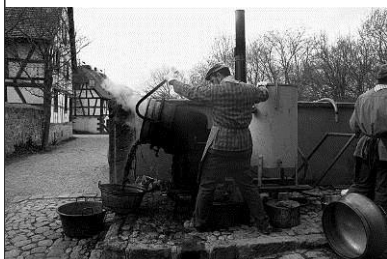


Le coin des fines goules : le pineau des Charentes

Stéphane Macaire et Karine Machefert (Les Éfourneiges)



Le **pineau des Charentes** est une boisson alcoolisée de type vin de liqueur de qualité obtenue par mélange de moût (c'est-à-dire de jus de raisin) et d'eau-de-vie de cognac. Cette boisson est produite dans une région qui contient une partie de la Charente-Maritime et de la Charente. Le **pineau des Charentes** est une **AOC** (appellation d'origine contrôlée). Sa fabrication est autorisée uniquement pour les bouilleurs de cru individuels ou les coopératives de producteurs, avec les produits de leur récolte. Mais avant toutes ces réglementations actuelles, chacun produisait son pineau pour sa consommation personnelle avec son moût et son eau de vie faite chez le bouilleur de cru le plus proche voire itinérant.

Histoire

Selon la légende, le pineau des Charentes est le fruit du hasard et a été créé par un vigneron charentais en 1589. Le vigneron versa par erreur du moût de raisin dans une barrique qui contenait de l'eau de vie de cognac. Croyant tout perdu, il laissa là le fût et s'aperçut, lorsque la barrique fut ouverte quelques années plus tard, que le breuvage était fameux. Le pineau des Charentes était né. Toujours est-il que ce pineau fut, pendant plus de quatre siècles, uniquement produit par les propriétaires pour leur usage personnel. Il fallut la crise de 1929 pour que l'on s'avise de le commercialiser.

Les différents pineaux

Il existe deux grands types de pineau : blanc et rosé (ou rouge). L'appellation « pineau rouge » n'existait pas, officiellement, dans la gamme des pineaux des Charentes. Elle était simplement acceptée comme synonyme populaire de *pineau rosé*. Elle peut paraître naturelle quand on considère la couleur souvent « rubis » du pineau rosé.



Le pineau blanc est vieilli en fûts de chêne pour une durée qui est au minimum de 18 mois. Le produit final après vieillissement doit avoir un degré d'alcool situé entre 16 et 22°. Il existe trois autres appellations qui se basent sur la durée de vieillissement.

Les caractéristiques du pineau rosé ou rouge sont sensiblement les mêmes que celles du pineau blanc : il est élaboré à partir de moût de raisins rouges. Les raisins rouges macèrent quelques temps pour que la peau du fruit donne de la couleur.

La fabrication du pineau

Pour faire un bon pineau, il faut une bonne année où le jus de raisin est bien sucré. On en met deux tiers dans un tiers de bon vieux cognac et on laisse vieillir. On obtient ainsi une boisson qui pèse entre 18 et 22 degrés. Le jus de raisin, en présence de l'alcool ne fermente pas, il donne tout son sucre, tandis que le cognac donne le degré. Lorsque l'on soutire le pineau de manière artisanale, équipé d'un larron on aspire tout le liquide clair en prenant soin de ne pas remuer le dépôt du fond. La coutume est de le faire par ciel sans nuage, afin que le pineau reste limpide.

Une extrémité du larron trempe dans le pineau et on aspire avec la bouche par l'autre extrémité jusqu'à ce que le pineau coule. Attention à ne pas être trop gourmand !! Le dépôt est égoutté tranquillement dans un linge. Une fois le dépôt bien sec, le jus obtenu est un pineau de très haute qualité. Cela fait une boisson très douce au palais, mais qu'on ne s'y trompe pas...elle est assez forte pour vous faire tourner la tête. Le pineau est traître et vous met en gaieté dès avant le repas.

Utilisation du pineau

Lorsque le pineau était un produit réservé au propriétaire qui le fabriquait, on le gardait en fût, et pour le servir on allait tirer une bouteille au chai. De nos jours on le déguste couramment à l'apéritif mais il est servi très frais et sans glace. La température optimale de dégustation est de 6 °C.

Nous autres, les saintongeais avons l'habitude de marier notre pineau à de nombreuses spécialités locales. Un Pineau jeune se dégustera en apéritif, alors qu'un Vieux ou Très vieux Pineau accompagnera harmonieusement une fin de repas. En cocktail, il se marie volontiers avec des jus de fruits, un tonic et quelques feuilles de menthe ou encore un cocktail de melon au pineau des Charentes.





A table, un Vieux ou Très vieux Pineau blanc est le compagnon idéal d'un foie gras, des huîtres, d'un fromage de chèvre ou d'un fromage persillé. Quant au jeune Pineau blanc, il est sans conteste l'ami du melon : en effet on peut le servir, en entrée, dans un demi-melon charentais.

On y remplace volontiers le vin blanc par du pineau comme dans la moullade au pineau des Charentes. Ou encore le lieu braisé au pineau des Charentes ; recette dans laquelle le lieu cuit dans le pineau. Et si l'on parlait du jarret de veau, des cailles ou du lapin au pineau des Charentes ...

Tout ceci pour vous dire à quel point le pineau tient une place capitale dans la vie du Charentais !!!! Et si vous n'en êtes pas encore tout à fait convaincu lisez attentivement la prière du charentais et n'hésitez à vous rendre à la fête du pineau tous les mois d'août à Epargnes (17).

Et pour vous mettre en appétit, écoutez la chanson dau pineau, de Goulebenéze, par Michèle Barranger (L'Ajhasse). Cliquez : [La chanson dau pineau](#)

La naissance et le baptême du pineau (patois saintongeais) Clément Villeneau



Maître Clément Villeneau à l'occasion du Centenaire de la naissance du Docteur Jean en 1961 à Saint-Césaire. O moullait ...
(Photo archives Charly Grenon)

Pour faire suite à l'article de nos amis « Les Éfournigeas » sur le pineau, voici un texte écrit par Clément Villeneau. Avocat à Saint-Jean-d'Angély, il était ami de Goulebenéze, auquel il rendit hommage lors de l'inauguration du monument de Pierre Marchand en 1954. Voici ce que dit le Dictionnaire biographique des Charentais au sujet de Clément Villeneau :

« VILLENEAU (Clément), homme politique (Chantemerle-sur-la-Soie 1875 - Saint-Jean-d'Angély 1964). Une thèse sur Les Modes d'élection des présidents de la République termine ses études à la faculté de droit de Paris. Avocat brillant, inscrit au barreau de Paris, il met son talent d'orateur au service de ses convictions politiques. Ancien secrétaire de Roy de Loulay, il devient conférencier pour l'Action libérale populaire. Il se présente plusieurs fois à la députation mais se voit battu : en 1906, à Marennes contre Torchut, en 1910 à Saint-Jean-d'Angély contre Réveillaud et en 1912 contre Coyard. En novembre 1919, élu député de l'arrondissement de Saint-Jean-d'Angély sur la liste d'Union républicaine nationale, il se consacre aussitôt à la défense des agriculteurs et de leurs familles victimes de la guerre. Battu aux élections de 1924, il renonce à la carrière parlementaire en 1928, mais son activité politique reste vivace ; il est l'un des animateurs du centre de propagande des républicains nationaux, fondé par H. de Kerillis, et un des plus proches alliés politiques de Pierre Taittinger.

Longtemps, jusqu'en 1926, il dirige L'Union nationale, le journal de droite de Saint-Jean-d'Angély (géré par l'imprimeur Charles Renoux) qui fera bientôt partie de l'empire de presse Taittinger. Mais au début des années 1930, Clément Villeneau se désintéresse peu à peu de la politique, à part sa mairie de Ternant, au profit d'un engagement plus littéraire : il s'intéresse à la revue Pays d'Ouest à laquelle il donne de nombreuses contributions concernant le pays charentais ainsi qu'à des conférences sur sa région organisées par le comité national du tourisme dont il devient un des membres actifs. Ayant toujours conservé sa propriété, il s'y consacre de plus en plus,

produisant et vendant du cognac et surtout un pineau renommé, boisson pour laquelle il compose un essai poétique : La Naissance et le baptême du pineau.

Son fils, Jacques (Saint-Jean-d'Angély 1914 - id. 1990), lui succède comme avocat, d'abord à La Rochelle, puis à Paris. Avant de devenir un spécialiste reconnu du droit maritime (nombreuses publications notamment sur le remorquage et sur les accidents aux conséquences écologiques graves comme celui de l'Amoco Cadiz), il est le défenseur à la Libération d'un certain nombre de journalistes du groupe Taittinger compromis durant l'Occupation.

Merci à Jacqueline Fortin, à la Sefco, qui m'a retrouvé ce texte déjà paru dans « Le Subiet » de septembre-octobre 1981, et dans « Cots de Subiet n° 2 ».

Maît' Piârre

O y avait ine foué o y' a bin longtemps, dans noute Saintonjhe, in couple de pésants, dont la beunasse était quasiment toute en veugne, de bons visants, reun que de la folle et dau coulambar. A thiète époque, la veugne avait in bon tempérament et pas besoin de surfatajhes. Thièques cots la ghelée en ramassait beun in petit, mais les bounes années o l'avait dau vin à queurver et le monde s'amusant pas à presser les râpes ; i les léssiant aus perots qui se souliant avec, coume des paures Crétiens.

Thiète année-là la vendanjhe avait bin meurit, et cheû Maîte Pineau, les tiarsons et les bariques étiant pllins jhusqu'à la bonde. O veurjhutait, o sentait à bon, o prenait à la gorjhe.

Les gas s'étiant lavé les pieds dans le treuil en chantant, et i se foutiant les rasins peur la goule peur rire. La Maîtresse Pineau avait mis à la broche devant in feu de jhavèles deus grous sots de jhaus qu'étiant pu bons à reun, la daube mijhotait dans le câlin en minme temps que les mojhètes thieusiant dans n'in grou pot de terre.

Tout d'in cot on entendit les gas qui fasiant : "I chou chou !". Ol était fini ! Mais Maît' Pineau s'élonjhait : o restait encore ine cinquantène de litres de moût à lojher et i n'avait pu reun peur zou mète. Les houmes étiant gueudés, pllins jhusqu'à la bonde et minme chez thyeuques-ins la bonde avait sauté, et i-l' aviant la courante.

« Cré fi de garce ! qu'i déssit, o faut peurtant pas qu'o séye peurdu. O l'est mon moût le meilleur, i vint de ma veugne de St-Marmé, mais lavoure vas-jhi le saquer ?

- Tenez, le bourjhois, qu'o déssit in jhène valét, qu'avait pas l'air net de vice. V'là in petit cartau dans thieu coin, qu'est tout pllin d'arantèles, mais qui sent à bon, vous en répons ! »

On am'nit thieu cartau on le remplyit avec le restant dau moût et on le foutit dans thiau coin.

Asteure l'ivar était venu et i tirait à sa fin. Les sésons à thiète époque étiant bin réguyères. Tous les soirs, i se retrouviant tantout cheû l'in, tantout cheû l'aute, peur bouère des cots de vin bilan, longs coume des jhuilles, en manjhant daus marons et emprès des crêpes et des marvèilles, et en jhouant à la luète, à la brisque-borgne ou bin au marjholét ! Ol' était pas des jhens malureus !

Velà qu'in biâ jhour, dans le mitan dau mois de mârs, Beurtaud le facteur arrive cheû Maît' Pineau. I-l' apportait su soune épale, dans n'in bâton, ine roue de brouète dépeu Tonnay- Boutonne, pasqu'o n'avait pas son paréil peur les coumissions.

« Ah ! mon peur' houme, qu'o déssit la Maîtresse Pineau, vous devez avouère grand chaud ! Vous allez bouère in cot de vin bian d'abord, et amprès, manjher la soupe avec nous ».

Et a-l' huchit à son bourjhois d'aller rempli l' potét.

« Sacré Beurtaud qu'o déssit thiau l'houme, i serait capable d'apporter la machine à queurve-sot sans ête achalé ».

I prenait don le potét et s'en fut au chai. Mais velà que la barrique dounait pu reun... I l'avait athieuchée la veille avec des émits.

« Jh'allons peurtant pas bouère de l'ève ... »

I-l' était là, bin embarrassé, quant ine idée li vint.

« Si jhe goutions le vin de thiau cartau... Peurvu qui sèye pas peuté ! »

I foutit le cartau su le treuil, le débondit, enfoncit le foncét dans la douèle la pu basse et veuze ! A moué mon dieu ! O sortit de thiau cartau in pllin potét d'ine saloperie pareille à de la bouse délayée avec dau pissat d'ouèilles et in aute potét tout pareil, ine vraie pauriture. Vous parlez qu'o li foutit in choc !

I-l' alait tórner thiu su pointe, et débonder ine aute barrique, quand i se déssit :

« O faut vouère s'il est tout foutu ! »

Et i remétit le potét au creu. Asteure, ol était pu la même chouse : o pissait dau vin bian, mais pas pareil à thiau-là d'habituel, in vin bian pu épais, pu jhaune, qui sentait encore pu bon.

O-l' est, qu'i pensit, in vin qui a été purghé et qu'a dégorghé toutes ses saloperies ... I le sentit, le ressentit, le goutit, le regoutit. O li déssendait dans le jhabot coume ine douceur pu douce que les jhotes d'ine drolèsse de vint ans, mais en minme temps i sentait coume ine chaleur li monter tout doucement à la tête.

« Cré fi d' la mère, qu'i pensit, o n'a jhamais eu in vin de minme dans mon chai, ni chez les voisins ».

Et l'était là à se grater le calâ et à se demander s'ol était pas l'effet d'in mirajhe, quant i se souvint que thièques années avant, i-l' avait mis in restant de cognat dans thiau cartau et qu'on y avait pas touché dépeu...

« Ol est, qui dit, que la folle et le cognat avant fait thiète ouvrajhe à zeu deus ! Les remariront aux vendanjhes prochaines peur vouère si i recoumenceront. Jh'ai teurjhou entendu dire que les drôles qu'on fait pas esprès sont pu jholis et pu forts que les autes. Ol est de minme peur le vin, m'en doute, qu'i sèye champi ou non jhe le baptisera dimanche avec les émits ».

O se trouvait jhustement ète le dimanche des Rameaux et coume de coutume on avait invité à déjhuner le thiuré de St-Loup qu'était venu dire la messe, Frédéric, l'instituteur et sa fame Virginie, la Ramée et la Sarcèle qu'étiant tous deux conseillés, le brigadier des jhendarmes, le garde qu'était in p'tit bègue, peur le faire chanter, et le neveu peur tirer à bouère.

Tout thiau monde avait boun ap'tit. Quand on éyut manjhé la soupe grasse, le bouilli, les cagouilles, les carpiats, le ragout de volailles, la daube de beu, un routi de viâ, un biâ chapon, la salade, le feurmajhe à croûte rouge, de l'étuvé si vous pllait, et qu'on fut arrivé aux eus au lait et à la galète au quate-quart, i-l' étiant teurtous benésés coume de jhuste.

Frédéric s'ébrétait coume à l'habitude et sa fame li rouillait les euils. Le thiuré avait déssâré sa ceinture et teurchait dans sa poche des cigares à deux sous, des Châteauroux, le garde s'affectait à chanter sa romance, quant, sans avouère l'air de reün, Maït' Pineau déssit à son neveu :

« Vas don dans le chai, t'apporteras peur le déssare deus potêts de thiau vin bian d'ine boune année qui se trouve dans le petit cartau ».

Le neveu se fit point prier et à son retour on remplyit les verres avec thiau vin de la boune année. Tout le monde se sentait encore pu benéze et coume i n'en aviant encore jhamais bu, tout chaquin se demandait ce qu'ol était : dau Bourdâ ? dau Bourgogne ? Le thiuré qu'était le pu malin et qui savait que dans thiète méson on invitait le monde par amitié d'abord, et emprès peur les fère bouère et se souler, se minfiait. Tout thiuré qu'il était, i sentait coume les autes la chaleur zi monter à la tête et il était là à le tôrner et retôrner dans son verre.

« As-tu poûr de pas pouvoir dire les vèpres? Vas-tu capouner asteure ? » qu'o li déssit le neveu qui le tutoyait dans les jhours où l'était pas à jhin.

Et thieu sacré l'houme zi répounit que jhamais, dépeu que le Père Gaucher, un moine qui fasait des liqueurs dans son temps, était mort, on avait éyut un vin pareil.

« Ol est, qui déssit, la neuvième marvèille dau monde et o faut rendre grâce au Seigneur de l'avouère fait venit au monde dans noute Saintonjhe, dans n'in pays de braves jhens qu'aimant les bounes choses, mais savant otou se r'teni. Dans n'ine méson de bons pésans qui le ferant pas bouère à des sots et garderant peur zeux et leus émits ine liqueur qu'est pareille à ine jholie fame et dont on ne fait profiter les émits et les jhens de la ville que dans les grandes ocasions.

Jh'alons don le batiser ! I-l' est le fait de monsieur Cognat et de demoisèle Folle Blanche Coulombar, mais si tint de son père et de sa mère i tint otou dau terroir là vour i sont néssuts tous deus et jhe li baillerons le nom de thiau-là qui les a mariés sans zou faire ésprès et qui est le vrai père, de nou' émit Maïte Pineau. I s'apelera le "Pineau" et jhe vous assertène qui fera parler de li !

Dans thièques années, i sera de toutes les cérémounies. N'on batisera les petits drôles au pineau. Les fiancés trop timides en bouérant de grands cots peur se donner dau courajhe, et les mariés faiblles de constitussion arant soin, avant les noces, de faire ine cure de pineau.

Les pauvres vieux, pour se r'monter le thieur quand i chérant en branle-mouque, au yeu d'aller teurcher des drogues chez les pharmaciens ferant tous les matins la routie au pineau, o l'a rin de pu bon peur tuer le var et parfumer ine goule qu'a pu de dents.

Et au retour d'in entarement, quant le pu bon d'in couple sera parti le prômier - pusqu'ol est la règle - le pu chétit qui rest'ra tout seul bouéra, peur se consoler, un cot de pineau.

Nout' pays avait éyut, jhusqu'au jôr d'aneut, deus tétines le vin bian et le cognat ; asteure, i-l' en a-t-ine troisième : le pineau. I nous aidera à teni le coup si le bon Dieu nous envouèye de mauvèses années.

Et crayez beun que thiau darnier né fera honeur à sa famille et peut-être un jhôr, dans n'in concours agricole, nous arières petits enfants vouèront-i in minisse de passajhe le bouère à la moque en trinquant avec in vieux pésan de cheû nous et des houmes conséquents, à la goule fine, se réunirant et après s'être éssuyé les balots, i bailleront un prix au pineau le pu bon.

I ferat son Tour de France. Thieu bon compagnon i-l'irat encore pu loin, jhusque dans les coulones et petête dans les Amériques. Ol est un cadeau que le bon Dieu a fait à nou' pays. Quant il eut eyut fait le monde en six jhours il était fatigué. Il avait besoin de se repouser et i teurchait in boun endrét, à l'ombre. Il a t'apersut in valon lavoure qu'o l'avait ine jholie rivière, entre des pouplons ol' était la Boutoune ou beun la Chérente. "Vlà, qui dit, le meilleur endrét dau monde." Et i-l'a laissé, en partant, le secrét dau pineau.

Peur honorer le Seigneur, la Saintonjhe et ses enfants, vidons nos verres, mes émits, et teurtos ensemble : vive le pineau ! ».

Le Boutillon de la Mérine

Rédacteur en chef : Pierre Péronneau (Maît' Piârre)
pperonneau@orange.fr

Conseiller : Charly Grenon (Maît' Gueurnon)

Webmaster : Benjamin Péronneau (Le fi à Piârre)

Site internet : <http://journalboutillon.com/>

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/journalboutillon>