

Tinérieu, magnanerie à l'étage



Tinérieu ou cuvier : c'est le lieu où l'on entrepose les tines ou cuves, baquets (au moment des vendanges ; avant le phylloxéra, le vin de La Côte était apprécié ; il était constitué des cépages de raisin rouge candive, corbeau et charagneau et enfin le raisin blanc). C'est aussi le local comportant la cuve de fermentation du vin et le pressoir.

La magnanerie : ce mot vient de l'occitan « magnan » qui désigne le bombyx du mûrier ou ver à soie. La mère d'Hector Berlioz, comme de nombreux cotois et cotoises, élevait le ver à soie, alimenté par les feuilles des mûriers environnants.

