



Paul Herit a appris à travailler la vigne dans la propriété de ses parents. Les exploitations agricoles ne comprenaient alors que quelques vaches à lait, un bœuf ou un cheval qui permettait de travailler une dizaine d'hectares plantés de céréales, de légumes et de vignes. Paul Herit, avec d'autres viticulteurs de sa génération, va participer à la modernisation des campagnes favorisant l'émergence d'un vignoble de qualité qui deviendra alors la culture dominante.

« Lorsque mon père a été mobilisé en 1939, j'avais deux ans. On dit que les enfants n'ont pas de souvenirs à cet âge, mais moi je me souviens très bien de son départ.

IL M'A PRIS SUR SES GENOUX ET IL M'A DIT DE PRENDRE SOIN DE MA PETITE SŒUR ET DE MA MÈRE !

Son père à lui était parti à la Grande Guerre, et il n'était pas revenu ; alors lui-même ne pensait pas s'en retourner ici. Il est allé prendre le train à Montendre. Je l'ai accompagné un bout du chemin, jusqu'au bois. Il a été fait prisonnier en Allemagne ; on n'a pas eu de nouvelles pendant deux longues années. Les femmes ont été admirables pendant la guerre. Il fallait diriger la famille et l'exploitation agricole avec courage malgré les nombreuses privations »

« On trouvait des joualles partout dans le vignoble. C'était un type de plantation qui consistait à alterner les rangs de vigne avec d'autres cultures comme des pommes de terre ou bien le blé. Il fallait rentabiliser la moindre parcelle »


« À partir des années 1960, le vignoble a changé. On arrachait les vieilles vignes pour planter du Merlot et construire un vignoble de qualité. C'est à ce moment là que les viticulteurs se sont unis pour peser face aux négociants. L'idée de la cave coopérative était née. Elle verra le jour à Civrac-de-Blaye dans un premier temps puis à Marcillac. Il faut dire aussi que nous avons bénéficié d'aides d'État pour la modernisation, et que la construction de l'autoroute a été l'occasion d'un remembrement qui a contribué à la restructuration du vignoble »

« Il y a eu des prêtres ici à Marcillac, après 1945, qui ont eu un impact indirect sur le syndicalisme agricole en nous initiant à l'esprit de coopération. Je me souviens tout particulièrement d'un curé qui organisait des séances de cinéma et qui nous emmenait faire des camps dans les Pyrénées ou en Vendée. J'ai vu l'océan la première fois grâce à lui. Il nous a même conduits à la maison familiale de Montendre pour nous apprendre la valse.

CE CURÉ C'ÉTAIT
DON CAMILLO »

« La grande ressource ici, c'est la vigne. Nous sommes dans une région charnière entre le Blayais et ses vignobles de qualité, et les Charentes avec son vin blanc pour l'eau de vie et le Cognac. Longtemps les viticulteurs d'ici n'ont pas choisi entre ces deux productions aux qualités différentes. On avait le cul entre deux chaises et c'était une solution de misère car c'est le négoce qui en profitait. Les cépages les plus courants étaient l'Uniblanc, un gros raisin blanc utilisé en Charentes et le Colombard, plus fin avec davantage de bouquet. On pouvait aussi trouver à l'état sauvage le fameux Noa, qui rend fou. Cette vigne poussait sans greffage et ne craignait pas le phylloxéra. Tous les pieds ont été arrachés car on dit que la fermentation de ce raisin produit un taux de méthanol élevé très dangereux »

« La sorcière de Braud était très réputée pour soigner les hommes et les animaux. Mon grand-père est allé la voir parce qu'avec ma sœur nous avions une grosse fièvre. Elle lui a seulement dit de tuer deux lapins et de mettre leurs peaux sur notre poitrine. On s'est endormi avec ces peaux de lapin et à notre réveil nous étions guéris. La sorcière de Braud est devenue tellement célèbre que c'est par bus entiers que les gens sont venus la consulter, parfois même de Belgique »



JEAN-MARIE HUCHET
NÉ LE 2 JUIN 1947
À REGUIGNON
COMMUNE DE MARCILLAC

LE PARFUM DU MOULIN