

« Grands-Formats »

Exposition itinérante

Les vendanges



Des vendangeurs tassent le raisin dans une portoire avec un pilon en bois (vers 1960)

Le savez-vous ?
Les portoirs servant à transporter le raisin vendangé jusqu'au pressoir sont faites de bois jusque dans les années 1970. Très lourdes à porter, elles sont ensuite remplacées par des contenants en plastique, plus légers, et parfois par des hottes, qui peuvent être transportées à dos d'homme.

Musée du Vignoble Nantais

© Collection privée - Jean-Paul Pinguet / G. Dufour-Gilard

Marion ORILLARD, Chargée des collections : inventaire@vignoble-nantais.fr

Musée du Vignoble Nantais
82, rue Pierre Abélard
44330 Le Pallet
02 40 80 90 13

Une exposition

Dix bâches prévues pour l'itinérance sur le territoire retracent le cycle du vin, de la culture de la vigne à la dégustation.

Des photographies anciennes du Vignoble Nantais sont dialoguent avec une sélection d'objets emblématiques des collections du Musée du Vignoble Nantais : médaille de greffage, pic à vigne, vendangette, tireuse à vin, en passant par la première brouette à vendange du territoire.

Les photographies illustrent les hommes et les femmes du Pays en plein travail. Elles témoignent du savoir-faire des vignerons, d'une histoire et d'un art de vivre rythmé par les cycles de culture de la vigne.

Cette exposition a été conçue de façon à proposer une solution « clef en main ». Elle se veut à la fois pratique (installation technique) et pédagogique. Chaque bâche est composée sur le même principe : photographie ancienne / objet patrimonial / bulle d'information.

L'exposition est amenée à circuler sur tout le Pays du Vignoble Nantais. Les bâches sont indépendantes les unes des autres et peuvent être empruntées individuellement.



La liste détaillée des bâches est annexé au dossier de prêt. Les formats (en centimètre - cm), les sujets des bâches, la mention des auteurs et les conditions d'accrochage sont précisés. Cette liste est illustrée de la photo de chaque bâche.

Le Musée du Vignoble Nantais

Véritable musée de Pays, le Musée du Vignoble Nantais est un musée ouvert sur le territoire. Créé en 1980 par l'Association Culturelle Pierre Abélard, les collections à l'origine dédiées aux Arts et Traditions Populaires, opèrent progressivement un resserrement autour de la culture de la vigne et l'élevage des vins. En 1991, plusieurs collectivités locales s'associent aux fondateurs et au CIVN (Comité Interprofessionnel des Vins de Nantes qui rassemble les vigneronns et les négociants autour de la promotion de leurs vins) pour créer le musée actuel à l'échelle du Pays du Vignoble Nantais. L'Association Culturelle Pierre Abélard cède alors ses collections au Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais. Le musée ouvre ses portes en 1995 dans le bâtiment actuel pensé par l'architecte Jean-Claude Pondevie. Dès 2002, il reçoit l'appellation « Musée de France ».

Les objets présents dans les collections témoignent des opérations viticoles de la plantation de la vigne à la dégustation du vin nouveau. La collection qui se compose de plus de 1600 objets protégés au titre de la loi Musée de France : 500 d'entre eux sont présentés au public dans les salles du musée. Les autres objets sont montrés à l'occasion d'expositions temporaires, ou conservés dans les réserves pour étude.



En tant que « Musée de France », les missions du Musée du Vignoble Nantais consistent à garantir la protection, la conservation et la restauration de ses collections, leur accessibilité à tous les publics et la réalisation de travaux de recherche sur les collections et les thèmes associés. C'est dans ce cadre que cette exposition photographique a été élaborée.



Exposition « Grands-Formats »

Destinataires

- les collectivités
- les vigneron implantés sur le territoire du Syndicat Mixte du Scot et du Pays du Vignoble Nantais ;
- les partenaires et les mécènes du Musée du Vignoble Nantais ;
- les accueils de l'Office du tourisme du Vignoble de Nantes ;
- toute autre structure ou particulier qui en fait la demande pour une exposition au public.

Photographes professionnels et amateurs

© Vertou au fil des temps
© David Gallard
© Collection privée – Jean-Paul Pavageau
© Collection privée – Famille Bedouet

Contact et renseignements sur l'exposition

Régie des collections

Téléphone : 02 40 80 90 13 – Fax. : 02 40 80 49 81
inventaire@vignoble-nantais.fr

Conditions de prêt

Prêt gratuit aux destinataires mentionnés ci-dessus.

Transport, pose et dépose : à la charge de l'emprunteur.

Contrat de prêt : un contrat est co-signé par l'emprunteur avec le Musée du Vignoble Nantais. Ce contrat mentionne :

- la liste des bâches empruntées ;
- la durée de l'emprunt ;
- les modalités de transport aller et retour ;
- les modalités d'accrochage de la bâche sur le site emprunteur ;
- la valeur d'assurance
- les conditions de transport et d'exposition.

Assurance:

L'emprunteur s'engage à souscrire une assurance couvrant les risques de vol, de perte ou de dégradation des biens pendant la durée du prêt des biens et au cours de leur transport lorsque celui-ci est assuré par l'emprunteur ou un tiers. La valeur d'assurance est fournie par le Musée du Vignoble Nantais.

Pour les structures publiques, le Musée du Vignoble Nantais se réserve le droit de demander, un exemplaire du certificat d'assurance à l'emprunteur.

Pour les particuliers, le Musée du Vignoble Nantais demandera un chèque de dépôt du montant de la valeur d'assurance, qui sera restitué au moment du retour des biens.

Constat d'état : Le Musée du Vignoble Nantais réalise un constat d'état des biens à leur départ et à leur retour sur site. Toute défectuosité ou irrégularité constatée au moment de la restitution des biens sera à la charge de l'emprunteur.

Conditions d'utilisations :

L'emprunteur s'engage à ne pas utiliser les biens prêtés à des fins commerciales ni pour une autre activité que celle prévu dans le contrat de prêt.

Le prêt est exclusivement réservé à l'emprunteur.

L'emprunteur s'engage à exposer les biens selon les prescriptions (sécurité, éclairage...) indiquées par le prêteur dans le contrat de prêt ou dans son annexe.

Conditions d'exposition

Les bâches sont prévues pour des **expositions en intérieur** exclusivement.

Les dimensions des 10 modèles de bâches sont de : H 150 x 190 cm. Il y a 9 formats paysage et 1 format portrait.

Chaque bâche est composée :

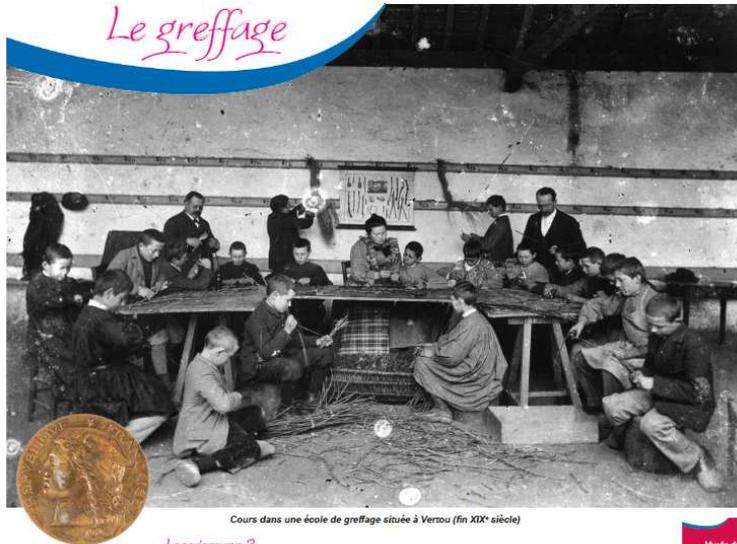
- en partie haute, d'un fourreau avec insertion tube métallique avec 3 fixations **crochet S*** ;
- en partie basse, d'un fourreau avec barre de lestage métallique.

**Des crochets S peuvent être prêtés sur demande pour un accrochage sur grille d'exposition.*

Bâches

Bâche (1) : Le greffage

150 x 190 cm (Haut. x Larg.)



Le greffage

Cours dans une école de greffage située à Vertou (fin XIX^e siècle)

Le saviez-vous ?

À partir de 1890, des cours de greffage ont été donnés dans tout le Vignoble Nantais pour lutter contre le phylloxera. Les élèves les plus doués recevaient une médaille comme celle-ci.



Cours dans une école située à Vertou (fin XIX^e siècle), © Vertou au fil des temps

Médaille de greffage, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Bâche (2) : Le labour

150 x 190 cm (Haut. x Larg.)



Le labour

Labour du sol avec une charrue décavillonneuse (2005)

Le saviez-vous ?

Avant l'introduction de la charrue à la fin du XIX^e siècle, les vigneronns utilisaient un pic à vigne comme celui-ci pour préparer et désherber la vigne plantée en quinconce.

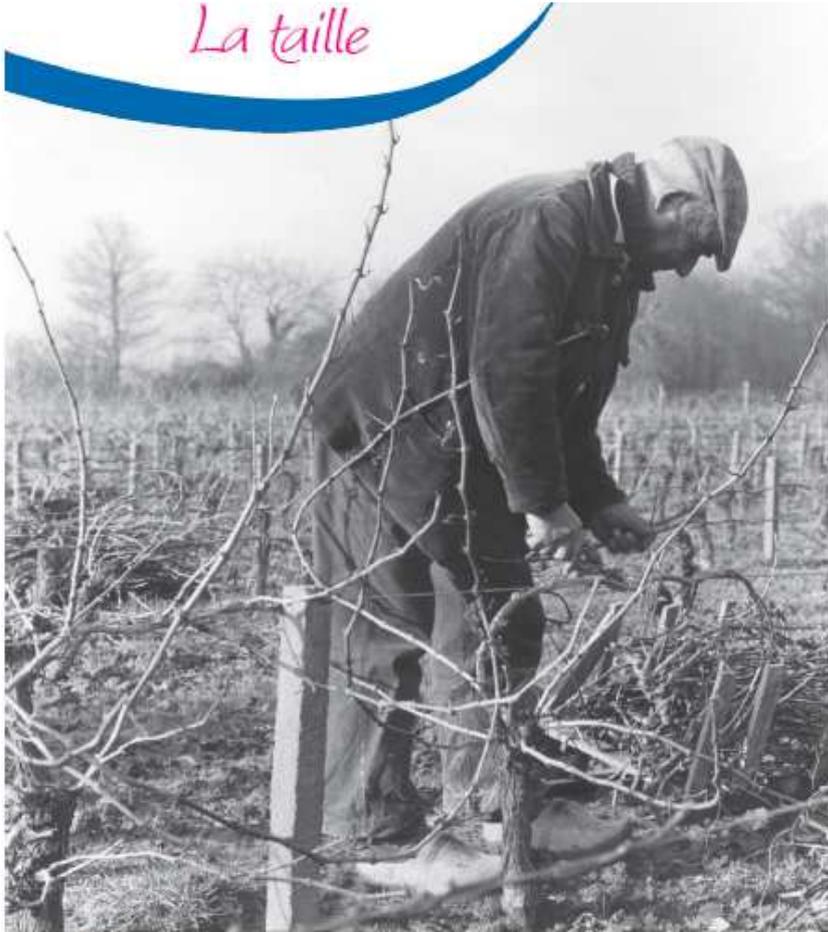


Labour du sol avec une charrue décavillonneuse (2005), © Musée du Vignoble Nantais

Pic à vigne, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Bâche (3) : La taille
190 x 150 cm (Haut. x Larg.)

La taille



Taille de la vigne traditionnelle (XXe siècle),
© Collection privée – Jean-Paul Pavageau

Serpo-sécateur, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard



Taille de la vigne traditionnelle (XXe siècle)

Le saviez-vous ?

De la serpe au sécateur, les outils utilisés pour tailler la vigne se sont largement modernisés au cours du XXe siècle afin de faciliter le travail du vigneron. Le « serpo-sécateur », hybride d'une serpe et d'un sécateur, possède un croc qui permet l'ablation des sarments superflus et des lames en ciseaux qui servent à couper les sarments plus gros.



Bâche (4) : Les vendanges
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)

Les vendanges



Groupe de vendangeurs (vers 1970)

Le saviez-vous ?
Tous les vendangeurs chargés de récolter le raisin étaient autrefois équipés d'un petit sécateur appelé « vendangette » et d'un panier appelé « baquet ». A partir des années 1970-1980 les vendanges manuelles se mécanisent et les toutes premières machines à vendanger font leur apparition en Vignoble Nantais.




Musée du Vignoble Nantais

Groupe de vendangeurs (vers 1970), © Musée du Vignoble Nantais

Baquet, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard
Vendangette, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Bâche (5) : Les vendanges
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)

Les vendanges



Des vendangeurs tassent le raisin dans une portoire avec un pilon en bois (vers 1960)

Le saviez-vous ?
Les portoirs servant à transporter le raisin vendangé jusqu'au pressoir sont faites de bois jusque dans les années 1970. Très lourdes à porter, elles sont ensuite remplacées par des contenants en plastique, plus légers, et parfois par des hottes, qui peuvent être transportées à dos d'homme.




Musée du Vignoble Nantais

Groupe de vendangeurs (vers 1970) - © Musée du Vignoble Nantais

Portoirs, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Bâche (6) : Les vendanges
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)



Vendanges au Pallet (vers 1940), © Collection privée – Famille Bedouet

Brouette à vendanges, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

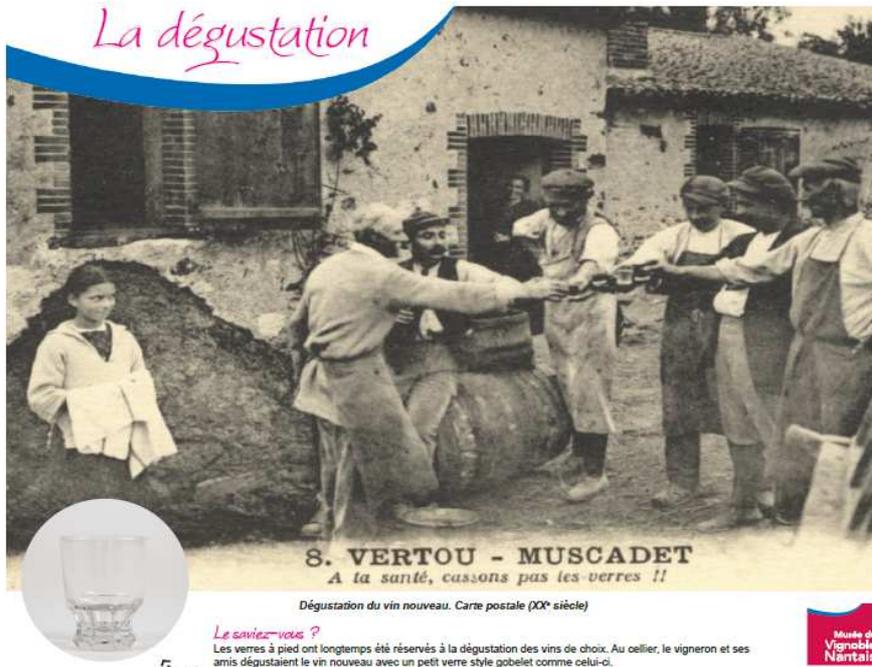
Bâche (7) : Le pressurage
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)



Pressurage avec un « long-fût » (vers 1950), © Musée du Vignoble Nantais

Pressoir long-fût, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Bâche (8) : La dégustation
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)



Dégustation du vin nouveau. Carte postale (XX^e siècle), © Vertou au fil des temps

Verre à barrique, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Le saviez-vous ?

Les verres à pied ont longtemps été réservés à la dégustation des vins de choix. Au ocellier, le vigneron et ses amis dégustaient le vin nouveau avec un petit verre style gobelet comme celui-ci.

Bâche (9) : Le traitement
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)



Traitement de la vigne contre le mildiou avec un pulvérisateur au Pallet (1987), © Musée du Vignoble Nantais

Pulvérisateur avec balai de genêts © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Le saviez-vous ?

« Au XIX^e siècle, avant la modernisation des équipements de traitement contre les maladies de la vigne, les vigneronniers aspergeaient leur culture d'un mélange de sulfate de cuivre et de chaux éteinte à l'aide d'un réservoir en bois relié à un balai de genêts.

Bâche (10) : La mise en bouteilles
150 x 190 cm (Haut. x Larg.)

La mise en bouteilles



Mise en bouteilles « au cul de la barrique » à Mouzillon (vers 1960), © Musée du Vignoble Nantais

Tireuse à vin, © Musée du Vignoble Nantais - © David Gallard

Mise en bouteilles « au cul de la barrique » à Mouzillon (vers 1960)

Le saviez-vous ?

Les oûes de barrique, utilisées pour soutirer le vin, sont progressivement remplacées par des tireuses à vin comme celle-ci qui peuvent se brancher sur un fût ou sur une cuve. Aujourd'hui ces tireuses sont réservées aux vignerons amateurs, les professionnels préférant utiliser une chaîne de mise en bouteille plus perfectionnée.

