



LE PRESSEIR-FOULOIR DE LA CLAURE A JUNAS

É. Dulong
2026

Description

Il s'agit d'un pressoir/fouloir destiné aux raisins et taillé/creusé dans la roche.

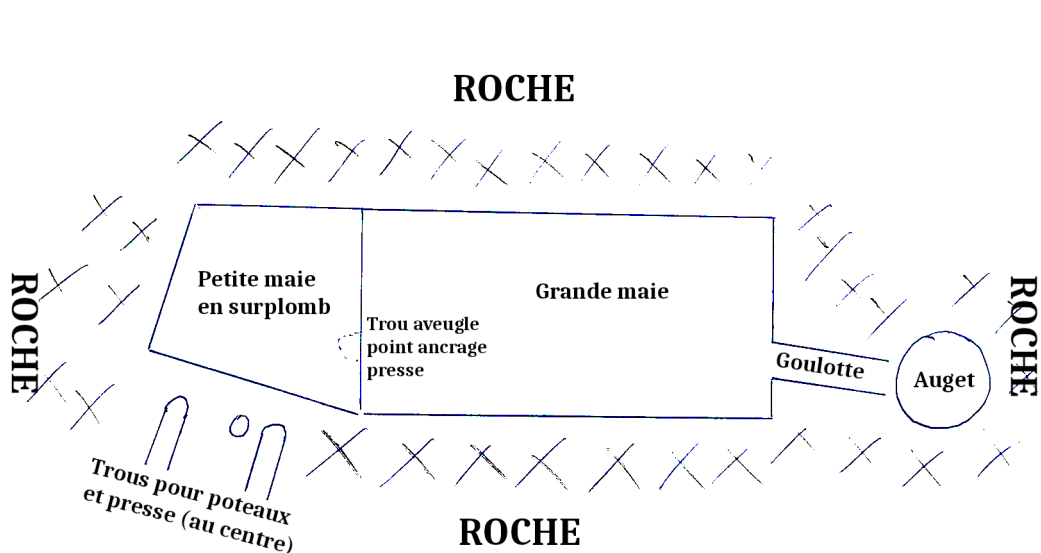
Il est constitué de 2 maies et d'une petite auge destinée à recueillir le moût pour faire le vin. Une maie selon la définition retenue peut être le contenant qui reçoit le liquide ou le support sur lequel la presse vient écraser le raisin.

Sur les bords de la première maie (La plus petite) deux grandes saignées dans la roche destinées à recevoir les "poutres" de soutien du mécanisme de presse. On voit une autre excavation entre ces deux saignées afin d'accueillir le support du mécanisme de presse. Entre les 2 maies, perpendiculaire à l'ensemble du pressoir, un trou dit "aveugle" à priori point d'appui au mécanisme de presse.

Pressé le jus de raisin passe d'une maie à l'autre avant de descendre grâce à la pente dans l'auge. Il est probablement filtré par un système de branchages/épineux placés à l'entrée de la goulotte de communication entre la maie et l'auge. Le pressoir/fouloir est placé sur un site rocheux assez pentu.

Mesures (Ne s'agissant pas de formes parfaites et régulières, chaque mesure est entendue comme « environ ») :

- La grande maie : 3.00 m * 1.30 m (L * l), 0.40 à 0.20 (P)
- La petite maie : 1.60 m * 1.30 m (L * l), 0.06/8 m (P)
- L'auge : 0.65 m (Diamètre), 0.20 m (P)
- Goulotte pour amener le liquide vers l'auge : 0,80 m * 0,12 m (L*l)
- Les 2 trous extérieurs : 0.16-0.17 m (D)
- Le trou entre les 2 extérieurs : 0.12 m (D)
- Trou « aveugle » : 0.20 m (P)



VUE SCHÉMATIQUE DU PRESSOIR-FOULOIR DE LA CLAURE

Pourquoi ce pressoir ?

Il est plus facile de presser sur place le raisin et de transporter le moût qu'une récolte entière, ou encore il permet de dissimuler tout ou partie de la récolte (Cf. Infra). Généralement le pressoir fouloir n'appartient pas à une personne précise mais sert à la collectivité.

De quelle époque ?

Ce type de bâti n'est pas datable. Selon toute vraisemblance il se situe entre l'Antiquité et le 14ème siècle. La vigne apparaît sous l'impulsion de la colonisation romaine (- 121) même si les Grecs l'avaient déjà importée.

Pourquoi cet endroit excentré du village ?

S'il est placé à cet endroit il lui faut une réelle utilité. Deux explications sont possibles :

1/ Aujourd'hui disparues il y aurait eu des vignes dans cette zone... Mais ! La culture de la vigne reste longtemps marginale à Junas, elle commence son essor vers le 17è siècle. Le compoix de 1554 confirme cela et qui plus est le peu de "vignoble" existant se situe sur le secteur du Vidourle donc assez loin.

Le chemin légèrement au dessus dit de la Claire permet de remonter le moût vers le village. Une petite production de vin localisée ne peut pas être écartée, tout comme le transport de la récolte de plus loin.

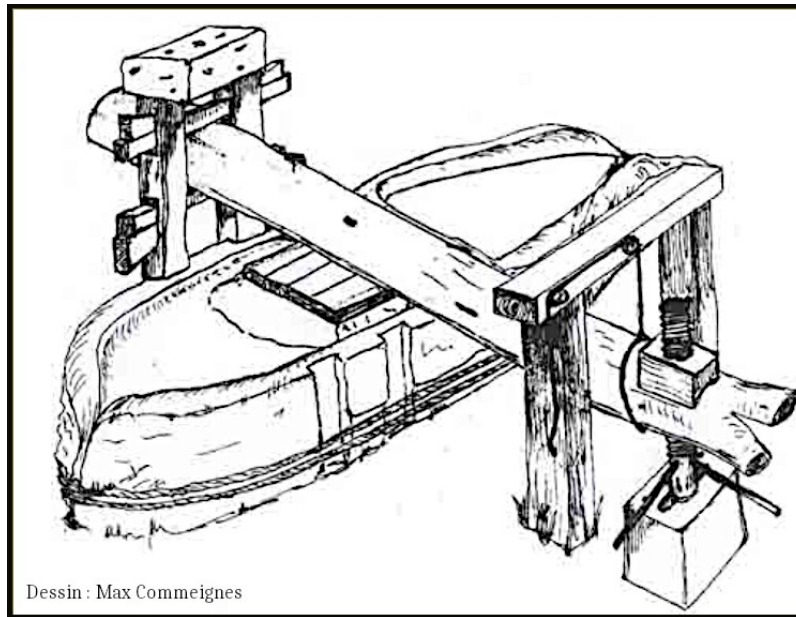
2/ Une autre explication pas forcément contradictoire avec la première. Placer un fouloir/pressoir dans un endroit assez reculé permet d'échapper aux taxes sur la vente du vin et de produire clandestinement ! Cette taxe s'appelle le "droit de souquet". Il s'agit d'une taxe que la commune percevait sur la vente du vin lors des marchés.

Quel type de pressoir ? Peut-être un mécanisme à levier et vis ?

Difficile de se montrer précis ! On suppose aisément que les grandes saignées rectangulaires reçoivent deux poutres (dites "Jumelles") et qu'à leur sommet une poutre perpendiculaire les relie. Le trou "rond" du milieu doit recevoir un axe pour faire tourner une vis sans fin. Sur cette vis sans fin, le "presseur" supporte une pièce carrée qui descend pour écraser le raisin, celui-ci voit son jus couler dans la plus grande maie. Il est filtré avant de s'écouler dans l'auge. Le trou "aveugle" en milieu de grande maie doit servir au mécanisme de presse, à le stabiliser. Le terrain est en pente ce qui permet au jus de descendre d'une maie à l'autre puis vers l'auge.

Exemple d'un système sensiblement identique : La Pierre dite du « sacrifice » de Joncels versant ouest du Causse de Lunas (Hérault).

Cet énorme bloc ici dessiné est creusé de deux maies de taille différente. En pente, un canal d'écoulement est prévu à chaque extrémité des maies. Le raisin est pressé à hauteur de la grande maie puis s'écoule vers l'extérieur afin d'être recueilli. Le principe de fonctionnement de ce pressoir pourrait être sensiblement identique au nôtre. En voici le dessin réalisé par Max Commeignes.



Dessin : Max Commeignes

Sources

- Les recettes du consulat majeur de Montpellier au XV^e siècle : Impôts directs et indirects (Lucie Galano, 2019)
- Le pressoir (Aouste à cœur)
- Petit patrimoine de Lunas
- Les amis de Lunas (Max Commeignes, Lucien Osouf)
- Caton l'agriculture (Version traduite)
- Photos/Schéma É. Dulon

**VUE LATÉRALE DU PRESSEUR-FOULOIR AVEC LES
EMPLACEMENTS POUR PLACER LES SUPPORTS DE
MÉCANISME DE PRESSE**



VUES DU HAUT VERS LE BAS

