

**UCLA**

**L'Indécis au Précis**

**Title**

Les Vendages

**Permalink**

<https://escholarship.org/uc/item/9gh2c469>

**Journal**

L'Indécis au Précis, 2(1)

**ISSN**

2694-5797

**Author**

HAMILTON, LAUREN

**Publication Date**

2022

**Copyright Information**

Copyright 2022 by the author(s). All rights reserved unless otherwise indicated. Contact the author(s) for any necessary permissions. Learn more at <https://escholarship.org/terms>

Peer reviewed

# Les Vendanges

***Lauren Hamilton***

University of California, Los Angeles '21

## CHAPITRE 1

La commune de Fleurie était le lieu de nombreux vignobles. Plus précisément, c'était une division de la région viticole du Beaujolais. C'est ici que les vignerons cultivaient les raisins de Gamay. Lorsqu'il était fait correctement, le vin devait être soyeux, doux, léger, avec une odeur florale. Vous pouvez sentir les roses, l'iris ou la violette et il devrait également avoir des notes douces de pêches et de fruits rouges. Les gens du vin ne manquent jamais l'occasion de vanter les talents de la région et beaucoup l'appelaient la « reine du Beaujolais ». Personne ne savait qui avait donné à cette petite ville ce grand nom, mais elle mérite son noble titre. Si vous conduisiez au sud du centre-ville, vous verriez de nombreuses petites routes qui conduisent aux vignobles et aux maisons des vignerons. Je voudrais partager l'histoire de l'un d'entre eux en particulier. Sur la route principale, après une courte période, il y avait un petit panneau sur la gauche, qui disait « Laurent ». Il n'y avait pas de plaque de rue parce que la route n'existait pas sur une carte. C'est sur cette route que Luc-Jean Laurent décida de construire une maison au 18ème siècle. Avec sa ténacité, son espoir, sa sueur et son sang, il créa une belle maison pour sa femme et ses enfants et après un an, il acheta le vignoble à côté de sa terre. Avec ce vignoble, fièrement, il fonda la petite entreprise familiale.

Des années plus tard, Jean-Louis Laurent et ses deux enfants adultes, Camille et Luc habitaient dans l'ancienne maison et continuaient à travailler comme vignerons. Il dormait dans la même chambre construite par son ancêtre Luc-Jean. Les murs de la chambre étaient froids si vous les touchiez et il y avait un peu de peinture qui s'écaillait. Le grand lit était en bois, Jean-Louis, habilement, l'avait sculpté il y avait 30 ans, avec deux tables de nuit assorties. Sur le sol et à côté du lit, il y avait une couverture pliée, et sur la couverture Claude, le chien de Jean-Louis dormait calmement. Il y avait une chaise dans le coin avec une pile de vêtements, ce n'était pas bien rangé, mais Jean-Louis ne se souciait pas du désordre. Il n'avait pas beaucoup de vêtements et il pensait rarement qu'il était nécessaire de les plier. Ce matin en particulier n'était pas différent des autres. Tout était calme à part le ronflement de Claude et les grillons éparpillés dehors. Avec un fort bâillement, il se réveilla et, lentement, il étendit les bras. Claude aussi. Il se regarda dans le miroir et vit un visage plus âgé, il avait plus de rides, et ses yeux verts étaient fatigués. Il se lava le visage rapidement, il choisit une chemise sur la chaise dans le coin, et il descendit avec Claude qui le suivit fidèlement. Jean Louis, vigneron passionné, se promenait dans son vignoble tous les matins. Il respirait profondément l'air du matin parce que la rosée était sur l'herbe

et l'air sentait comme la terre humide. Il appréciait l'odeur de l'air frais et avec tendresse il toucha les raisins dodus. Cette habitude pacifique l'aidait à commencer sa longue journée de travail. Alors qu'il marchait sur le sol de rose granit, le soleil orange se leva et le ciel rougeoyait au-dessus.

Après 30 minutes, il décida de rentrer chez lui pour le petit déjeuner. Sur la route, il regarda la chapelle sur la colline. C'est là qu'il avait épousé Sarah il y avait 40 ans, mais il ne pouvait pas penser à ce jour-là parce que c'était trop douloureux, alors il continua de marcher jusqu'à la maison. Paisiblement, Jean Louis regarda la cuisine, qui était au sud-est donc elle était très ensoleillée le matin. Il fit du café et attendit que l'odeur réveillât son fils et sa fille. C'était un matin normal, mais il était temps de commencer les vendanges et ils devaient se préparer.

## CHAPITRE 2

Lentement, l'odeur des grains de café monta jusqu'à la chambre de ses enfants. A 7h du matin tapantes, il sut qu'ils étaient réveillés parce que le bois tendre des planches grinçait quand ils marchaient. Il pouvait entendre le bruissement et la dispute pour savoir qui pouvait utiliser la meilleure salle de bain suivi du grincement des escaliers. Lorsque Camille et Luc entrèrent dans la cuisine, Jean-Louis ne put s'empêcher de voir qu'ils ressemblaient à sa femme, Sarah. Ils étaient tous les deux minces et avaient les mêmes yeux bleus. Le visage de Luc était rond comme son père, et devenait rouge vif lorsqu'il était agité et embarrassé. Camille était le portrait tout craché de sa mère, mais elle et son père avaient la même fossette sur la joue droite. En raison de cette ressemblance, Jean-Louis se sentait parfois triste quand il regardait sa fille, tendrement. Il espérait que cela passerait, qu'il fallait mieux enfouir cette douleur au fin fond de sa mémoire, mais un an plus tard, il était toujours en deuil. Ils burent leur café et commencèrent à planifier la journée. Camille et Luc discutèrent de l'abondance de la papperasse inachevée et organisèrent la rencontre avec leur comptable le mois suivant. Passionnément, ils débattirent de la manière de rendre le vin encore plus naturel et biodynamique à l'avenir. Pendant qu'ils parlaient, Jean Louis réalisa comme il était reconnaissant que ses enfants l'aidassent parce que c'était la première vendange sans Sarah. Après son café et la lecture des articles les plus en vue du journal local, Jean-Louis mit ses bottes de travail pour marcher à l'extérieur jusqu'à l'entrée de la cave. Le cuir brun était vieux et taché de raisins, de boue et de vin depuis les cinq dernières années mais ces

bottes continuaient à lui offrir du confort pendant près de seize heures de travail par jour. À 40 mètres à l'est de sa porte d'entrée, au bout d'une pente descendante, il y avait la double porte en bois bleue qui menait à la cave. Cherchant ses clés comme tous les matins, Jean-Louis ouvrit le cadenas des portes. Normalement, sa routine matinale était la même mais, selon la saison, chaque jour était différent dans la cave. Ce jour-là, Jean-Louis se préoccupait de tourner la page des vendanges de l'année précédente et de préparer les raisins qui seraient prêts dans deux semaines. Pour avoir suffisamment d'espace, Jean-Louis devait commencer à extraire le vin des fûts de chêne français dans lesquels il résidait depuis les dernières vendanges. C'était un processus très important car Jean-Louis achèverait ainsi la mise en bouteille pour la vingtième année consécutive.

Les camions arrivèrent sur la propriété au moment idéal et Justin, un employé, arriva avec l'équipe d'embouteillage et du matériel supplémentaire. Justin, Jean-Louis et une petite équipe d'ouvriers travaillèrent efficacement et rapidement. Comme une machine bien huilée, le vin était pompé des tonneaux aux bouteilles. Une par une. Elles étaient remplies et déplacées vers l'homme suivant, qui plaçait un bouchon sur la bouteille et l'envoyait sur toute la ligne. Elles étaient ensuite essuyées et étiquetées. Pour la touche finale, un sceau de cire. Grâce à leur compétence et leur assiduité tout au long de la journée, ils finalisèrent un nouveau millésime et les déposèrent en cave. L'équipe termina à 18h. La cave était immaculée et silencieuse parce que le sol en béton et les cuves en acier devaient être propres afin d'assurer un bon vin. La cave était prête, c'était le calme avant la tempête.

Jean Louis était content même si son corps était raide et endolori par la longue journée. Pour fêter la vendange imminente, qui avait déjà commencé pour ses amis dans d'autres villages et régions de France, Jean-Louis accueillit ses collègues vignerons dans son garage pour une soirée avec des steaks, du bon vin et le plaisir d'être en compagnie de vignerons.

### CHAPITRE 3

Dans le garage de Jean-Louis, la conversation coula aussi vite que le vin. Les hommes avaient déjà bu une grande quantité de leurs meilleures bouteilles, ce qui les remplissait de chaleur et de bonheur. Ils exagérèrent les histoires du passé, chacune contenait des parties de vérité qui devinrent bientôt des affabulations. Les heures passèrent et Claude, le chien de Jean-Louis, ronflait sous la table.

Jean-Louis éprouva le sentiment que sa vie allait reprendre son cours. Camille et Luc remarquèrent que leur père était à nouveau loquace, et ils furent soulagés. Ils pensaient que cela pouvait être le début d'un nouveau chapitre pour lui. Avant cela, après avoir perdu sa femme, il avait du mal à rire. À table, tout le monde pensait que les vendanges s'annonçaient bien, malheureusement ce ne serait pas le cas. Les hommes chantèrent une vieille chanson avec entrain et beaucoup de confiance. Bruyamment, ils tambourinèrent sur la table et tapèrent des pieds ensemble. Au cours de leur performance, le vent changea. Auparavant, les hommes avaient discuté de la tempête de pluie qui allait arriver mais ce n'était pas une tempête ordinaire, cependant. Ils auraient récolté les raisins plus tôt s'ils avaient su ce qui allait arriver. Rapidement, quelques hommes se levèrent. Ils étaient choqués. Ils croyaient avoir entendu quelque chose. Un léger tapotement sur le toit. Jean-Louis se leva aussi. L'énergie dans le garage était passée de la jubilation à l'horreur. La grêle. La grêle avait retrouvé le Beaujolais.

Des cailloux battirent le toit du garage, vigoureusement. Ils devinrent des boulettes de la taille d'un euro s'écrasant au sol. Le bruit était assourdissant dans le garage, mais à l'extérieur il n'y avait presque plus de bruit, c'était devenu une scène de désespoir. Jean-Louis regarda hors du garage et vit ses coteaux de vignes exposés, au sud, frappés par les grêlons durement. Il n'y a pas pire malédiction pour les raisins que la grêle à la fin de la saison qui, légère et forte, décime les vignes. Les raisins tombèrent de la vigne, s'écrasèrent au sol, transpercés comme un soldat sur un champ de bataille, saignant à terre. Ces raisins étaient devenus une perte pour Jean-Louis et tous les vigneron dont les raisins avaient été endommagés par la tempête et après quinze minutes, qui semblaient durer une éternité, la tempête était terminée. Les autres vigneron partirent, tous redevinrent sobres sous l'effet de l'adrénaline espérant qu'ils n'allaient pas subir le même sort que leur ami. Bien que cela fût peu probable, ils espéraient encore que leur propre récolte ne serait pas perdue.

Lentement, Jean-Louis s'assit sur sa chaise vide, sachant que la majeure partie ou la totalité de sa récolte était perdue et à ce moment-là, il se sentit lassé du drame, de la lutte, de la vie de vigneron. Il avait cette sensation au creux de l'estomac que c'était fini parce que toute sa vie dépendait de mère nature et elle l'avait abandonné ; donc il regarda les vignobles et le coucher de soleil inquiétant mais coloré. Avant que la lumière ne disparût, Jean-Louis traversa le garage et remit les bouchons sur chaque bouteille de vin. Les bouteilles étaient pour la plupart vides, mais il voulait conserver ces dernières si ses amis revenaient, surtout que beaucoup d'entre elles étaient de leur propre fabrication

ou avaient été découvertes dans leurs collections personnelles. Alors que la récolte de Jean-Louis avait été rapidement anéantie, il ne pouvait pas laisser les bouteilles de vin de ses amis se perdre. Le dernier bouchon à la main, Jean-Louis décida de garder une bouteille pour lui pour l'aider à passer la nuit. En l'absence de lumière, Jean-Louis ne savait pas quelle bouteille il avait choisi et il s'en fichait. Si le vin pouvait l'aider à engourdir la douleur, c'était suffisant pour lui. Il but une petite gorgée pour la première fois et reconnut instantanément le vin. C'était son propre vin du millésime 2010, le meilleur de ses trente ans de vinification. Une année exceptionnelle où il avait fait une cuvée spéciale, la Cuvée Sarah 2010. Après l'avoir goûté, il tourna la bouteille vers lui pour voir l'étiquette de son vin le plus prisé. Auparavant inconsolable, il se redressa et pouvait entendre sa voix résonner dans sa tête. Sarah était une femme forte, honnête, d'un grand soutien ; elle ne lui permettrait jamais de se laisser aller. Bien sûr, il y aurait le temps de laisser aller ses émotions, mais si elle était là, il savait ce qu'elle ferait et dirait. Sarah l'aiderait à s'endormir et à parler de ce qui s'est passé. Mais le lendemain matin, elle prendrait son café, en attendant Jean-Louis, prête à travailler avec lui. Si elle était là, les vendanges continueraient - peut-être pas avec leurs propres raisins, mais ils échangeraient et achèteraient afin d'avoir du raisin pour leur cave. Et le vin serait formidable - la récolte qu'ils avaient perdue, ils la regagneraient en passion, en diligence et en travail d'équipe. Jean-Louis n'était pas sûr de pouvoir relever ce défi sans elle. Alors que la nuit se poursuivait, la bouteille devenait plus légère. Finalement, il s'endormit dans sa chaise en bois à l'extérieur du garage, la Cuvée Sarah à ses côtés.

## CHAPITRE 4

Jean-Louis se réveilla avec le soleil levant sur les vignes violettes. De son siège, le lever du soleil était toujours aussi beau, mais il savait que la beauté cachait la dévastation des raisins abîmés et tombés de leurs vignes. Mais il savait aussi qu'il y avait peut-être encore des raisins à cueillir, mais il n'y en avait pas assez pour créer la quantité dont il avait besoin pour faire vivre la cave pendant une autre année. Mais comme il l'avait décidé la nuit précédente, ce n'était pas le moment d'abandonner. Fermement, il tint la bouteille vide de la Cuvée Sarah et il entra à l'intérieur de la maison pour se préparer au dur travail à venir. Se doucher. Se raser. Trouver des vêtements. Discuter de la situation

avec Camille et Luc. Ces mots et instructions firent écho dans la tête de Jean-Louis plus vite qu'il ne pouvait les compléter. Camille et Luc l'attendaient dans la cuisine, le café prêt sur le comptoir. Ils avaient anticipé qu'un violent chagrin allait affecter Jean-Louis et leur maison, donc ils se préparaient à l'aider à gérer cette période très difficile. Après la mort de leur mère, ils ne pensaient pas que leur père pouvait avancer après la tempête. Avec ces idées en tête, ils furent surpris par la réalité. Jean-Louis refusait de se résigner à un tel sort. Il arrivait préparé. Prêt à travailler. Prêt à commencer la journée avec un café à la main. Il les rassura sur le fait qu'ils surmonteraient ce problème ensemble et expliqua le travail à accomplir.

Pour commencer, il leur faudrait évaluer les dégâts dans les vignobles. Combien avaient-ils perdu ? Des raisins étaient-ils encore utilisables ? Ils marchèrent chacun le long des rangs de vignes. Lentement et avec soin, ils prospectèrent et inspectèrent chaque grappe de raisin. Comme ils l'avaient craint, leur récolte était détruite. Jean-Louis estima que la tempête avait détruit 90% des raisins. Parce qu'il avait anticipé que c'était une possibilité, Jean-Louis avait déjà planifié la prochaine étape. Il téléphona à son bon ami Bernard Lapierre, qui habitait la ville voisine de Saint Amour. Bernard possédait plusieurs beaux vignobles et il était souvent prêt à vendre une partie de sa récolte. Jusqu'à présent, Jean-Louis n'en avait jamais eu besoin. Heureusement pour lui, Saint Amour n'avait pas été affecté de la même manière que Fleurie l'avait été la veille. Jean-Louis lui demanda de l'aide, il espérait que Bernard aurait encore du raisin. Bernard avait déjà réparti la quasi-totalité de ses raisins, mais il eut pitié de Jean-Louis. Bernard récita une vieille phrase qui est populaire chez les vignerons « Quand l'un de nous réussit, nous réussissons tous. » Jean-Louis avait accompli de grandes choses et il avait fait connaître leur petite région, donc Bernard était reconnaissant. Pour le repayer, Bernard décida de donner à son ami des raisins qu'il utiliserait pour son propre vin, et il les vendit à Jean-Louis en dessous du prix du marché. A sa surprise, des larmes remplirent les yeux de Jean-Louis qui accepta l'offre de Bernard, sachant bien qu'il y avait plus à faire.

Jean-Louis n'avait que la moitié des raisins dont il avait besoin pour produire la quantité de vin qu'ils espéraient tous cette année. Il ne savait pas que, pendant qu'il parlait à Bernard, Camille téléphonait aux familles Dubois, Turgot et Augustin et demandait de l'aide. Après ses alertes d'urgence, Camille rejoignit Luc et Justin pour préparer la cave. Jean-Louis rentra de manière triomphante chez lui après son accord avec Bernard. Malheureusement, le sentiment de triomphe se dissipa rapidement

quand il vit la cave et les nombreux réservoirs et barils vides.

Mais ensuite, le bruit d'un camion se fit entendre de plus en plus fort sur la longue descente en gravier. Les raisins ! Les vigneron Dubois, Turgot et Augustin arrivèrent les uns après les autres avec leurs camions remplis de raisins. Jean-Louis n'en croyait pas ses yeux. A cette vue, son âme s'éleva. Alors que Jean-Louis restait sans voix, Luc et Justin se précipitèrent vers les camions et déchargèrent les raisins dans la cave pour commencer le tri. Camille attendait sur la ligne de tri pour cueillir les meilleurs raisins pour leur vin. Jean-Louis avait toujours essayé de montrer l'exemple, en subvenant à ses enfants, surtout après la mort de Sarah. Mais maintenant, ils étaient là pour lui. Ils étaient solidaires comme des professionnels expérimentés. Jean-Louis sourit et savait qu'il n'y avait plus qu'une chose à faire, c'était de les rejoindre. Ils allaient faire ce vin en famille.