



Entonneurs à Narbonne

Ils puisent l'eau avec un seau doté d'un bec verseur et muni d'un manche. Ils rincent les barriques ou ils les remplissent d'eau pour « les faire gonfler » avant de les utiliser. Vides, il fallait « les mécher » et veiller qu'elles ne fussent pas quand elles sont remplies de vin.

L'entonneur (ce n'est pas dans le dico) était l'ouvrier d'une cave. Il était chargé d'entretenir les tonneaux, les remplir ou les vider selon le cas, les ranger ou les charger dans les charrettes. Pour les nettoyer par exemple, il mettait une chaîne à l'intérieur des barriques avec un peu d'eau et les faisait rouler." La barriquaille" était tout un art qui demandait beaucoup de bras. Les demi-muids faisaient dans les 620 litres, vides ils pesaient dans les 150 kg et pleins vers les 850 kg. Mal rangé sur une charrette, un fût pouvait tuer un entonneur. Bien sûr, ils n'étaient pas normalisés, certains étaient plus petits ou plus grands que d'autres. Les barquiers les repéraient pour bien les arrimer dans la cale, sans qu'ils se chevauchent pour avoir "un bon plan" (une bonne rangée) sur lequel on pouvait y mettre une rangée au-dessus. Avec des fûts à 850 kg, on n'a pas trop le droit à l'erreur ! Ma grand-mère a perdu un doigt à Poilhes...