







La vendange descendait par la dalle, dans l'égrenoir à raisins qui était tourné à la main pour écraser les graines une première fois.

Aussitôt écrasé, le raisin est passé avec une pelle en bois dans le pressoir. Celui-ci est actionné par "la barre à parcher". Cette manoeuvre faisait descendre le plancher supérieur vers le plancher inférieur, ce qui pressait la vendange et faisait couler le jus de raisin dans un bassin qui entourait le pressoir, ainsi que l'égrenoir.

Ensuite, c'était la mise en fût ou barrique pour le vin blanc. La barrique avait une capacité d'environ 200 L.

Il y aura une deuxième pressée : la râpe, légèrement humectée est remuée avec le croc et on obtient alors le "pressis".

Le vin rouge, lui, après le passage au pressoir, est mis en cuve où on le laisse "bouillir" durant une dizaine de jours. La durée variait selon la température ambiante, ainsi, la seconde cuvée était plus rapide, l'atmosphère ayant été "réchauffée" par la première.





