L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE MEULSONNE

LES HENRIET

Nous avons rencontré Michel HENRIET né en1943 à MARON et son épouse Claudine.

L'arbre généalogique de cette famille nous permet de remonter au XVIIème siècle, Nicolas HENRIET était déjà vigneron.
Les vignes couvraient environ 90 hectares du territoire de la commune.
Jusqu'à la fin du XIXème siècle, une des principales ressources des Meulsons vient du vin qui est transporté dans des chariots tirés par des chevaux pour être vendu directement dans les cafés de Nancy.
Peu à peu le mildiou, le phylloxera (1910-1920), les gelées et autres calamités réduisent l'activité.
Les vignerons abandonnent petit à petit leur exploitation et vont travailler à l'usine voisine ou dans les mines qui leur procurent un revenu plus régulier.

Néanmoins vers 192O, pour reconstituer une partie du vignoble, certains dont Roger HENRIET (père de Paul et de Michel) choisissent des cépages américains (Culman) plus précoces.

Vers 1965, Paul et Michel décident de créer une nouvelle parcelle d'environ 800 m2 au 66 de la rue de Flavigny grâce à la technique du provignage. Cette opération consiste à multiplier un cep- mère en lui prenant une belle branche que l'on enterre pour obtenir une nouvelle souche : un provin.

En 1973, Michel (chaudronnier aux Aciéries de NEUVES MAISONS) et son épouse choisissent de construire leur maison à cet endroit
Il pourra ainsi, au rythme des saisons, surveiller sa vigne et lui prodiguer des soins.

<u>En Mars</u>

Il taille la vigne et effectue un premier traitement préventif (soufre et bouillie bordelaise) puis retourne la terre en ligne.

En Juin

Il « fait la feuille » en relevant les branches et en les liant entre elles sur un fil de fer tendu tout le long du rang (environ. 6O heures) « Avant c'était le travail réservé aux femmes ». Il traite pour la deuxième fois au sulfate de cuivre.

Après le 14 Août

Un troisième traitement est nécessaire et les branches sans raisin sont éliminées. Un filet est posé pour éviter le ravage des étourneaux.

En Septembre

La famille (enfants, neveux…) se réunit, soit une quinzaine de personnes.

Les vendanges commencent.

Les raisins récoltés dans les hottes (ou tendelins) sont versés dans 2 cuves en sapin et foulés aux pieds,dans la bonne humeur (environ. une heure) Puis on stocke le moût (jus) et les marcs dans le foudre (grosse cuve en ciment)
La chaptalisation consiste à ajouter du sucre au mout afin d'augmenter la teneur en alcool.

Pour vérifier la concentration de sucre du dit jus et sa teneur en alcool, Michel utilise un pèse-moût ou glucomètre.
 Toute la famille, autour d'un repas préparé par Claudine Henriet, **fête la fin des vendanges**.
.
Pendant la fermentation qui dure une dizaine de jours, le vigneron surveille l'échauffement des marcs.
A ce sujet Michel Henriet nous raconte une anecdote : vers 14-15 ans, debout dans le foudre, muni d'une taloche, il tapait les marcs (ceux-ci ont tendance à remonter au dessus du moût) pour libérer les gaz : la tète lui tourna et son père pour lui éviter la chute dans la cuve l'en extirpa in extremis.

Le vin nouveau peut enfin être tiré et mis dans des tonneaux composés de douves en chêne. La vinification est terminée et donne environ 5OO litres de vin rouge de table

Depuis 2 ans Michel HENRIET, avec « les Amis du lavoir » fait déguster sa récolte aux habitants de MARON

Depuis huit générations, la famille HENRIET fait perdurer une tradition « FAIRE DU VIN » à Maron : Michel et les siens continuent de transmettre ce patrimoine et préservent ainsi cette coutume ancestrale.

Saluons également chez cet Homme :

Le dynamisme

- footballeur pendant 22 ans
- coureur à pied pendant15 ans

L'altruisme

- conseiller et adjoint au maire pendant 15 ans
- président du comité des fêtes depuis 1992 (Foulées meulsonnes, Journée peinture….)

« On n'hérite pas la terre de ses parents, mais on l'emprunte à ses enfants » Saint Exupéry

J.A.L.E.M (Maron – Novembre 2007)

Documents consultés : La revue Lorraine n° 73 -1986