploitants de moins de 40 ans peuvent s'installer et planter au maximum 5 ha de vigne, à raison de 1 ha pendant 5 ans, le projet devant être viable financièrement pour être accepté. Paul STRANG donne une explication plus générale à cette tendance :

« Le vignoble de Marcillac est particulièrement affecté par l'interdiction actuelle de planter des vignes dans les régions d'appellations. Celle-ci semble défier toutes formes de logique et de continuité de la part des responsables de la politique agricole, que ce soit à Bruxelles ou à Bordeaux. [...] Et maintenant, vingt ans après, une courte période dans l'histoire d'un vignoble, on interdit totalement aux producteurs de planter de nouvelles vignes. Le surplus des vins dans la Communauté européenne a contraint tous les pays producteurs à trouver des moyens de réduire leur propre production. En France, le gouvernement a délégué cette tâche à l'industrie viticole ; il n'est donc pas

¹ Entretien avec Kasper IBFELT, actuel directeur de la cave, à Valady, le 2 novembre 2013.

² Entretien avec André METGE, ancien directeur de la cave, le 18 décembre à Valady.

surprenant que de puissants groupes de pression se soient protégés aux dépens de plus petites appellations. »¹

Ainsi, tout en restant très prudent sur ces hypothèses qui ne pourraient être validées que par une enquête complète, on peut établir que de nombreux adhérents de la cave de Valady mettent en pratique un savoir-faire familial tout en se pliant aux règles des différents cahiers des charges.

Le second exemple est celui de Jean-Luc MATHA, vigneron à Bruejouis, qui se présente comme héritier de la culture de son père : il ne dispose d'aucune formation viticole puisqu'il se destinait aux ordres et avait donc fait en ce sens le petit séminaire. Il est d'abord viticulteur adhérent de la cave coopérative, puis vigneron indépendant travaillant exclusivement en monoculture et apprend en transmission directe, grâce à son père qui lui enseigne les notions essentielles lors de son installation. Ce dernier lui prodigue des conseils lui permettant de produire à l'heure actuelle le produit dont il est si fier. Mais au travers de son père, Jean-Luc MATHA rend hommage à la lignée de vigneron qui a fait évoluer le geste viticole vers sa bonification et celle du terroir. Par tâtonnement, ils ont tenté de retrouver ce qui faisait la qualité d'un marcellac et Jean-Luc MATHA se pose en héritier, non pas unique, de ces traditions que les anciens ont essayé de faire perdurer jusqu'à aujourd'hui :

« Pour moi c'est un bon vin et puis c'est aujourd'hui, justement une petite pensée pour ces anciens dont on citait tout à l'heure entre nous dans l'entretien plus tôt, et bien je crois que les anciens, ils ont été quand même présents dans cette longue marche de cette qualité parce que, au départ, ce n'était pas toujours ça On a pris ses rangs et on a continué avec eux dans le long cheminement. [...] Je pense qu'il dégage ces valeurs d'homme que je disais tout à l'heure, ces anciens, ces valeurs de maillon de chaîne qui perpétue ce geste. »²

Avant de reprendre la tête de l'exploitation familiale, Joël GRADELS réalise quant à lui un Brevet de Technicien Agricole (BTA) axé sur l'agriculture en général. Propriétaire d'un troupeau de 280 brebis, il est le représentant de ces vigneron qui œuvrent en polyculture, à la fois pour la sauvegarde du vignoble et du vin, mais également pour éviter les déconvenues propres à ce vignoble. Il se considère comme un autodidacte aillant appris le geste vigneron au contact de son père, Pierre, qui était lui-même l'héritier du savoir-faire familial. Pour exemple, en m'évoquant la plantation de ces nouvelles terrasses au mois de mai, il m'expliqua l'importance du calendrier lunaire. En effet, malgré les pluies diluviennes qui ont arrosées la France durant tout le printemps, il planifia la venue de son équipe de planteur au gré du

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 55.

² Entretien avec Jean-Luc MATHA du 17 décembre 2012 à Bruejouis.

changement de lune. Coup de chance ou réel savoir appliqué, le jour convenu fut le seul jour de soleil de la semaine. Malgré tout, il admet une concession à ce savoir ancestral prôné dans toute l'aire d'appellation de Marcillac : Il n'a pas de formation académique en temps que telle, mais il se tient informé des progrès en se rendant à des réunions et des journées de formation ayant pour but l'avancée du vignoble. Ses propos sur l'agriculture raisonnée traduisent son état d'esprit au travers d'un mélange entre les savoir-faire empiriques et ceux plus académiques :

"Pour moi l'agriculture raisonnée est une logique, un état d'esprit dans mon travail qui se base à la fois sur les progrès mais également sur les erreurs qui ont été commises parfois. Avec l'aide de techniciens et de références, avec des décisions et des choix pris en fonction des observations du terrain j'essaie de progresser tous les jours dans la recherche d'itinéraires qui respectent l'environnement et la qualité du produit. Le fait d'avoir deux productions en AOC sur mon exploitation (vin de Marcillac et lait pour la fabrication de Roquefort) m'a sans doute rendu plus exigeant sur la qualité de mon travail sur le terrain."¹

Ses propos illustrent la prise en compte des progrès, rencontrés au cours des diverses formations, mais également l'importance de l'héritage familial traduit par l'observation de terrain et le retour sur les erreurs autrefois commises. Cet exemple étaye, comme Jean –Luc MATHA et la cave des Vignerons du Vallon, ces savoir-faire empiriques qui ont cours dans le Vallon et qui rendent le vignoble attractif par son côté familial. Ils se placent dans le sillage de leurs ancêtres pour donner le cachet historique à leur production et au-delà d'un argument de vente qui peut susciter son effet, il s'agit réellement d'un état d'esprit renforcé par la petite taille de cette appellation et la proximité dont jouissent tous les exploitants.

Malgré tout, cet aspect rencontre quelques détracteurs : loin d'être très virulents, certains mettent en cause ces savoir-faire familiaux qui enferment le vignoble sur lui-même. Au rang de ceux-là, André METGE considère qu'il règne dans le Vallon une atmosphère de « consanguinité » : avec ces gestes hérités du passé, il lui semble que le vignoble s'appose des œillères que seul des gens formés à l'extérieur peuvent voir et enlever en proposant leurs savoirs novateurs et scientifiques. Aussi cite-t-il en exemple le domaine de la Carolie pour lequel le vin se serait amélioré, non pas en raison des efforts de Joël GRADELS, mais par l'investissement de sa compagne avec un regard neuf et vierge de tout héritage familial.

Malgré ses détracteurs, qui ne sont pas légion, le savoir empirique peut avoir quelques défauts mais il confère malgré tout au vignoble un côté artisanal qui mériterait d'être étudié, conservé et valorisé.

¹ Site des gîtes de Cougousse [en ligne]. Consulté le 9 avril 2013. <http://gites.cougousse.free.fr/Gradels.htm>.

2 – ... les traditions familiales et « artisanales » favorisées.

Le vignoble du Vallon comprend des exploitations familiales aux savoirs empiriques. Bien que nuancé par l'apport scientifique des formations et de nouveaux venus, ce fait offre un « charme » que l'on pourrait qualifier « d'artisanal » cette appellation. La mise en avant des petites propriétés, du mobilier obsolète réifié par des expositions gérées familialement et le discours des vigneron participants de la valorisation du terroir et de l'identité du territoire, du moins de sa construction. Bien sûr, la majorité des exploitants se sont laissés séduire par les outils techniques modernes les plus nécessaires afin de pouvoir faire face à la concurrence. Ainsi voit-on désormais des piquets de fer sur lesquels courent des fils de fer fixes pour lier les flèches fructifères, ainsi que des fils courants pour pouvoir dresser la vigne et la palisser¹ lors de la saison venue. Les nouvelles terrasses offrent également la possibilité d'intervenir dans les sillons grâce à un petit tracteur, ces adaptations et l'achat de matériels appropriés ayant apporté une certaine aisance dans le travail des parcelles à la déclivité souvent rude où les hommes réalisaient autrefois les travaux sans même l'aide d'une bête. Mais l'intervention mécanique reste moindre et beaucoup d'ouvrages sont encore manuels, comme par exemple les vendanges ou bien, il y a quelques années, le rognage² qui se faisait à la serpette.

Ces nouvelles vignes qui s'implantent dans le paysage commencent à remplacer un mode de travail traditionnel du Vallon. Quelques exemples persistent grâce à des passionnés qui font perdurer la tradition viticole du Vallon et les méthodes de travail, les gros exploitants ayant des impératifs de rentabilité. Aussi, en flânant dans la campagne, peut-on trouver des parcelles qui paraissent incongrues mais qui se révèlent être traditionnelles et historiques : les ceps de vignes sont aménagés en sillons ou en quinconce et bénéficient d'un mode de taille particulier. Ici, pas de piquets en fer, pas de fil menant des rangs bien droits mais seulement un échelas par pied sur lequel est dressé en couronne la flèche fructifère³.

¹ Remonter un fil de chaque côté d'un rang afin de remonter la vigne vers le haut et permettre aux raisins de voir le soleil.

² Action de couper l'excès de végétation au-dessus d'une certaine hauteur.

³ Voir annexe 8.

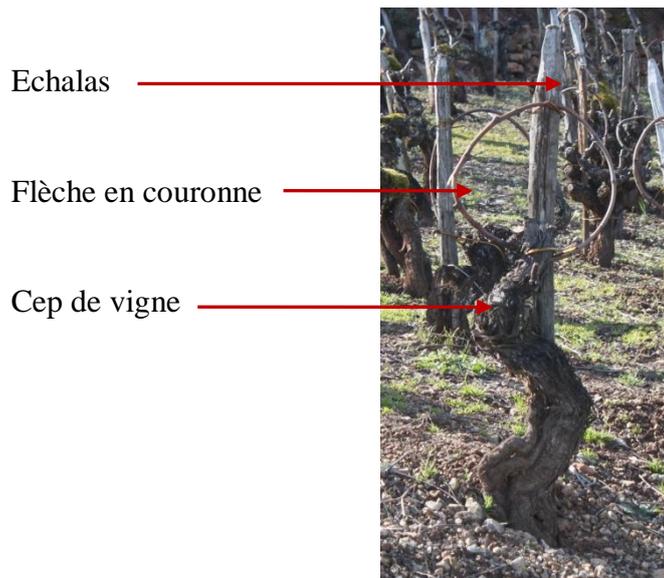


Figure 43 : Cep de vigne avec "couronne de mansois"



Figure 44 : Parcelles avec ceps en couronne¹

Ce mode de taille est typique du Vallon de Marcillac. La flèche est ramenée de façon circulaire sur le pied et liée par un osier à la fois au cep et à l'échalas planté à côté. Le rendu est d'ailleurs une des images de marque de la viticulture dans le Vallon avec, entre autre, la cave qui l'utilise sur son site internet². Son importance patrimoniale est telle que des ceps de vignes taillés en couronne ornent le monument aux morts qui se distinguait déjà par son architecture particulière. Aussi voit-on deux rangées, de facture récente, qui encadrent le

¹ Photos personnelles

² Site des Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 11 avril 2013. <http://www.vigneronsduvallon.com>.

bâtiment. Georgette MESTRE¹ m'a fait comprendre l'insistance dont ils ont fait preuve auprès de la mairie afin d'obtenir la présence de vignes sur ce monument commémoratif qui rend hommage aux morts des deux guerres, dont beaucoup furent des vignerons. Il s'agissait d'ancrer un peu plus encore ce bâtiment dans son terroir si particulier tout en rendant à la vigne sa place historique. Peut-être peut-on aussi y voir un hommage à la vigne qui a, elle aussi, subi des pertes, notamment en raison des guerres.



Figure 45 : Monument aux morts de Marcillac-Vallon, encadré par des ceps de vigne taillés en couronne²

La « couronne de *mansois* » est le principal exemple d'une tradition qui persiste dans tout le Vallon, elle ne peut être appliquée partout pour des raisons évidentes de rendement, mais elle n'en est pas moins présente et confère à la viticulture locale un aspect familial et identitaire qui se veut autant un argument de vente qu'une caractéristique du vignoble. En effet, il n'est pas faux de dire qu'il règne dans le Vallon l'ambition de préserver le passé et le patrimoine hérité, surtout dans la viticulture, sûrement dans l'idée de s'inscrire dans ce terroir cher à chacun. Bien qu'infiltrés par les progrès techniques nécessaires à cette renaissance, chacun souhaite garder un lien avec le passé, s'ancrant dans un terroir identitaire qui se transmet au produit. Ce côté artisanal rend le vignoble plus humain, avec des vignerons qui parlent de leurs métiers comme d'une réelle histoire d'amour avec leurs vignes. A ce titre, il

¹ Entretien avec Gilbert MESTRE à Bougaunes le 16 mars 2013.

² Photo personnelle

n'est pas anodin de signaler que, le 25 août 1968, le vin de Marcillac a été officiellement « marié » au Roquefort par le secrétaire d'Etat, Monsieur Inchauspé¹, donnant ainsi une certaine personnification à ce vignoble.

Les traditions persistent et se transmettent de père en fils, même si la rentabilité d'un domaine exige une plus forte mécanisation. Ces traditions ancrent le vignoble dans un terroir identitaire et lui donne une dimension humaine notamment en s'articulant autour du patrimoine immatériel, qui se traduit, outre les savoirs-faires, par des objets traditionnels mémoriels, reflets de traditions ancestrales présentes dans toutes les mémoires.

B – Des traditions portées par des objets identitaires et mémoriels

La vigne et le vin ont toujours eu besoin d'outils, tantôt pour travailler, tantôt pour déguster. Il en existe de multiples mais certains se caractérisent par leur spécificité patrimoniale et identitaire qui diffuse les traditions autrefois pratiquées, remémorées par ces différents outils. Tel est le cas du *tasson*, du panier *carrejjador* et du *cabessal*. Termes issus de l'occitan, ils désignent des objets de tradition locale propre au Vallon de Marcillac.

1 – Le *Tasson* ou l'identité du Vallon



Figure 46 : Tasson de Jean OLIVIE²

Le *tasson* de Marcillac est un taste-vin qui permet la dégustation du *mansois*. Il est personnel et chaque vigneron possède le sien, tout comme les habitants du Vallon, tel Jean OLIVIE qui me montra le sien lors de notre entretien. Transmis de père en fils, il peut aussi

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 174.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 11 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-tasson-de-marcillac>.

être reçu de son grand-père le jour de sa communion solennelle¹. Cet objet n'est pas rencontré uniquement dans l'aire d'appellation de Marcillac, mais se veut être au contraire un outil répandu. Cependant, le *tasson* de Marcillac se distingue par quelques originalités qui en font un objet identitaire et patrimonial.

Il s'agit d'un objet personnel, décoratif et utilitaire qui servait autrefois à la cave pour contrôler le vin et le faire déguster aux clients après maturation. Dans son ouvrage, François MOREL propose une description physique et usuelle de l'objet tout en illustrant son propos d'une photo d'un taste-vin du XVIII^{ème} siècle, conservé au Musée du vin à Paris, et qui n'est autre qu'un *tasson* de Marcillac.

« Le vigneron prélève une petite quantité de vin qu'il verse dans une tasse à vin dite, à la façon bourguignonne, « tastevin ». Cette tasse à vin est un instrument ancien mais dont la forme « classique », en étain ou en argent, ne remonte pas au-delà du XVII^{ème} siècle. Ronde et de faible hauteur, souvent dotée de motifs en creux (cupulettes) et en relief (stries) et d'un fond bombé qui renvoient la lumière, elle donne à voir par transparence la couleur et la limpidité du vin. Large, elle offre une bonne surface d'aération et permet de déguster le vin dans les meilleures conditions. »²

Le *tasson* est un récipient de forme ronde avec un fond légèrement bombé fabriqué en argent, matériau qui lui conférerait des propriétés antiseptiques et décliné en modèle masculin, avec un diamètre de 8 cm et une profondeur de 2,5 cm, et féminin avec 7 cm de diamètre et une profondeur de 2,2 cm environ³. Le col du *tasson* s'incurve vers l'intérieur afin de retenir la dernière goutte de *mansois* et peut être gravé de pampres de vigne sur tout le tour s'il s'agit d'un *tasson* de luxe. Dans le fond du récipient sera insérée une pièce en argent datée de l'année commémorant un événement au choix du propriétaire. Il peut s'agir de la date de son mariage, de sa naissance ou d'une campagne militaire. La face postérieure est posée sur une couronne en forme de cordelière, alors que le haut du *tasson* trouvera un serpent en argent modelé pour former une boucle horizontale, afin de tenir l'objet et permettre de boire, ou, comme un témoignage en fait part, pour le suspendre :

« Dans son escarcelle de jean de lièvre se trouve l'indispensable gobelet du vigneron au fond duquel est soudée une pièce rare et de son choix, suivant l'exemple des médailles que François 1er faisait apposer partout et qui correspondait bien avec la naissance de la numismatique au berceau. Ce « *tasson* » de forme méplate, muni d'un petit anneau pour le suspendre ou l'attacher, venait, comme tous les petits cadeaux,

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2011/06/08/1101726-bruejouis-le-taste-vin-geant-de-gargantua.html>.

² François MOREL. *Les objets de la vigne et du vin*. Paris : De Borée, 2007. Voir page 148.

³ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 12 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-tasson-de-marcillac>.

coffrets à bijoux ou patenôtres, de Villefranche-de Rouergue, pays où le voisinage des mines argentifères avait fixé les monnayeurs et les « orfeuvriers » civils et religieux... ». »¹

C'est ce détail reptilien qui distingue cet objet, le rendant identitaire d'un terroir. Beaucoup de *tasson* présentent un anneau pour faciliter le maintien, mais ils sont généralement verticaux, alors que celui de Marcillac doit impérativement être horizontal. Qui plus est, il ne s'agit pas d'un anneau plein, mais évidé en son centre, le cercle étant formé par le corps du serpent qui est toujours présenté tête à gauche, lorsqu'il s'agit d'un vrai *tasson* de Marcillac. Pour l'identifier, le propriétaire fera graver son nom derrière la queue du serpent.



Figure 47 : Serpent du *tasson* de Marcillac, objet du XVIII^{ème} siècle conservé au Musée du vin à Paris²

Le choix de cet animal n'est pas anodin et s'inscrit dans la légende concernant la chapelle Notre Dame de Foncourrieu, que nous allons évoquer ultérieurement, qui fut ordonnée par une noble dame, en hommage à la Vierge Marie qui serait intervenue pour la sauver d'un serpent monstrueux. Ce serait donc le reptile de Foncourrieu qui serait symbolisé sur le *tasson* de Marcillac, renforçant les liens entre l'objet et la chapelle et donc entre le vignoble et le terroir.

Objet d'une commande spécifique, ce taste-vin n'était pas fabriqué en série et le propriétaire fournissait la matière première ainsi que la pièce qui garnissait le fond. Le dernier bijoutier œuvrant à Marcillac pour ce genre d'objet a fermé et il n'est dès lors plus possible d'en faire fabriquer de bonne qualité. L'ensemble de ces données et ce dernier élément renforcent la patrimonialisation du *tasson* et l'incluent désormais dans l'histoire. C'est un objet qui reste personnel et demeure à ce titre dans le giron familial, symbole d'une époque

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 12 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-tasson-de-marcillac>. Extrait de J. de MONTARNAL. *Châteaux et manoirs de France*, volume V « Rouergue ». 1936.

² François MOREL. *Les objets de la vigne et du vin*. Paris : De Borée, 2007. Voir page 149.

achevée qui correspondait à cet âge d'or où la viticulture était l'activité principale du Vallon. Lors du travail de terrain, le *tasson* est arrivé largement en tête des réponses concernant les objets représentatifs de la viticulture marcillacoise.

Aujourd'hui cet outil a été plus communément remplacé par le verre à pied qui permet le contrôle et la dégustation du vin. Désormais, ils n'apparaissent plus dans l'ancre des caveaux mais sont au contraire jalousement gardés dans une vitrine, ou soigneusement rangés dans un tiroir ou une armoire pour éviter tout péril. Cependant, ils sont régulièrement mis en exergue et notamment lors de la *Saint-Bourrou* où chaque échanton et chaque vigneron complète sa tenue avec le *tasson* de Marcillac. De plus, afin de faire perdurer cet objet dans les mémoires, il arrive que des imitations en soient distribuées, en remplacement du verre, pour faire les dégustations, comme lors de la fête du vin à Bruejouis. Vague copie en aluminium, elle est destinée à préserver le geste patrimonial et confronter un large public à cette tradition. Mais cet objet n'est pas le seul représentant du Vallon puisque le *cabessal* et le panier *carrejador* ont aussi leur importance.

2 – Le *cabessal* et le panier *carrejador* témoins des travaux du Vallon

Présents dans les mémoires, deux éléments patrimoniaux symbolisent également une attache sur le temps long avec la vigne : le panier *carrejador* et le *cabessal*. Il ne s'agit plus ici d'objets servant à la dégustation mais bel et bien d'outils de travail qui font état de pratiques ancestrales qui n'ont plus cours mais qui restent ancrées dans les mémoires.

Le travail étant autrefois manuel, il faisait intervenir divers outils qui atténuent la pénibilité de l'ouvrage, n'ayant cependant rien de comparable avec les progrès apportés par la mécanisation. Un dicton laisse entrevoir la pénibilité d'alors : « Qui veut faire de sa fille une bête de somme, la donne à marier à un vigneron ! »¹. La formule peut paraître dure en soi mais elle procède d'un certain constat et porte en elle une certaine vérité : le Vallon était parsemé de vignes qu'il fallait travailler et la déclivité imposée par les parcelles ne permettait à aucune bête d'y accéder, laissant l'homme pour seul manœuvre. Aussi la terre éboulée, le fumier, ainsi que la vendange étaient-ils transportés à dos d'homme, ce qui devenait possible grâce aux outils que sont le panier *carrejador* et le *cabessal*. Il s'agissait d'outils de transport, comme on pouvait en voir dans d'autres régions viticoles sous d'autres noms et d'autres formes. C'est ainsi que l'on trouve dans le seul département de l'Aveyron quatre variantes

¹ Entretien avec Gilbert MESTRE le 16 mars 2013 à Bougaunes.

avec le *Gor* pour la région d'Aubin, le *Desca* pour celle de Villefranche, le *Semalon* pour la région de Millau et enfin le *Carrejador* pour celle qui nous intéresse, à savoir la région de Marcillac¹. Ces noms sont issus de l'occitan, accentuant l'aspect patrimonial : le « gor » de la région d'Aubin et sûrement un dérivé de *gòrb* qui désigne une hotte, le « semalon » de Millau est une petite comporte alors que le terme du panier « *carrejador* » de Marcillac vient directement du verbe *carrejar* qui signifie transporter. Ainsi, si chacun de ces outils sont bien particulier par leurs formes, leur usage en est identique en tout et pour tout.

Celui qui nous intéresse, le panier *carrejador*, est réalisé en osier et présente, selon Jean OLIVIE, des formes très féminines avec deux cavités permettant le transport d'une cinquantaine de kilos de charge. Charles Girou de BUZAREINGUES fait à son sujet une description quant à son utilisation en 1833 :

« En hiver, le vigneron se lève avant le jour. Il part pour la vigne et n'en revient qu'à la nuit close. Dans un double panier posé sur un dur coussin, retenu par la tête et supporté par les épaules, il transporte du bas en haut de la vigne une lourde charge (environ 50 kg de fumier), par des sentiers tellement étroits et rudes, que l'étranger ne portant rien aurait de la peine à les gravir ; ou bien il porte du haut en bas, par cette voie scabreuse, de grosses pierres pour faire ou réparer un mur de soutènement, au risque de glisser, de tomber, d'être écrasé par son lourd fardeau, ou éventré par un échalas. »²



Figure 48 : Les porteurs de vendanges, Marcillac³

Le panier *carrejador* est un outil de transport qui s'utilise porté sur la tête et les épaules de celui qui l'emploie, attitude visible sur la photo, et s'utilise avec le *cabessal*, mot dérivant du nom occitan *cap* désignant la tête. Il s'agit d'un coussin en peau de chèvre, rempli de laine de brebis, qui se porte sur la tête afin d'adoucir le port du panier *carrejador*. De

¹ Voir annexe 10.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 14 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/la-vie-des-vignerons-de-marcillac-en-1833>.

³ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 14 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/la-vie-des-vignerons-de-marcillac-en-1833>.

forme triangulaire avec des angles arrondis, il prend la forme d'un bonnet pour épouser parfaitement la forme de la tête, les autres angles tombant sur les épaules, endroit où se porte le poids du panier *carrejador*¹.



Figure 49 : Panier « carrejador » et « cabessal »²

Le *cabessal* et le panier *carrejador* étaient les outils de référence du Vallon dès qu'un transport de charges était nécessaire. Leur usage témoigne d'une longue tradition d'exploitation du territoire et leur exposition récente renforce le caractère patrimonial que l'on souhaite donner à la production de ce vin. Toutes les personnes enquêtées ont cité ces outils en tant que représentants de la viticulture du Vallon. Charles GIROU DE BUZAREINGUES fait une description de la vendange en 1833, donnant à voir ces objets contextualisés :

« On transporte la vendange de la vigne à la cuve dans des paniers doubles ou bilobés, que l'on place sur des coussins en peau de chèvre, de forme triangulaire, à angles arrondis. Vus par-dessous, ces coussins offrent, vers le plus aigu de leurs angles, un bonnet ou un capuchon pour recevoir le haut de la tête, et vers le côté opposé deux coussinets contigus destinés à protéger les épaules sur lesquelles pèsent les deux lobes du panier, entre lesquels se place la tête du porteur : le panier est empêché de glisser en arrière par une bride en osier attachée à ses deux lobes, et contre laquelle s'appuie la corne intérieure du coussin.

Ce panier qui, ensemble avec le coussin, pèse 5 à 6 kilogrammes, contient 40 à 45 kilogrammes de raisins. »³

Jean OLIVIE complète l'explication dans sa *Monographie de Marcillac* :

« Avec une charge de 50 kilos environ sur la tête, le porteur doit descendre à pic,

¹ Voir annexe 9.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 14 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/la-vie-des-vignerons-de-marcillac-en-1833>.

³ Christian-Pierre BEDEL. Marcillac. Mission départementale de la culture. Réédition 2005, voir page 294.

dans la terre glaise qui colle aux pieds ou dans un terrain pierreux où chaque caillou roule sous les pieds. »¹

Largement présents au XIX^{ème} siècle, les origines et la date de diffusion du panier *carrejador* et du *cabessal* restent incertaines, bien qu'elles soient sûrement antérieures à cette époque, seules des recherches approfondies pouvant résoudre cette question.

Le Vallon est donc le lieu d'utilisation de divers objets à caractères patrimoniaux impliquant des pratiques s'insérant dans la notion de patrimoine culturel immatériel, tels que le *tasson*, le panier *carrejador* ou encore le *cabessal*. Objets mémoriels, ils font écho au paysage qui garde lui aussi les empreintes des diverses pratiques.

C – Le paysage du Vallon, reflet des traditions viticoles passées et contemporaines

Le paysage est reconnu depuis peu comme un réel « objet » patrimonial par la traduction du travail de l'homme qu'il propose, devenant ainsi témoin de pratiques passées ou présentes. A ce titre, nous ne pouvons que constater les traces que la viticulture a laissé sur le paysage du Vallon : des terrasses, des murettes et cabanes de vigne, des cœurs de village à tradition viticole ou encore des caves naturelles.

1 – Les terrasses, diverses expressions d'un même agencement

Les particularités topographiques imputées au Vallon de Marcillac astreignent la plupart des viticulteurs à travailler leurs parcelles en terrasses : du Moyen-âge à nos jours, les vigneron n'avaient d'autres choix que d'aménager le terrain pour faciliter leurs exploitations. C'est la raison pour laquelle, autrefois comme aujourd'hui, les vignes sont en terrasses et laissent leurs empreintes sur le paysage.

Le principal problème réside dans les ruissellements et ravinement causés par les pluies : lors des intempéries, l'eau entraîne la terre et les pierres en bas des coteaux, fragilisant les parcelles cultivées. La perte de temps et la fatigue générées par l'entretien des parcelles obligèrent les anciens à mettre au point un système de murets et de rigoles afin de planter des vignes sur le principe des terrasses. Ce sont les traces que l'on observe sur les coteaux : des

¹ Christian-Pierre BEDEL. Marcillac. Mission départementale de la culture. Réédition 2005, voir page 295.

vestiges de pierres menant ça et là des lignes délimitant les terrasses viticoles que les vigneronns des siècles passés exploitaient.



Figure 50: Vue sur les coteaux de Bramarigues depuis la côte du Grand-Mas¹

Les vignes étaient, à l'origine, plantées en quinconces, au gré des travers et au mépris de la pente, mais, rapidement, les vigneronns se sont rendu compte de leurs erreurs et ont tenté d'y remédier. Aussi avaient-ils pour habitude, lorsqu'ils creusaient la terre pour planter la vigne, de descendre assez profond pour aérer celle-ci, ce qui leur permettait de récupérer les pierres rencontrées en grand nombre afin de les ériger en murets de pierres sèches, c'est à dire sans liant, de façon à structurer la colline et éviter ainsi les ravinements lors des fortes pluies. Ces murets, qui sont des murs de soutènement, trouvent dans le Vallon le nom occitan de *paredons* et étaient munis d'escaliers, également en pierres, afin de permettre le passage aisé entre les différentes terrasses, qui trouvaient alors le nom de « *faïsses* ».

¹ Photo personnelle.



Figure 51 : Escalier et paremons d'une vigne à Balsac¹

Jean-Michel COSSON et Catherine BEX rajoutent que « ces murets étaient plus ou moins rapprochés selon la pente, parallèles aux courbes de niveau dans les terrains calcaires mais dessinant des chevrons sur les rougiers. »². A ce système déjà élaboré venait s'ajouter tout un réseau de rigoles et de « fossés bâtis et pavés »³ afin d'évacuer plus facilement les eaux de pluie. Du nom de « *capbalièras* », elles étaient composées par des petits caniveaux qui longeaient et protégeaient les murs de soutènements.

Aujourd'hui, ces murets ne sont malheureusement que très peu entretenus et conservés malgré l'importance patrimoniale qu'est la leur. Seule la commune de Valady a émi une politique en ce sens : cette dernière s'est engagée à prendre en charge les frais de clôture des collines servant de parcours pour les élevages pastoraux, c'est à dire fermer hermétiquement les coteaux de façon à permettre aux bêtes de pouvoir pâturer où bon leur semble sans la nécessité d'une surveillance. De prime abord anodine, cette mesure permet l'entretien des pâturages, ralentissant ainsi la désagrégation des *paremons*.

Lors du renouveau du vignoble, les vignerons ont décidé de replanter les parcelles en terrasses, usant pour cela des moyens modernes de constructions. Les murets de soutènement n'ont plus cours et ont laissé place aux bulldozers qui façonnent la pente afin d'aménager de

¹ CAUE [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://caueactu.fr/muret-de-soutenement-en-pierre-seche.html#more-951>.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 113.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 113.

petites terrasses irriguées par des sentiers. Cependant, dans un souci de pérennité, ils cherchent à pérenniser leur ouvrage en calculant les pentes nécessaires et en laissant des sillons d’herbe entre les rangs de vigne ainsi que sur les talus de façon à prévenir les éboulements de terre.



Figure 52 : Nouvelles terrasses du domaine de la Carolie¹

Bien que façonnant le paysage avec des engins de chantier, ces nouvelles techniques ne sont pas incompatibles avec la préservation du patrimoine historique. Les vigneron essaient, dans la mesure du possible, de conserver les vestiges d’une tradition antérieure tels que peuvent l’être les *paredons* ou les cabanes de vigne. Mais il est évident qu’ils ne peuvent pas faire de la sauvegarde patrimoniale au mépris de leur activité, aussi les nouvelles terrasses restent-elles garnies des traces du passé, toutes proportions gardées.

La vigne a connu des heures particulièrement difficiles et a laissé de nombreuses friches qu’il a fallu reconquérir, ce que Joël GRADELS précise à l’occasion de la visite du Conseil Général de l’Aveyron sur son domaine :

« Les aménagements viticoles, au-delà de l’impact économique, structurent nos paysages et lui procurent ouverture et diversité tout en limitant la friche. Il s’agit de remettre la vigne là où elle a toujours été. »²

¹ Photo personnelle.

² Eva DZ. « Pour développer le vignoble aveyronnais » in *La volonté Paysanne*. 30 Août 2012.

Avec cette relance de la viticulture, c'est tout une activité qu'il s'agissait de considérer et de faire évoluer : le retour de la vigne devait se faire en terrasses, mais en incluant les progrès techniques actuels. Les murets de pierre et le travail à dos d'homme laissent place au recours mécanique qui reste un investissement coûteux qui ne peut pas être supporté par un jeune agriculteur en quête d'installation. Même une exploitation déjà en place doit être solide pour éponger de telles dettes si l'on considère que les travaux en vue de planter des vignes dans l'AOC de Marcillac coûtent 25 000 € par hectare, soit plus du double que de tels travaux en plaine. C'est la raison pour laquelle, soucieux de préserver une activité viticole historique, le Conseil Général intervient en proposant d'investir dans les chantiers de terrassement à raison de 66 000 € consentis entre 2002 et 2008 et l'année 2012 concédant une enveloppe de 25 000 €, à partager entre cinq vigneron, afin de mener à bien leurs travaux.

Ces parcelles menées en terrasse marquent l'identité de ce terroir et certaines d'entre elles jouissent d'une bonne réputation :

« Je crois que c'est à Pont les Bains, il y en a une qui est magnifique. Et pourquoi est-elle aussi belle ? Parce que c'est le maçon qui a construit l'église du sacré cœur à Rodez qui en était propriétaire et donc il avait ouvert une carrière dans le coin. Et à certain moment, le chantier n'était pas disponible à Rodez ou autre, il occupait ses ouvriers à monter des murettes dans sa vigne en pierres blanches, magnifique ! Un vrai travail de maçon. »¹

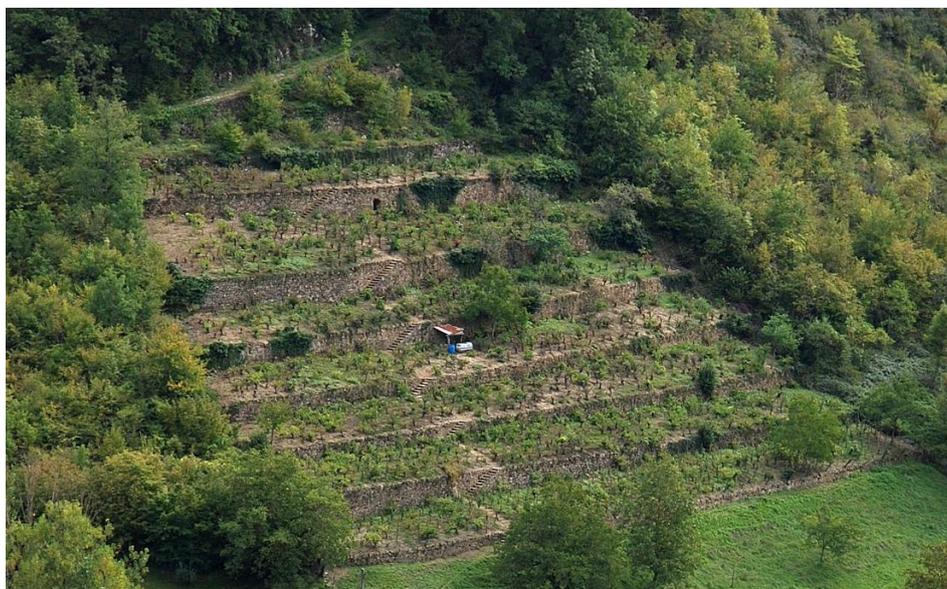


Figure 53 : Vignes de Mr Cazals à Pont-les-Bains, construite au début du XX^{ème} siècle²

¹ Entretien avec Jean OLIVIE du 17 décembre 2013 à Marcillac-Vallon.

² Paysages de l'Aveyron [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://paysageaveyron.fr/marcillac-un-vallon-privilegie.html>.

En structurant le paysage, les terrasses témoignent d'une activité ancienne ancrée dans le patrimoine, la notion de paysage étant aujourd'hui perçue comme une entité patrimoniale au même titre que les *paredons* et *ostalons de vinha*.

2 – Les *ostalons de vinha*, expression d'une tradition

Dans le Vallon, le travail manuel est une constante inexorable : la main de l'homme a façonné le paysage pour faciliter son travail, notamment grâce aux *paredons*. Mais ce ne sont pas les seules empreintes laissées sur les coteaux, puisqu'à bien y regarder, il reste quelques tas de pierres effondrées ou encore quatre murs chapeautés d'un toit qui, trop petites pour être des demeures, intriguent par leur présence récurrente : il s'agit de cabane de vigne, *ostalons de vinha* en occitan.



Figure 54 : Cabane de vigne dans les terrasses du domaine de La Carolie¹

Bien que certaines soient restaurées, beaucoup sont à l'abandon, relatant malgré tout les modes de travail. Autrefois, les hommes partaient travailler les vignes à toutes les saisons : il fallait planter, provigner, tailler, lier, épamprer, consolider les *paredons*, étaler la fumure, vendanger, vinifier... et recommencer inexorablement. Aussi passaient-ils le plus clair de leur temps dans des parcelles en pente pour n'en redescendre qu'à la nuit tombée, raison pour

¹ Photo personnelle

laquelle ils construisirent ces cabanes de vignes. Elles offraient un abri lors des intempéries ou des trop fortes chaleurs, et permettaient également de protéger le matériel, évitant ainsi au vigneron de le transporter dans tous ses déplacements.

Il devient dès lors commun de rencontrer ce genre de bâtisse dans les coteaux de l'AOC, chacune divergeant par sa taille, son état de conservation... Cependant quelques permanences demeurent tel le matériau de construction : Chacune d'entre elles utilise le matériau local, à savoir la pierre. Tantôt sera-t-elle de gré rouge et se fondera dans le paysage des terres oxydées du Rougier. Tantôt sera-t-elle blanche, correspondant à la matière piochée dans les terrains calcaires. Les techniques de constructions sont également variables bien que Brigitte FERAL¹ ait tenté d'établir des constantes. Cette dernière avance un prudent rapprochement entre certaines cabanes de vigne et les ouvrages caussenards pouvant présager de techniques identiques. Mais elle n'en dira pas plus et classera les autres *ostalons de vinha* comme résultante de « l'imagination et du bricolage »², terme à ne pas entendre péjorativement, les vigneron de l'époque ayant simplement utilisé les matériaux de récupération³. Ces cabanes de vigne sont aussi à rapprocher des *paredons*, construit par empilement de pierres sèches. Aussi Brigitte FERAL souligne-t-elle :

« La somme des efforts physiques qu'il a fallu déployer pour manipuler certains blocs rocheux et la sûreté du coup d'œil et d'appréciation nécessaires à la réalisation de ces formidables puzzles, où chaque élément, du plus petit au plus grand a une place à tenir, un rôle à jouer pour que l'ensemble de l'œuvre s'en trouve bien assis. »⁴

Elle propose ensuite une coupe de cabane permettant d'imaginer plus précisément la construction :

¹ Passionnée de photographie, elle a parcouru pendant de nombreuses heures la campagne marcillacoise à l'affût de ces traces du passé. Ses photos ont suscité chez elle la volonté d'approfondir le sujet, ce qu'elle fit pour tenter d'apporter quelques réponses, malgré tout assez maigres, préférant laisser la magie de ces lieux garder une part de mystère comme elle le souligne dans son avant-propos

² Brigitte FERAL. *Ostalons de vinha*. Rodez : éditions Subervie, 2004.

³ Brigitte FERAL. *Ostalons de vinha*. Rodez : éditions Subervie, 2004.

⁴ Brigitte FERAL. 2004, voir page 114.

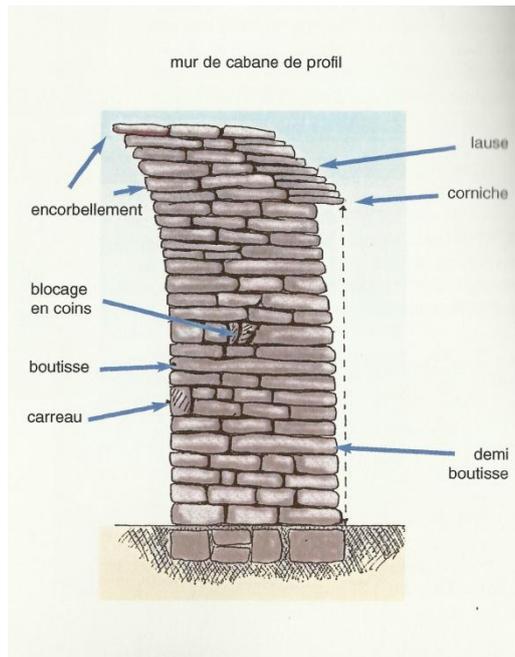


Figure 55 : Mur de cabane de profil¹

Elle constate enfin que de nombreuses cabanes font appel au principe de décharge au-dessus de l'ouverture afin de solidifier la construction. En effet, au-dessus de l'ouverture de la porte, les pierres exercent une poussée qui peut fragiliser l'ouvrage, ainsi diverses techniques utilisant le linteau permettent de répartir le poids et solidifier la cabane :

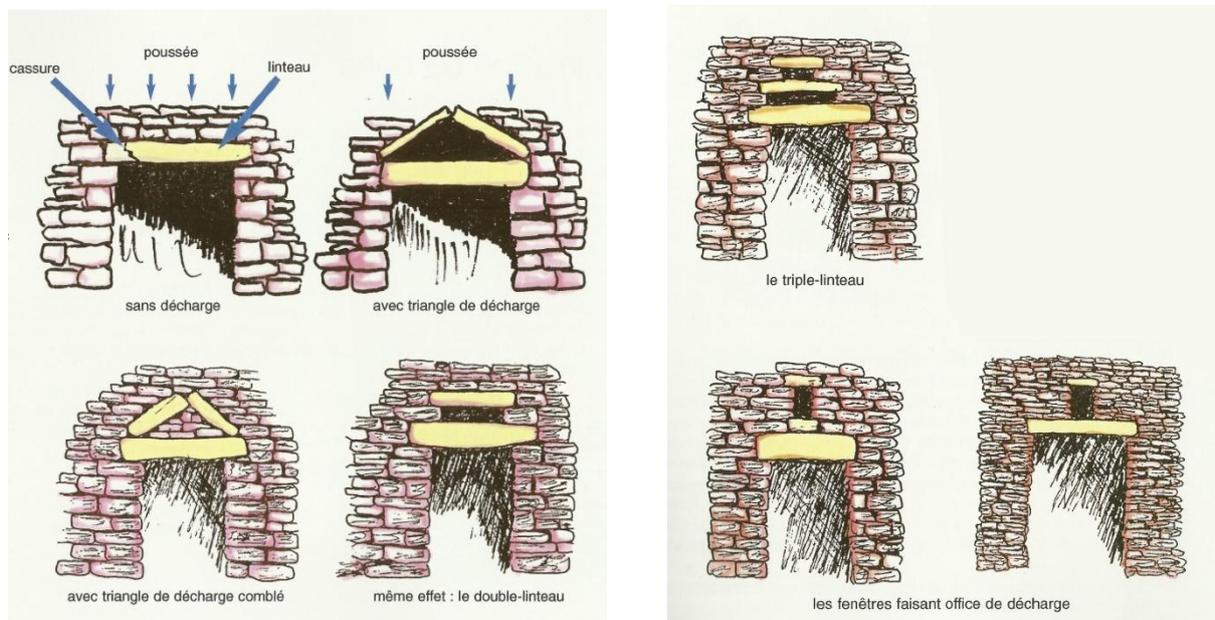


Figure 56 : Croquis des ouvertures de cabanes de vignes²

¹ Brigitte FERAL. 2004, voir page 116.

² Brigitte FERAL, 2004, voir pages 118-119. Croquis de Bernard MONESTIER.

Enfin, concernant la toiture, il s'agissait de réemployer les matériaux à disposition, aussi trouve-t-on des pierres plates, localement dénommées « lauses », qui couvrent le toit, alors que d'autres fois, un arbre se chargera de fournir l'abri ou encore des fagots de sarments posés sur le dessus ou pour finir, mais il s'agit là d'une conception plus récente, la pose d'une tôle ondulée en guise de toiture.

Ces cabanes s'insèrent dans le paysage et traduisent un savoir-faire révolu mais séduisent par leur charme, raison pour laquelle, à l'image des *paredons*, les vigneron tentent de les maintenir et de les sauvegarder. Il serait impossible, dans le temps imparti, de retracer chaque implantation de cabane sur une carte ou encore de diffuser toutes les photos, bien qu'un tel travail puisse être révélateur de la richesse d'un patrimoine viticole conséquent, marques visuelles et traces nombreuses du travail des hommes sur le territoire.

Cependant, ces marques ne sont pas les seules à marquer le paysage et d'autres, plus discrètes, méritent d'être prises en comptes.

3 – De la morphologie des villages aux caves naturelles : un patrimoine moins visible

Nous avons abordé quelques éléments qui participent de l'identité du territoire, les hommes et leurs savoir-faire ainsi que les traces plus ou moins anciennes attachées au travail du vignoble et à l'élaboration vin. Autant « d'objets » qui s'inscrivent dans le cadre d'observation du « Patrimoine Culturel Immatériel »¹ qui autorise la prise en compte de la parole « communautaire » dans la désignation de son patrimoine, tant matériel qu'immatériel, fondant une identité territoriale sur la longue durée. Cependant de nombreuses pistes restent encore inexplorées, aussi nous focaliserons nous sur deux d'entre elles, à savoir le cœur des villages à tradition viticole et les caves naturelles.

Lors de mes enquêtes, l'une de mes questions ciblait ce qui pouvait apparaître comme un objet architectural représentatif du Vallon. A ma grande surprise, André METGE a cité le cœur des villages viticoles, composés de ruelles étroites, qu'il oppose aux villages à tradition pastorale, qui offrent un cœur de ville dégagé. Cette conception a été mise en œuvre dans le but de climatiser naturellement les nombreuses caves présentes dans les villages à tradition

¹ UNESCO, article 2 du texte de la Convention de 2003 sur le PCI [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00022#art2>.



Figure 58 : Ruelle de Marcillac-Vallon passant sous de vieilles bâtisses¹

Les enquêtes m'ont également permis un autre constat : lors de l'entretien avec Joël GRADELS, exploitant au domaine de la Carolie, ce dernier a fait mention de caves naturelles. Sans plus de détails, il n'a fait que citer le village de Salles-la-Source qui regorge de cavités naturelles servant autrefois de cave. Aussi peut-on imaginer plusieurs scénarii.

Le premier d'entre eux correspondrait à des cavités naturelles que l'homme s'est contenté de réemployer afin de stocker sa production dans un endroit naturellement climatisé. Bien sûr, ces endroits ne sont reconnaissables que pour celui qui les connaît déjà. Aussi peut-on voir au détour d'un chemin de vigne une crevasse qui aurait servi de cave, cependant il aurait fallu à l'exploitant un peu plus de temps pour m'emmener sur le terrain afin de les photographier. De la même façon, ce dernier fait état d'un village surplombant Cougousse et qui compterait également des caves naturelles. Il s'agissait d'un village protestant qui fut décimé par la peste, laissant les habitations à l'abandon et à la proie des ronces. Pour celui qui sait se frayer un chemin, ces caves seraient encore visibles, mais une fois de plus le temps aura manqué.

Le second scénario consiste en des cavités naturelles qui ont pu être aménagées par l'homme, qui y a vu une aubaine pour garder son vin à une température naturellement basse. Les traces de ces caves là sont plus facilement reconnaissables lors de promenades. Ainsi à

¹ Photo personnelle.

Saint-Austremoine est-il possible de croiser des caves enfouies ne laissant apparaître que l'escalier permettant d'y accéder. Ce type de cave contraste particulièrement avec celles rencontrées dans le Vallon, car ces dernières, fabriquées par la main de l'homme, ne sont que très rarement enfouies.



Figure 59 : Entrée d'une cave enfouie à Saint-Austremoine¹



Figure 60 : Escalier permettant l'accès à la cave²

¹ Photo personnelle.

² Photo personnelle.

Les caves naturelles, comme les cœurs des villages à tradition viticole, sont les témoins d'usages relevant du patrimoine culturel immatériel. Ils font apparaître des pratiques fortes en plus d'être déjà en eux même des objets de patrimoine qui se veulent mémoriels. Cependant, ce patrimoine n'est que peu considéré et soumis aux détériorations qu'impose le temps, ainsi qu'aux impératifs des aménagements urbains. Aussi serait-il souhaitable de porter à la connaissance de chacun ces traces afin d'espérer en conserver quelques unes.

Les objets mémoriels et autres *paredons* sont autant de marques qui s'incluent dans le patrimoine culturel immatériel. Mais il reste néanmoins des marques particulièrement évidentes : l'architecture.