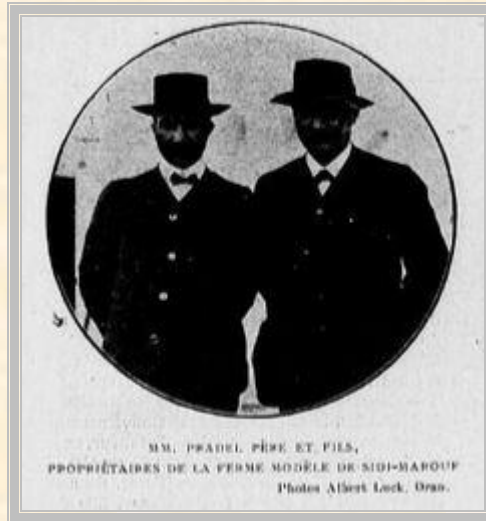


UNE FERME MODÈLE

Le Domaine de Sidi-Marouf, à MM. Pradel, dans le
département d'Oran



Désireux de nous renseigner sur les procédés de vinification en usage en Algérie, nous avons visité une exploitation modèle de la province d'Oran, celle de MM. J. Pradel et fils, de Sidi-Marouf.

Le vignoble occupe une surface de 250 hectares ; sa tenue est très belle en dépit des fléaux qui se sont abattus cette année sur la culture. Entre les sillons circulent des tombereaux en tôle qui conduisent la vendange au fouloir-égrappoir après l'opération du pesage.

Le raisin est donc égrappé au Couloir mécanique qui abat environ 1,500 quintaux par jour : le jus, pris par une pompe centrifuge, est envoyé dans les cuves à fermentation; la quantité de rafles que l'on y mêle est calculée suivant le degré de couleur, de finesse, d'acidité que l'on veut communiquer au vin.

Les cuves étant pleines de jus et de rafles. M. Pradel fils fait l'acidité des moûts en ajoutant au mélange initial assez d'acide tartrique pour obtenir, après fermentation, 4 gr. $\frac{1}{2}$ d'acidité totale.

Sitôt que le moût entre en fermentation, un observateur en note au fur et à mesure la température

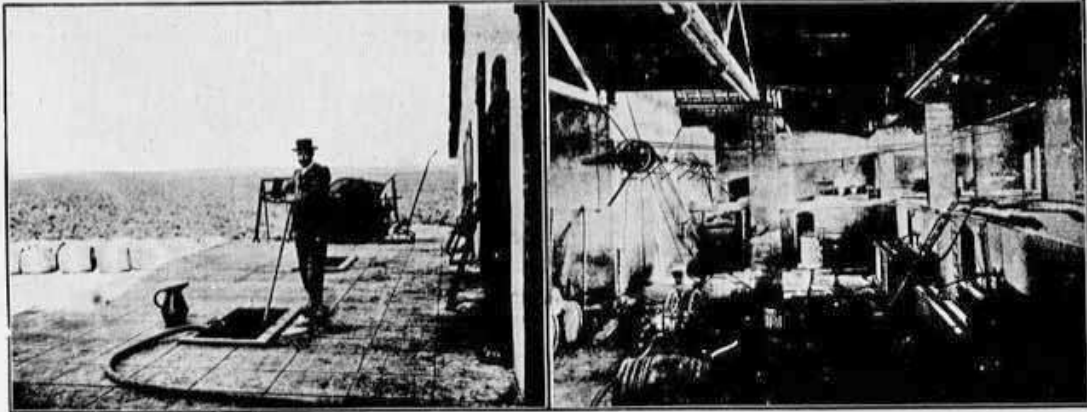
jusqu'au moment où elle atteint 34 ou 35°. La réfrigération commence à ce moment.

Cette opération consiste à faire passer le moût en fermentation dans un serpentín de cuivre mesurant 140 mètres de long et maintenu à la température de 18° par une pluie d'eau qui l'asperge. Lorsque tout le liquide d'une cuve est passé au réfrigérant, sa température se trouve abaissée de 7 à 8° environ. On évite ainsi que le moût, s'échauffant, se décuve mal.

Après quatre ou cinq jours de repos dans la cuve, le vin, ne contenant plus de sucre, est décuvé et envoyé dans les amphores où il se refroidit.

Les marcs sont alors soutirés, placés sur des maies chargés sur des Decauville qui les amènent sous le pressoir. Après une première pressée, puis une seconde obtenue à l'aide d'un appareil plus puissant, les marcs, chargés sur des tombereaux, sont mis en meule. La vendange terminée, ils seront convertis en eau-de-vie. Tous les résidus sont, en effet, utilisés, même les pépins qui sont vendus aux huileries.

Ce qui frappe, au premier abord, c'est la régularité du travail et son excellente organisation. Tous les services mécaniques, chimiques, manuels, sont assurés avec un ordre et une ponctualité qui font honneur à la direction.



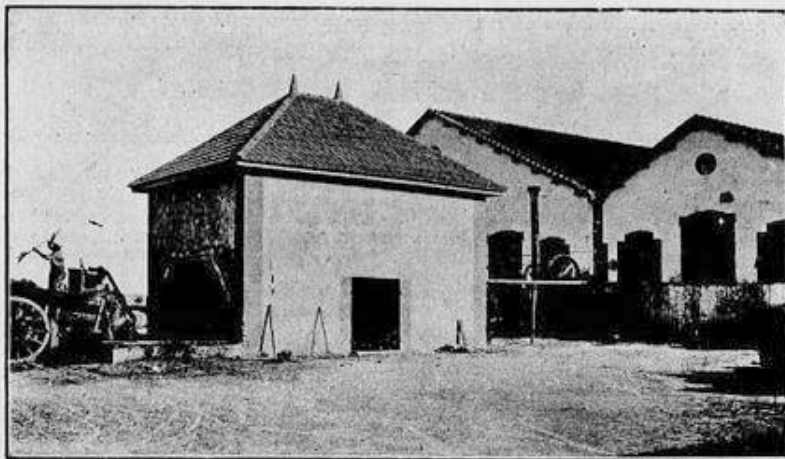
LA PRISE DE TEMPÉRATURE DES MOÛTS EN FERMENTATION.

LES APPAREILS RÉFRIGÉRANTS ET LES PRESSES MÉCANIQUES SUR RAILES.

Les opérations du décuillage, de la réfrigération, du soutirage sont faites au moteur; toute la canalisation est souterraine et un homme suffit à diriger cet important travail.

Le vin repose dans les amphores et se dépouille peu à peu de sa lie qui tombe et que l'on égalise. On peut alors établir, sur chaque récipient, le degré alcoolique et procéder à l'échantillonnage du produit. C'est un collaborateur de vingt ans de MM. Pradel et fils, M. Brémant, qui s'acquitte de cette besogne et se charge ensuite de la vente.

Il est aujourd'hui reconnu que les vins d'Algérie sont indispensables pour le coupage des vins du Midi de la France, qui manquent généralement de montant. Les vignerons de la Colonie, conscients du rôle important qu'ils sont appelés à jouer, ont fait des progrès énormes, réussissant à s'imposer par la qualité des produits qu'ils obtiennent.



I. LA MACHINE A VAPEUR ACTIONNANT LES FOULOIRS-ÉGRAPPOIRS APRÈS LE DÉCHARGEMENT DES BAISINS.

Photos A. Luck, Oran

II. LE PESAGE DU VIN À L'ÉBULLIOSCOPE MALIGNAND.

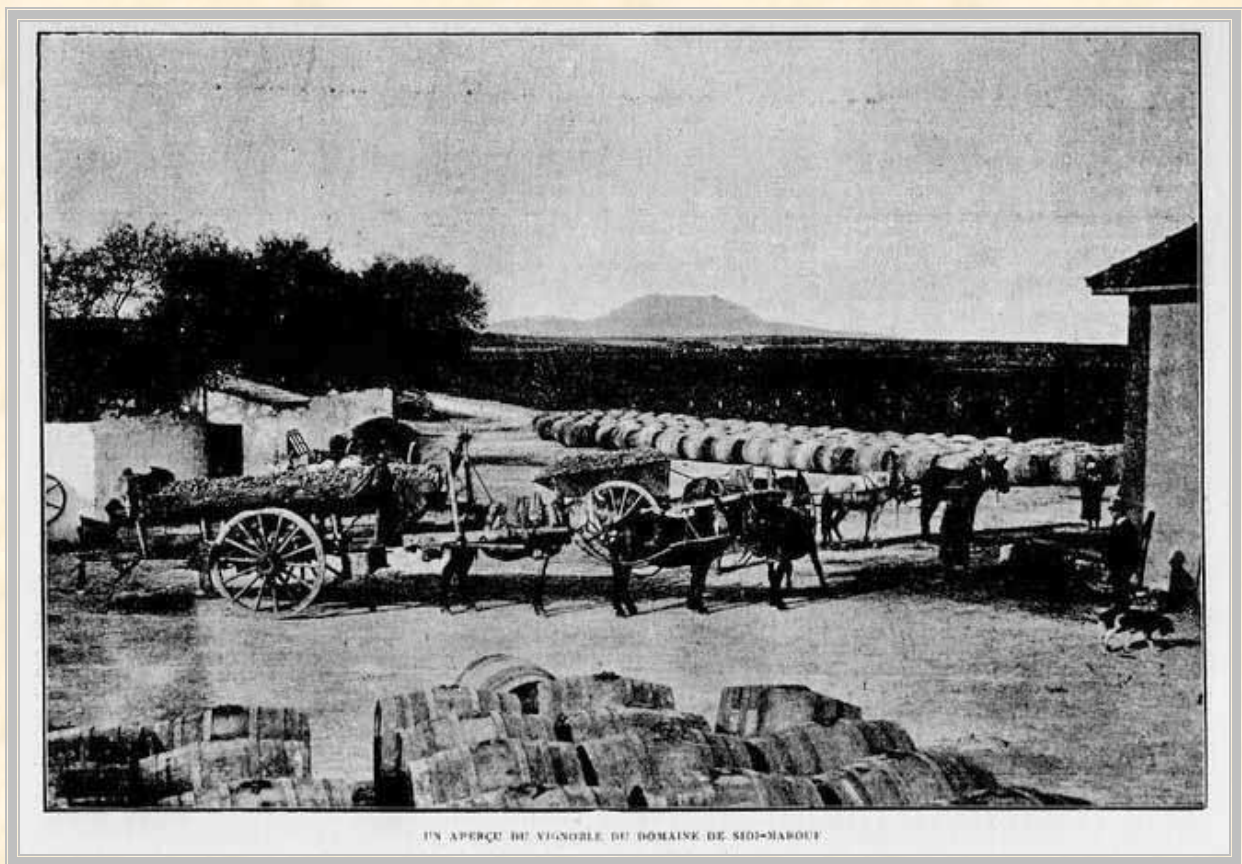


MM. Pradel et fils, à force de sacrifices et d'énergie, sont à la tête de l'une des exploitations les

Plus perfectionnées du pays. Les procédés qu'ils emploient s'inspirent des dernières données de la science et de l'industrie ; au risque de blesser leur modestie, qui n'a d'égale que leur serviabilité, nous sommes heureux de les citer en modèles à tous ceux que tente la viticulture.

En terminant cette intéressante visite, nous avons vu la pépinière de plants américains greffés qui sont prêts à être mis en place pour la reconstitution de 25 hectares. Là encore nous avons constaté que l'organisation de MM. Pradel et fils est parfaite, et nous avons pris congé d'eux, en les félicitant et en les remerciant.

Il nous reste à former le vœu que leurs intelligents efforts soient couronnés de succès par la vente rémunératrice des 40,000 hectos qui représentent leurs vendanges.



Source :

10 octobre 1908.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France



Accueil



Afrique du Nord Illustrée