

	<p>Objet: Pressoir à vis</p> <p>Musée: Historisches Museum der Pfalz - Speyer Domplatz 4 67346 Speyer 06232 13250 info@museum.speyer.de</p> <p>Collection: Weinmuseum (Sammlungsausstellung), Collection du Rhin supérieur du HMP Speyer</p> <p>Numéro d'inventaire: HM_0_00904</p>
--	---

Description

Cet imposant pressoir à vis provient de la région de Metz, en Lorraine et représente un type de presse à vin connu depuis l'Antiquité. Les pressoirs à vis se retrouvaient principalement dans les régions où le pressage préalable du raisin se faisait pieds nus. Dans le Palatinat, cette technique tombant en désuétude à partir des Carolingiens (IXe siècle), il subsiste très peu de pressoirs à vis pour l'après Moyen-Âge. Mais ailleurs, dans le Wurtemberg, en Saxe, en Lorraine et dans le Rheingau par exemple, ce type de presse se retrouve jusqu'au XIXe siècle. Dans les années 1950, des pressoirs à vis étaient encore utilisés dans les Canaries et dans le sud-est de l'Europe. Le pressage se compose de plusieurs étapes. Les raisins moulus et mis dans des sacs de lin grossiers sont déposés sur le « biet ». Le jus est pressé et peut s'écouler par trois canaux d'évacuation dans une vasque en pierre. Ensuite sont mis le « couvercle de la presse », une simple planche de bois, et quelques couches de carrelots. La poutre de butée, qui avait bloqué le pressoir à vis à une certaine hauteur et à plat, est retirée et le pressoir tombe de tout son poids d'environ huit tonnes sur la récolte. L'extrémité avant est alors inclinée de 20 à 30 centimètres au moyen de la tige filetée (broche) dans le sens des aiguilles d'une montre. Parallèlement, à l'autre extrémité, à l'arrière, une butée veille à ce que le bout du pressoir ne parte pas vers le haut en diagonale. Ainsi, une pression forte, surtout due au poids impressionnant des lourds troncs de chêne, s'exerce sur la matière à presser, dans le cadre du premier pressage. La broche est ensuite rouverte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le pressoir à vis se met ainsi à l'horizontale mais à niveau bas. Des cales comblent l'espace vide qui s'est formé entre le bois de la presse et la butée et incrustent ensuite plus profondément le pivot lors du pressage suivant. Le volume du sac de presse est ainsi réduit de moitié par rapport au volume de départ. Une machine aussi laborieuse à utiliser que cette presse n'avait d'utilité que lors de vendanges très importantes. Notre pressoir à vis porte les noms de ses propriétaires, L. LEPAYEN et C. LA LENCE, il est daté de 1727, et de 1819 pour une partie visiblement refaite. La presse présente

pour seul ornement une rosette en forme d'étoile et un petit médaillon en forme de feuille sur la face avant. [Ludger Tekampe]

Données de base

Matériau/Technique: chêne, bois d'arbres fruitiers
Dimensions: L: 11m; H: 5m

Événements

Fabriqué	quand	1727
	qui	
	où	Lorraine
[Référence géographique]	quand	
	qui	
	où	Metz

Mots-clés

- Landwirtschaftliches Gerät
- Pressoir à vin
- Pressoir à vin
- Vin

Documentation

- Tekampe, Ludger (1993): Weinmuseum. Speyer, S. 24 f.