

DVSP14**Durée**

22' 27"

Date

11 07 06

Intervenant

PALA Marc, agriculteur/ viticulteur, spécialiste de la garrigue, Société des Amis du patrimoine des Corbières maritimes, tournage dans la cave de son beau-père à ?

Itv par

PINIES Jean- Pierre,
AMIEL Christiane, ethnologues Ethnopôle GARAE

Opérateur son/image

MARTINAT Jean- Michel, réalisateur, responsable audio visuel FAOL Carcassonne

Remarques

Belle atmosphère, lumière, cadre

Résumé

MP présente quelques vieilles bouteilles ainsi que la cave de son beau père. Cette cave abrite aussi sa propre production de grenache qu'il fabrique , annuellement à la fin des vendanges depuis 20 ans. Il parle de ses goûts en la matière. Des procédés de fermentation qu'il utilise. Ce travail, aujourd'hui aussi effectué par des femmes, était traditionnellement réservé aux hommes.

Images de la cave, intérieur extérieur, mise en scène entrée sortie MP

00 00 00 01**00 04 03 18****Dans la cave de son beau père MP présente quelques vieilles bouteilles****00 00 00 01**

MP dans un atelier cave : une fenêtre, un établi, des étagères à gauche et sous le plan. Un fatras d'objets.

De dos, il range et pose quelques bouteilles sur l'établi.

Plusieurs entrées et sorties de champ,

Essais de lumière

Plan fixe

00 01 58 00

MP de dos, saisit une bouteille, se retourne et, de profil, la présente :

Quelques spécialités qui restent dans cette vieille cave : (il lit sur l'affiche de la bouteille)

Une eau de vie, vieille production de la distillerie, coopérative de Sigean -Aude- donc, c'est un millésime ça (il tourne et retourne la bouteille), presque au sens étymologique du terme. Ensuite (il saisit une autre bouteille), Malvoisy, appellation Côtes du Roussillon ,contrôlée. Donc tout ça c'est des bouteilles qui avaient été offertes dans les années 50 à mon beau-père qui était gendarme du côté de Puchan.(Il repose la bouteille et en reprend une autre et ainsi de suite). On a là un vieux Rivesaltes mais surtout des Côtes d'Aglive, vin doux naturel mais surtout, là, ce qui me paraît intéressant, c'est le Château de Nouvelle, un petit peu abîmé, avec une magnifique étiquette (il se rapproche de la caméra bouteille à la main) avec le fameux castrum de Nouvelle

00 03 07 00

Reprise pour l'image ,

lumière+cadrage plus serré, MP profil, tête, épaules, bras tenant la bouteille

Surtout une magnifique bouteille, Château de Nouvelle avec une étiquette qui représente le castrum. (il fait tourner la bouteille dans ses mains). La bouteille set un peu abîmée mais dedans, c'est d'époque. Fin des années 50.

Qu'est-ce qu'on a comme bouteille encore ? on a quelques bouteilles qui ne sont pas étiquetées. Ca c'est un rouge 1961, (sortant une autre bouteille) c'est un blanc sec et enfin un grenache maison, qui n'est pas très ancien

00 04 03 18
00 05 33 16

La cave du beau père de MP, un endroit où l'on trouve tout. Description de quelques outils

00 04 03 18

JPP

Là on est dans la cave de ton beau père ?

MP de profil cadré tête épaulés, se balade, sort du champ, y revient, tourne le dos à la caméra etc. Oui, c'est la cave de mon beau -père et... On trouve un peu de tout. On trouve des outils intéressants ;

(II va en chercher et revient en en présentant un)

Ca c'est un outil du beau père de mon beau père, c'est une magnifique petite serpette à dents. Et puis beaucoup d'outils d'époque (*Sortie de champ pour trouver d'autres outils, JMM garde le cadre : -deux fenêtres l'établi, les bouteilles, chaudrons, tiroirs et fatras d'outils*)

00 05 00 00

CA

Celui que tu me montrais que tu me disais que tu t'en servais

MP (revient dans le champ et prend un outil en métal)

Ca je m'en sers encore , cela permet de dégager les ronciers, (il fait le geste), c'est un bon outil pour tirer sur les ronces pour le premier travail de débroussaillage du roncier puis après on attaque au ciseau à tailler. (il repose l'outil)

00 05 33 16
00 11 34 00

Sa fabrique de grenache dans la cave, un moment de décompression à la fin des vendanges. Grenache sec, grenache doux, la difficulté de trouver le bon milieu, due à la difficulté, quand on veut n'utiliser que des moyens naturels, de maîtriser la fermentation. Sa technique.

Ses goûts, l'ancienneté des grenaches du beau père et les siens. Un travail traditionnellement réservé aux hommes

00 05 33 16

JPP

Et la cave , tu fais des vins ?

MP (dos à l'établi, face caméra, contre jour)

Moi, je fais un peu de grenache et un peu de malvoisy aussi, plutôt vers le fond la- bas.

CA

Donc il y a un pressoir ?

MP (profil, contre jour)

Oui, un pressoir qu'a fabriqué mon beau père, fabrication maison et quelques tonneaux

CA

Donc tu fais ça quand ? le soir après la journée des vendanges ?

MP

Non, je garde du raisin que je vais vendanger en fin de vendanges et bon je prends deux -trois jours pour pouvoir vendanger, le pressurer. Je le fais dans la cave, pour faire le grenache, c'est un plaisir parce que c'est la fin des vendanges, on souffle . c'est une manière d'apprécier pleinement après le gros rush les vendanges, la grande pression des vendanges, c'est une manière de décompresser.

CA

Combien tu fais de litres à peu près ?

MP

Pas grand choses, 100, 150 litres, production pour l'année quoi...

CA

Qu'est- ce que tu en fais de ce vin, tu le bois ?

MP

Je bois pas tout ! (rires)

Je bois, j'offre , c'est quelque chose de convivial le grenache : c'est le partage communautaire. Le partage de la table.

CA

C'est du grenache sec ou du grenache doux ? A l'origine , ça se veut être un grenache pas trop doux parce que je n'aime pas trop ce qui est doux mais très souvent, c'est un peu raté, on l'arrête trop tard ou bien il y a une fermentation qui redémarre donc ça devient des grenaches sec, effectivement entre ce qu'a raté mon beau)-père et ce que je rate moi, il y a quelques centaines de litres encore de grenache sec pour les générations futures !

CA (lui coupant la parole)

Parce que c'est quand même bon le grenache sec ?

MP

Oui, mais tout le monde n'apprécie pas le grenache sec.

CA

Pourquoi tu dis que c'est raté ? tu n'essaies jamais du faire du grenache sec au départ ?

MP

Un grenache, bon moi, j'ai une petite idée de ce que j'ai envie d'avoir. Je n'aime pas ce qui est doux. Ce qui est sec, ce n'est pas ce qui est recherché, c'est entre les deux. Il y a un juste milieu, un équilibre difficile à atteindre. Les années où on surveille bien le produit , on arrive à arrêter le grenache au moment voulu mais il faut aussi arriver à maîtriser les fermentations pour que, en janvier ou en février qui suit les grenaches ne redémarrent pas. Comme c'est difficile à arrêter quand on ne veut employer que des moyens les plus naturels possibles on est toujours un peu dans l'alternative, ou bien on a des vins qui sont vivants, des vins susceptibles d'évoluer mais quand on a obtenu ce qu'on veut, il ne faut pas qu'ils évoluent trop après.

00 08 45 00

CA

Pour arrêter la fermentation qu'est ce que tu fais ?

MP

Du soutirage et un peu d'alcool. Très peu , 1 litre d'alcool pour 80 litres. Comparé aux 6 litres qui se mettent par hecto habituellement.

CA

Donc tu n'as pas un seul grenache toi, tu as une gamme de grenaches ?

MP

Au fond, il y a au moins 15 grenaches différents que je redécouvre : c'est dans des tonneaux . Différents ? il y a des choses qu'a fait mon beau-père, qu'il a mis à part . De temps en temps je goûte. Puis il y a ce que je fais moi, depuis 20 ans, on fait du grenache, il y a de quoi...

CA

Le grenache, combien de temps il faut attendre ?

MP

Ceux qui aiment le vin nouveau, on peut commencer à goûter des grenaches au mois de décembre, mais c'est pas tout à fait, fait, c'est encore entre le jus de fruit et le grenache mais ça peut être agréable mais sinon, il faut attendre un an, deux ans pour avoir un produit stable.

CA

Et il se conserve combien de temps ?

MP

Indéfiniment, enfin à 50 ans mais de toute façon on le boit avant !

Quand c'est trop sec, on offre, il y a des amateurs !

De mon beau-père il y a des grenache de moins de 20 ans. Mais je crois qu'il y a quelques produits qui datent des années 60, début des années 70. On a des produits qui ont 30-40 ans dans la cave. C'est la trique...

JPP

Tu travailles seul à la cave.

MP

Oui, c'est pas des grosses quantités ! ou parfois avec un ami on fait la post vendange ensemble et puis, on prépare le grenache ensemble et ensuite on partage

00 11 00 02

JPP

Anne Marie ne va pas à la cave ?

MP

Non, on ne peut pas dire que c'est un travail de mecs puisqu'il y a des femmes qui sont d'excellents vigneronnes. Traditionnellement, c'est vrai que c'est un métier d'homme.

CA

Par contre ;, elle aime le grenache, AM

MP

Elle aime le grenache. Elle n'en abuse pas mais elle aime .rires

00 11 34 00

00 18 17 00

La cave, intérieur, outils, objets, MP range

00 11 40 00

Outils, produits, objets (bombe de verre, étagères,

00 13 00 00

Revers de la porte de la cave avec raie de lumière

Charnière

Chevillette

Plan serrés, larges

00 14 30 00

MP range la cave/.

Bombonnes, bourriches, bouteille, tonneaux, sceaux, tuyaux, hottes, étagères, portes bouteilles, entonnoirs, etc.

00 18 17 12

embrasure de fenêtre, toile d'araignée, petit tonneau.

00 18 40 00

00 22 30 00

Cave, extérieur, mise en scène de l'entrée et de la sortie de MP dans la cave, porte et seuil

Cave, extérieur

Porte d'entrée en bois,

MP sort, + sortie de champ

Plan moyen fixe

00 19 13 10

Porte d'entrée en bois fermée,

MP, entrée de champ à droite, ouvre la porte avec une clef et rentre dans la cave, sortie de champ gauche

Porte d'entrée en bois ouverte,

Plan moyen. Fixe

00 19 47 20

Porte d'entrée en bois ouverte,

MP sort de la cave, referme la porte à clef, et s'en va. Sortie de champ droite.

Plan moyen. Fixe

00 20 09 05

Porte, serrure

Plan serré Fixe

MP entrée de champ, la main met la clef dans la serrure, tourne, ouvre, rentre, sortie de champ gauche

Plan serré. Fixe

Porte ouverte

Plan serré. Fixe

00 20 47 00

Porte ouverte

Plan serré. Fixe

MP entrée de champ dans le cadre de la porte plan serré, ressort, referme et sort du champ

Porte de bois fermée : serrure, fente de la boîte aux lettres.

Plan moyen. Fixe

00 21 04 18

Seuil de la porte ouverte, en dalles de pierre

Plan moyen. Fixe

00 21 28 21

planches de la porte et du chambranle avec rivet métallique

sortie de MP Plan serré

Porte fermée, plan moyen fixe

00 21 45 00

Porte de la cave avec encadrement de briques roses + mur

Plan large