



**LOCAL**

**BEAUNE PATRIMOINE**

# Le pressoir à perroquet, rare témoin de l'histoire viticole



■ Philippe Drouhin et son père Robert Drouhin devant le pressoir à perroquet, lors de la dernière Saint-Vincent de Beaune. Photo archives Franck BASSOLEIL

Agence de Beaune  
9, rue de Lorraine,  
21200 Beaune

Téléphone  
Rédaction : 03.80.26.34.50

Mail  
lbpbeaune@lebienpublic.fr

Web  
www.bienpublic.com/  
edition-cote-de-beaune  
www.bienpublic.com/  
edition-cote-de-nuits

Facebook  
https://www.facebook.com/  
LeBienPublicBeaune/

Twitter  
#BP\_Beaune

D'ici la fin de l'année, la maison viticole Joseph Drouhin, située en plein cœur de Beaune, envisage d'ouvrir ses quartiers à la visite afin que tous puissent admirer le pressoir à perroquet, véritable bijou de l'histoire de la viticulture.

C'est à la fois une merveille d'ingéniosité et une mécanique de précision remarquable qui, pourtant née en 1570, est toujours active et se met à grincer lors des cuvées spéciales de la maison Drouhin. Ce témoin de l'histoire viticole est un pressoir à perroquet, installé dans la cuverie du bâtiment du XIII<sup>e</sup> siècle utilisé par les chanoines, alors propriétaires de l'un des plus beaux domaines de Bourgogne, ce jusqu'à la Révolution. Monumental dans ses dimensions, ce pressoir demande presque vingt-quatre heures pour réaliser une pres-

sée de trois tonnes de raisin (soit 20 hl environ).

Dans une vaste salle remplie d'une âme que l'on sent vivre l'Histoire, il impose son fonctionnement. Un "mouton", pièce de bois qui apporte la pression aux raisins, descend avec une énorme vis en bois. Tout est activé avec des engrenages et des cordes que le presseur met en route en faisant tourner une énorme roue avec des échelons de bois fixés à droite et à gauche sur lesquels il pouvait grimper au fur et à mesure, rappelant ainsi les roues à perroquets ou à hamsters.

## Une scénographie respectueuse des lieux

« Pour mieux accueillir le public, nous allons rafraîchir, étudier un nouvel éclairage, remettre en valeur et rendre plus confortable à la dégustation cette salle au pressoir acquise et restaurée par Robert Drouhin en

“ Même s'il en existe encore quelques-uns en France, il semblerait que ce soit le seul encore en état de marche. ”

Philippe Drouhin, directeur

1961 », indique son fils Philippe Drouhin, directeur des domaines. Ce pressoir fut activé en 1980 pour la cuvée du centenaire de la maison Drouhin. En 2000, pour fêter le changement de millénaire, il a servi pour deux pressées de beaune Clos des Mouches en blanc et en rouge. Enfin, de ce vieux monsieur de bois est sorti, en 2005, l'Ouvrée des Dames, vin d'exception dédié à l'éternel féminin.

Bruno Cortot (CLP)