

Mémoire de vignes...

Au fil des siècles, la richesse de la tradition viticole a pénétré jusqu'au cœur des villes. Modelant les paysages en périphérie, mais aussi notre environnement et nos modes de vie. Plusieurs communes de la métropole continuent encore à cultiver cette mémoire active de la tradition viticole, la donnant à savourer sous des aspects inédits...

« Grappillages » au musée Fabre

Peint par Max Leenhardt (1853-1941) dans la continuité de « Vendanges en Languedoc » (1902), « Grappillages » fait partie depuis l'an dernier des collections du musée Fabre de Montpellier. Son donateur, Numa Hambursin, descendant du peintre, souligne la filiation entre l'œuvre de Max Leenhardt et celle de son cousin Frédéric Bazille. « Bazille lui-même avait eu un projet de scène de vendanges, resté inachevé. Les deux tableaux de Leenhardt s'inscrivent donc dans cette continuité ». La scène reproduit une vue des vignobles du château de Clapiers, propriété du peintre. **1** Après les vendanges, les habitants du village étaient autorisés à venir « grappiller » les raisins qui n'avaient pas été récoltés.

Vendanges à l'ancienne à Fabrègues

Depuis quatre ans, la Ville de Fabrègues organise sur l'ancien domaine de Mirabeau, une matinée de vendanges à l'ancienne. Cette année, le 16 septembre, plus de 150 vendangeurs de tous âges, se sont ainsi donné rendez-vous à partir de 7h30 pour se lancer à l'assaut des souches, armés de seaux et de sécateurs. **2** Encadrée par les viticulteurs du domaine de Mujolan, mais aussi des membres du conseil municipal, cette journée conviviale a permis l'an dernier de récolter près de cinq tonnes de raisins, de cépages merlot et cinsault. Une initiative plébiscitée par les petits comme les grands, qui découvrent ou retrouvent les gestes d'autrefois. ville-fabregues.fr

Pailhasses de Courdonterral

C'est sans doute l'une des traditions les plus mystérieuses et fascinantes, répétée chaque année pour le mercredi des Cendres. Héritée d'un conflit remontant au Moyen-Âge entre les habitants de Courdonterral et ceux d'Aumelas, la fête des Pailhasses transforme chaque année la cité en forteresse. Interdite à la circulation à partir de 15h, alors que les rues du village deviennent l'objet de courses poursuites entre petits et grands, « blancs » et « pailhasses »... **3** Répandant la lie de vin destinée à salir le plus de monde possible. Personne se trouvant sur la route des Pailhasses entre 15h et 18h ne sera épargné. Un spectacle unique, où tout se termine par une ronde. ville-courdonterral.fr



2



1

Max Leenhardt, Le Grappillage en Languedoc, vers 1905, huile sur toile au musée Fabre.



3



4



5

Une cave à grimper à Grabels

Rue de la Treille, place de l'ancienne cave coopérative – rebaptisée récemment Jean Jaurès – c'est aux amateurs d'escalade que s'est ouverte en 1998, l'ancienne cave coopérative de Grabels. Une reconversion réussie pour ce patrimoine architectural qui accueille aussi la police municipale, une crèche, des associations... La Salle Altissimo Grabels offre ainsi un espace idéal d'environ 1000 m² (44 cordes), avec un espace bloc très original, une hauteur de 14,5 mètres et le plus grand dévers des murs d'escalade de France. Avec une ouverture en accès libre tous les jours de la semaine et des formules cours et stages tous niveaux. altissimo-escalade.com

Vin antique à Lattara

Les fouilles archéologiques menées sur le site de Lattara depuis près de cinquante ans, montrent que le vin a toujours occupé une place prépondérante dans le port de Lattara et ce, dès sa création, vers 500 avant J.C. Le commerce du vin étrusque est à l'origine de l'essor de la ville. La consommation du vin marseillais puis romain y sera remarquablement importante et participera à sa prospérité. C'est à Lattara que l'on a retrouvé la plus ancienne attestation de production de vin par les gaulois. Tout un patrimoine à retrouver dans les collections uniques du musée archéologiques Henri Prades, dont une série d'amphores étrusques du V^e siècle avant notre ère, découvertes sur le site archéologique de Lattara **4**. museearcheo.montpellier3m.fr

Les objets de la vigne du château de l'Engarran à Lavérune

Licols anciens des chevaux ou mulets qui tiraient les comportes, sulfateurs de 1895 et 1940, table de bourrelier, pèse barrique, hottes à vendanges... C'est un véritable petit musée retraçant le travail de la vigne et du vin d'autrefois, que le visiteur peut découvrir gratuitement dans l'enceinte du château de l'Engarran à Lavérune. **5** Une collection composée à 90 % d'objets en provenance du château, classé monument historique, véritable « Folie » du XVIII^e siècle. Une visite indispensable pour compléter la visite des chais ou la dégustation. Accueil du lundi au dimanche de 10h à 19h. chateau-engarran.com



JEAN-FRANÇOIS AUDRIN,
maire de Saint Georges d'Orques,
conseiller métropolitain

À quelle époque remonte la « mémoire » viticole de Saint Georges d'Orques ?

Dans la longue histoire viticole languedocienne, Saint Georges d'Orques tient une place particulière. Puisque la qualité de son vin, reconnue dès le Moyen-Âge, lui a permis d'être exporté dès le début du XVII^e siècle dans toute l'Europe. Avec notamment, un amateur d'exception, Thomas Jefferson, futur président des États-Unis, qui l'ayant découvert lorsqu'il était ambassadeur en France, l'imposa par la suite sur la table de la Maison Blanche. Lui ouvrant une carrière internationale. Afin de remercier ce bienfaiteur, la Ville a d'ailleurs rebaptisé de son nom, la salle qui héberge depuis 1991 les activités proposées par les différentes associations et autres manifestations municipales.

Comment perpétuer cette tradition ?

Créée en 1948, la cave coopérative de Saint Georges d'Orques, désormais appelée, « Les Caves du Chevalier Georges », gère plus de 25 000 hectolitres, dont 4 500 d'AOP. Aujourd'hui, l'appellation Saint Georges d'Orques regroupe cinq communes. Son syndicat est constitué d'une cave coopérative et de 15 caves particulières. Tous les ans, le week-end le plus proche de la Saint Georges (23 avril), la fête des vins rassemble tout ce joyeux monde pour célébrer plusieurs siècles d'histoire du vin. Parmi eux, Laurence et François Henry ont essayé avec leur cuvée « Mailhol » de se rapprocher autant que possible du cru dégusté en son temps par Jefferson.