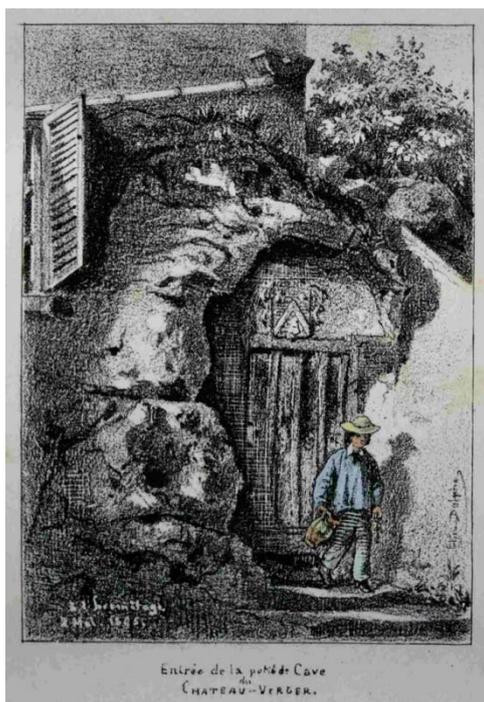

L'ECHO PONTOISIEN

Journal de l'arrondissement de Pontoise

5 Octobre 1865

Variétés (suite)

Les deux pressoirs de l'Hermitage sont celui de Baptiste Havard, dans le bas du pays, sur les bords de la ravine Saint-Antoine, et le *persoir - Dolphe*, sur la colline, près de la sente d'Auvers.



A.D'Hastrel.- Entrée de cave au
Château-Verger. Lithographie
(Coll. Mérat d'Hastrel)

Ce pressoir spacieux est d'un aspect presque fantastique ; creusé dans le roc, au lieu dit *le Château-Verger*, il fut fondé, dit-on, par les

Carmélites, il y a plus de 250 ans ; la lumière du jour y parvient par un grillage antique et à travers un solide arceau en pierres de taille de cinq mètres de flèche ; les montants et les traverses du pressoir sont en vieux chêne de cinquante centimètres d'équarrissage, et sa pression s'exerce par une roue horizontale de deux mètres de diamètre, cette roue mise en mouvement par un piloir-cabestan et à bras d'hommes. Sur l'énorme traverse supérieure figurent encore la binette du vigneron et le bouquet traditionnel, souvenir d'inauguration du 3 octobre 1863 !

Une inscription gravée dans une des pierres de la voûte prouve que l'on n'a pas toujours vendangé en septembre ;

GABRIEL MAÎTRE ET
VINCENT MAITRE

AVOIR PERSORÉ

LE 8 NOVEMBRE 1860.

Tout pressoir, pour être complet, doit être aussi muni d'un moulin à cidre, lequel ne

fonctionne à peu près que tous les deux ans.

Le propriétaire patenté d'un *persoir* perçoit ordinairement le droit de persorage en nature, à raison de cinq pintes par pièce de ... litres ; que la pièce soit un peu plus grande ou un peu plus petite, l'on n'y regarde pas de si près à la campagne et l'on s'en rapporte au dire du propriétaire-récoltant, qui pourrait répondre : *in vino veritas!* et il faudrait se contenter de son axiome.

Bien entendu, ce n'est que le marc qui passe au pressoir, et pourtant ce marc, archipersoré, peut donner encore une troisième boisson, très et trop légèrement vineuse, dite l'eau d'aine, la bisque, etc.; ça vaut mieux que de l'eau pure, dit-on; ce dit - on fait peut-être passer la chose?

La fine *mère-goutte*, elle, s'épanche doucement, pendant ce temps-là, du foulage dans la cuve, et n'apparaît pas au dehors, aux yeux des profanes non-récoltant.

C'est le 25 septembre que M. Lacaille, accompagné des préposés d'octroi, a commencé sa visite dans les caves et celliers en vertu de l'article 40 de la loi du 28 avril 1816 : il ya 49 ans que cet usage se maintient, ça n'est pas neuf, mais... ça se paye, à l'Hermitage, un franc par hectolitre ou un centime par litre, sous le titre de : *Droit d'octroi pour la ville.*

La patente d'un pressoir coûte 7 fr. 50 par an, à laquelle somme, il faut ajouter une nouvelle et récente imposition d'un franc 94 c., pour vérification des vases de mesurage : on sait que nos vigneronns se sont contentés jusqu'ici, et dans ce but, d'un simple et modeste seau en bois !

5 Octobre 1865

E. D.