



CHÂTILLON D'ETIER POUR DEMAIN

Les vignes de Châtillon. Les baraques.

Avant le phylloxéra, (vers 1890) le territoire de Châtillon était renommé pour son vignoble.

Sur les 900 ha du territoire, il y avait 90 ha de vignes.

Elles sont situées sur l'extrémité des Monts Faucilles, sont très bien exposées plein Sud.

Nous les trouvons depuis les vieux Prés du Reblanrupt jusqu' en lieux dits' : « en Folies, (à la limite de Fresnes et Ainvelle). la Côte Rouge, le Caulé, Haut des Combes, le Reblanrupt, les Bénits-Cartes, le Haut des Crais, Cheval Louche, la Barbe, les Pierrailles, les Fortes Terres, la Fossotte, les Quintiaux, les Sablières, Bois de Mory..... ». Tous ces noms qui ont été donnés évoquent certainement des faits ou états précis.

Elles couvraient aussi toute la côte La Barbe. Maintenant tout se retrouve boisé, les propriétaires ont bien dû mal à retrouver leurs parcelles.

Actuellement, il reste environ 1 ha de vignoble, on le trouve au Bas des Comtes, ainsi qu'au Haut des Crais, vers la Croix de Potot.

Quelques passionnés conservent leurs vignes et les travaillent avec passion. On compte cinq vignerons !!! C'est aussi avec un grand plaisir que nous voyons des amoureux de cet endroit les défricher, y replanter des vergers.

Avant qu'il ne soit trop tard, nous avons photographié les 'Baraques des vignes'. Un vrai petit patrimoine, avec l'histoire de nos gens.

Que de bons moments nous y avons vécu.

Nous partions à vélo ou à pied, nous sommes distants d'environ 1km 500 du village.

Dès le printemps, vers le mois de février, les travaux commencent:

La taille. J'entends encore le joyeux bruit des sécateurs qui résonnait dans tout le vignoble.

Dans la foulée, arrivait la saison du « sombre ». Bêchage au « fosseux », travail très pénible.

Vers midi, tous les vigneron amis se retrouvaient dans une « baraque » pour y casser la croûte : Dans une grande poêle, Lard grillé, œufs au lard à la crème cuits sur le petit fourneau à 4 pattes.

Dans toutes les baraques on trouvait un mobilier très rustique : « bancs, table, fourneau, placard, quelques vaisselles et outils..... »

On s'y abritait en cas de mauvais temps et s'y restaurait, s'y réchauffait....et échangeait des idées.

C'était un moment extraordinaire avec ambiance amicale.

Au mois de mai arrivait le temps du « sarclage ». Ce travail consistait à retirer les pousses du pied et les pampres trop nombreuses.

Quand les pampres étaient grandes on les accolait avec un lien de paille de seigle ou pour ceux qui n'en avaient pas : des joncs. On devait attacher toutes ces branches afin de faire un joli rang, et laisser passer le soleil pour le mûrissement du raisin.

Pour l'entretien du terrain, il se pratiquait divers travaux appelés :

Sombre, au mois de mars,
Demí-sombre, ou racler, vers le mois de juin,
Bínage vers le 14 juillet,
Redebínage vers le 15 août,
Pécéler , dépécéler : tuteurer .
Expressions typiquement vigneronnes et châtilloises.

Rogner, les pampres quand c'était nécessaire.

*Venait ensuite le temps joyeux des vendanges.
Là, toute la famille, les amis venaient aider, c'était une
grande fête.*

*Voici ce qu'il reste de nos baraques des vignes :
Ces photos ont été prises en 1995. Depuis le temps a aussi fait
son œuvre. Sur quelques photos plus récentes on peut se
rendre compte des dégâts.*



*Le Haut des Crais Baraque de Charles SAUZER
Construite en 1909 avec permís*