

La vigne et la viticulture sur la commune de MILHARS.

Milhars et sa région ont connu une importante activité viticole jusqu'à pratiquement la fin du 20^{ème} siècle.

Mais sait-on depuis quand existait cette activité?

Les relevés de propriétés depuis 1600 témoignent d'une importante activité viticole constituée par des vins blanc et rouge de table qui ne se conservaient pas. Cette activité s'est perpétuée jusqu'en 1980 procurant de bonnes sources de revenus aux viticulteurs milharsais.

Quels étaient les cépages cultivés?

MILHARS, était un terroir de vignes dont les cépages principaux étaient: Le gros noir ou négret, l'alicante, le jurançon, le valdiguié, le plantefort, l'aramon, l'othelo, le mauzac blanc et rosé étaient les principaux cépages. Viendront ensuite les cabernets, les sémillons, les muscadelles.

Et quels sont les documents qui en attestent?

En 1685 un inventaire des biens du seigneur de Milhars fait état de vignes au Parc.

En 1767 un inventaire des biens ruraux du château recense les vignes dans les lieux dits de Revelouze, du Parc, le long du chemin de Tonnac. Le château possédait une grande cave voûtée appelée tinal où l'on stocké les barriques et le matériel viticole.

Comment était identifié le terroir dans la région au 18^e siècle?

Ce terroir était identifié dans le vignoble de Gaillac comme appartenant aux Hauts Coteaux. 300 ha sont recensés en 1862.





Comment étaient jugés les vins de Gaillac en général? Avez-vous retrouvé des témoignages?

En 1776, Monsieur de GENSANNE dans le cadre d'un inventaire minéralogique de la province de Languedoc, puis le lorrain Henry de RICHEPREY qui parcourut la région de Saint Antonin en 1781 font état de la qualité du vin et plus particulièrement pour faire de l'eau de vie

Fernand FRY dans un article sur le vin **au milieu du XIXe siècle** évoque la production dans le Gaillacois de vin de second ordre à LAGRAVE, TECOU, **MILHARS**, FLORENTIN, RABASTENS. Ces vins étaient de même nature que ceux produits dans toute la région de GAILLAC et étaient légers, délicats, moelleux, parfumés, peu chargés de tartres, spiritueux et foncés.

Au XIXème siècle, quelle était l'importance de la culture de la vigne autour de Milhars?

En 1830 la vigne est la seule culture commerciale et recouvre 70% des terres labourables. Tous les coteaux sont alors recouverts de vigne dans le triangle Le Riols, Marnaves et Monrosier. Les débouchés sont les localités du Ségala, l'Aveyron et l'Auvergne.

En 1866, le Dr Jules GUYOT dans son rapport au ministre de l'agriculture écrit : « Entrée dans le Tarn par Laguérie, sur le versant sud des montagnes jurassiques qui bordent l'Aveyron, les coteaux possèdent des petites vignes plutôt en désordre qu'en lignes, avec et sans échalas, qui donnent un vin de consommation directe et immédiate, très agréable.

Était-il connu et apprécié dans les autres régions de France?

Le 25 juin 1876 une pétition pour l'ouverture d'un bureau postal fait état de l'activité viticole qui génère de nombreuses correspondances de par l'expédition de vins à Paris, dans d'autres villes de France et même à l'étranger. Expéditions en gare de Lexos. Je rappelle que le train est arrivé à Lexos en 1858 et a permis une première liaison ferrée avec Paris et le centre de la France. Je n'ai pas trouvé d'expéditions de vins vers TOULOUSE.

Le vin de Milhars en général avait une très bonne renommée et il était reconnu à l'époque que pour faire un bon repas il fallait associer : »au veau de VAOUR, le vin de MILHARS ». Le vignoble des Landes, de Langlade, des Graillettes, du Parc, de Falgouze, de Malemort, des Graves, constituaient les différents terroirs ayant chacun leur typicité.

La crise du phylloxéra a été très grave dans tout le Languedoc; est-ce que le vignoble de Milhars et de sa région a aussi été touché par cette crise?

Le vignoble est touché par le phylloxéra en 1879 qui pénètre en Juin par AMARENS dans le plateau Cordais. La vigne va disparaître sur la commune et de nombreuses familles seront ruinées et quitteront la commune.

Après la crise, et la reconstitution du vignoble dès le début du XXème siècle, que deviennent la production de vin de la commune et le commerce de celui-ci?

On replante la vigne avec l'aide de primes gouvernementales en choisissant des plans américains « Riparia » et « Ruprestis » sur lesquels on greffe d'anciens cépages. En 1910 le vignoble est presque reconstitué et Milhars a un courtier qui achète la récolte locale au meilleur prix. Milhars, à l'écart du vignoble gaillacois, est resté exportateur de vin rouge ou rosé vers le Cantal et l'Auvergne. Deux marchands de vin de Saint Flour et d'Aurillac achètent les ¾ de la production de la commune. La qualité des vins, une réputation vieille de plusieurs siècles, la situation sur une grande route et sur une voie ferrée ont assuré la persistance de ce commerce jusqu'à la deuxième guerre mondiale. Le vin de Milhars supportait bien le voyage et se coupait fort bien avec d'autres vins.

Est-ce que l'arrivée du chemin de fer dans la région a permis aussi le développement du commerce du vin?

Pour mémoire, le bar associatif « La croix d'Alric » occupe aujourd'hui une ancienne cave qui a connu une grande activité dans la première partie du XXe siècle. Son propriétaire expédiait sur Paris à partir de la gare de Lexos et bénéficiait d'un très bon équipement de vinification. C'était l'époque où le « parc » et tous les coteaux entourant Milhars étaient recouverts de vignes...

En 1920 la superficie du terroir Milharsais planté en vigne était de 90ha.

La production était de 10 hl de vin par ha. Le degré était de 8 à 10 degré.

En 1935 80 familles de Milhars déclaraient une production de vin.

A-t-on conservé des documents qui montrent cette activité florissante?

Quelques photos et la mémoire des anciens du village peuvent en témoigner. La salle d'exposition du Tinal dans le vieux village présente les anciens matériels de viticulture.





vendanges à Combesorbié



vendanges à Combex



Labour de vigne 1958





vendanges à Combesorbiè



Aujourd’hui cette activité a complètement disparu : pour quelles raisons?

C'est en 1960 que débute l'arrachage des vignes. Cette activité a totalement disparue à l'aube de l'an 2000, et les viticulteurs locaux n'ont pas su ou voulu s'intégrer au territoire d'appellation AOC du Gaillacois dans les années 1970 qui s'est arrêté à VINDRAC-CORDES... Un début d'explication peut être avancé en disant que les agriculteurs ont choisi d'aller travailler à l'usine de ciment de Lexos et d'exploiter leur vigne pour leur consommation personnelle.

Histoire de l'alambic.



Cet appareil a été donné à la commune de Milhars par la famille ROBERT-MEYER. Il appartenait à Monsieur Hubert ROBERT, habitant et bouilleur sur la commune de Milhars dans les années 1970. Il bouillait sur la rive gauche du Cérou à l'emplacement du parking de l'épicerie LEMEUNIER. Il avait remplacé Monsieur GUY. C'est me marc de raisin qu'on amenait à l'alambic.

Histoire du pressoir.



Ce pressoir a été acheté par Olivier SUDRE à la fin des années 40. Excellent viticulteur, Olivier SUDRE avait environ 3 ha de vigne et faisait un vin de qualité jusqu'à sa mort en 1953. Après le grand froid de 1956 où la vigne a beaucoup souffert, il fut acheté en copropriété par la famille ASTOUL et la famille VAYSSIERES qui l'utiliseront pendant 5 ans. Ensuite l'époque des pressoirs horizontaux arriva. Ils permettaient d'aller plus vite et facilitaient le traitement des vendanges. Ce pressoir retrouva une certaine tranquillité. La famille ANTUNES s'installa à Milhars et trouva sur l'exploitation qu'elle avait acheté une parcelle de vigne qui lui permit de récolter un peu de vin pour sa consommation familiale? Apprenant l'existence de ce pressoir elle en fit l'acquisition et l'utilisa jusqu'au décès de Monsieur Antunès. Il fut ensuite racheté par Pierre Lacheze qui l'utilisa pour la fabrication de son vin.

Que peut-on dire en conclusion de l'activité de Milhars depuis le 17^e siècle?

Sous l'ancien régime, la communauté de Milhars a vécu de l'agriculture et de la viticulture. L'activité céréalière était reliée par l'industrie meunière mise en place par les Marquis de Milhars sur les rivières Aveyron, Cérou et Seye.

Après la Révolution, ces activités agricoles ont été complétées par de l'élevage ovin et bovin. L'implantation d'une activité de cimenterie à Lexos au début du 20^{ème} siècle a attiré les habitants de tous les villages alentours. L'agriculture est devenue un complément de ressources pour les familles. Il y avait 50 exploitations agricoles déclarées en 1950. Il n'y a plus que 5 exploitations agricoles en 2010 et les moulins sont des résidences particulières. Aujourd'hui se développe une petite activité de services à la personne pour faire face à la demande des résidents.

Fabrication du vin :

Le foulage : Il se déroulait aux abords de la vigne durant la vendange. Le raisin était apporté dans la « desca » par « los portaires » puis écrasé pour en faire sortir la pulpe et le jus, ce qui donnait « le moût du raisin ». Au 19^{ème} siècle il était pressé avec les pieds en s'agrippant aux rebords d'une comporte. Il sera ensuite effectué avec le fouloir à cylindre qui était posé sur une comporte qui recueillait le moût.



L'appareil était composé de 2 cylindres en fonte acierée et à rainures hélicoïdales, ressort à écartement réglable qui tournaient en sens inverse actionné par une manivelle à bras. Les cylindres écrasaient entre leurs cannelures les grains de raisins déversés dans une trémie.

Le cuvage : Après le foulage, le moût était transporté dans une charrette spéciale dans une cuve fermée où il restait à fermenter pendant 2 semaines environ.

Le soutirage : Après les 10 à 12 jours de fermentation dans la cuve on soutirait le jus du vin de la cuve.

Le pressage : On enlevait à la fourche la vendange qui restait dans la cuve pour l'amener au pressoir. Une fois pressée, il ne restait plus que du « marc de raisin ». Quelque fois on pressait cette vendange une deuxième fois en émiettant « l'escarpit » (le reste du raisin pressé qui avait formé un amalgame compact). On l'arrosoit avec un peu d'eau et on repassait le tout au pressoir.

Le travail de la vigne :

Avant 1914 le travail de la vigne se faisait essentiellement à bras, à la houe à deux dents appelé « le Bigos ». Pour préparer le plantier, il fallait défoncer la terre, c'est-à-dire la soulever au minimum de 60cm. Défonçage et entretien de la vigne se feront par la suite avec différents appareils tractés par le cheval ou les bœufs.

Différentes opérations d'entretien :

En **novembre**, « le chaussage » pour protéger les ceps du gel qui consistait à buter les pieds de vigne. De décembre à mars, « podar », il fallait tailler la vigne. A partir de cette taille on réalisait de petits fagots de sarments qui étaient utilisés pour la consommation personnelle des familles mais aussi qui étaient vendus apportant ainsi un complément de revenu. Pour lier ces fagots, on disposait très souvent de plans d'osier qui avaient été plantés à l'entrée de la vigne.

Fin **mars** avait lieu « le déchaussage ». On découvrait les pieds qui avaient été couverts en novembre pour les aérer, y mettre du fumier et les débarrasser des mauvaises herbes.

Fin **avril** « le souffrage ». Pour lutter contre l'oïdium on souffrait sur « la mise » pousse ou bourgeon. Au début du siècle c'était le soufflet à main qui était utilisé puis ce fut la soufreuse à dos.

A partir de **juin** « le sulfatage » pour lutter contre « le mildiou ». L'opération devait se renouveler plusieurs fois avant les vendanges; on utilisait de la bouillie à base de cuivre et de lait de chaux.

L'appareil utilisé était le pulvérisateur à dos puis des pulvérisateurs de plus grande contenance tractés par un cheval ou des bœufs.