



## — RAISINS ET SENTIMENTS

### La vigne devant soi

C'est le temps des vendanges pour Jean-Pierre Charlot, vigneron en Bourgogne. Mais cette année, il a gelé et le raisin est rare.

1er octobre 2016 Épisode n° 1

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme

*PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr*

Accoudé à la remorque du tracteur, Jean-Pierre Charlot regarde le raisin tout juste arrivé de la vigne. Il pose un instant son front sur le métal de la ridelle, semble rêveur ou fatigué. On sent un peu de lassitude chez le vigneron, colosse qui vinifie des vins délicieux à Volnay (Côte-d'Or) : les vendanges ont commencé depuis quelques jours, la récolte semble belle, très saine, mais elle sera bien trop maigre. Volnay est un petit village accroché à un coteau à cinq kilomètres au sud de Beaune. Il a gelé ici fin avril, cela a tué une partie des bourgeons qui venaient tout juste d'éclorre. Quelques minutes suffissent à réduire à néant une année de travail d'un vigneron. Surtout, cela arrivait après trois années de grêle puis un millésime 2015 au rendement trop réduit.

Ce douloureux millésime 2016 aurait pu être son dernier. Jean-Pierre Charlot devait partir en retraite en janvier et personne dans la famille ne voulait reprendre. Il aurait alors fallu vendre les vignes cultivées depuis cinq générations à des investisseurs, ou à certains de ses

voisins qui louchaient déjà sur les plus belles parcelles. Et puis, au dernier moment, l'un de ses neveux, Étienne Chaix, s'est déclaré. Étienne travaillait jusque-là dans les céréales, tout en faisant DJ le week-end dans les boîtes de nuit de la région (il continue le samedi). Le neveu a convaincu son oncle, puis la famille de sa mère, à qui appartiennent les vignes. Et du coup, Jean-Pierre Charlot en a repris pour au moins trois ans. Il va accompagner la reprise d'Étienne, lui apprendre le métier, comment cultiver une vigne, vinifier, élever le vin, vendre, gérer une équipe, un domaine... Une transmission longue, délicate, entre un oncle bavard et un neveu taiseux, paysans têtus et sensibles.

### Une saison de vin, des vendanges aux premières mises en bouteille, et la vie d'une petite exploitation familiale

Je vais les suivre durant une saison de vin, des vendanges aux premières mises en

bouteille du prochain millésime, raconter cette succession, la vie d'une petite exploitation familiale de Bourgogne. Et comprendre comment on fait du (bon) vin. Quels gestes, quelles questions, quels doutes. Quelles conséquences, à chaque choix, pour la vigne, le vin et le consommateur.

J'avais rencontré Jean-Pierre Charlot un matin d'automne en 2009. J'étais venu déguster chez lui avec un ami, après un article alléchant dans *Le Rouge et le Blanc*. J'avais aimé la finesse des vins, et celle, plus bourrue, du bonhomme. Comme il parlait beaucoup du réchauffement climatique et de ses effets dans ses vignes, j'avais enquêté sur le sujet, pour un papier publié quelques mois plus tard dans *Libération*, où je travaillais alors. Depuis, j'ai suivi un peu le domaine, vu au fil des millésimes les joies, les aléas, les bonnes surprises et les coups durs. Une confiance s'est installée doucement avec ce vigneron honnête, expérimenté, et relativement transparent dans un monde viticole fait de petits secrets, d'omerta.

« Cette année, comme il y a très peu de raisin, faut pas qu'on en laisse du tout ! Enlevez bien les feuilles pour les trouver. »

**Jeannot Dupré, chef de culture au domaine Voillot, aux vendangeurs**

Le soleil se lève sur le vignoble, étire les ombres des vendangeurs, colore de rouge le paysage. Le village, d'ordinaire très vivant pendant cette période, avec des remorques qui remontent à vive allure toute la journée, reste trop calme cette année. Dans le chai de Jean-Pierre, ceux qui attendent le raisin s'ennuient un peu,

regrettent l'effervescence, le stress et la fatigue des belles années. Au premier jour des vendanges, Jeannot Dupré, chef de culture au domaine Voillot, résume la situation aux travailleurs : « *Cette année, comme il y a très peu de raisin, faut pas qu'on en laisse du tout ! Enlevez bien les feuilles pour les trouver, et quand vous avez fini vos rangs, quelqu'un les redescend pour vérifier qu'il ne reste rien. Allez, feu, bonnes vendanges à tous.* » Un seau dans une main, le sécateur dans l'autre, les vendangeurs se répartissent à deux par rang, commencent à récolter le trop rare raisin.



Jeannot Dupré, le chef de culture au domaine Voillot, conduit le camion qui amène les vendangeurs dans les vignes — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Les vignes ont été très inégalement touchées par le gel. Celles situées plus en altitude sont celles des premiers crus. La terre y est plus rare, moins riche, ce qui, paradoxalement, profite au vin : la vigne est une liane et quand elle manque de nourriture en surface, elle force le rocher pour aller se nourrir profondément, c'est ce qui permet de gagner en complexité, en arômes. Cette année, les premiers crus ont été relativement épargnés par le gel, qui a touché surtout les vignes de plaine. Là, quand la température est descendue à -2° C dans la nuit du 27 avril 2016, l'humidité a formé une fine pellicule de glace qui, par un effet loupe, a permis

ensuite au soleil matinal de brûler les jeunes bourgeons. Quelques instants plus tard, beaucoup de vigneron pleuraient dans leurs vignes.

## **Le gel puis le mildiou ont abîmé les vignes de la parcelle Famine**

La parcelle Famine porte bien son nom cette année. Elle est située en bas de l'appellation volnay, en plaine. Il n'y reste pas grand-chose. Le gel avait commencé le travail, le mildiou l'a achevé. Dans une ouvrée (unité de mesure correspondant à 428 m<sup>2</sup>), où l'on ramasse d'ordinaire dix caisses de raisin, on n'en récolte qu'une cette année. C'est moins motivant pour les vendangeurs. Il faut se pencher souvent pour ne couper qu'une grappe, avant d'aller au pied suivant (ici, on plante un cep par mètre carré). Certains progressent sans se relever, en poussant leur seau d'un cep à l'autre, avec des genouillères sur les pantalons pour se protéger. D'autres s'accroupissent puis se relèvent à chaque fois. D'autres encore, les plus jeunes, se penchent le dos plat, sans plier les jambes. À la fin de la première journée, plus encore le lendemain, genoux et dos gémissent.

La bonne humeur se réveille avec le jour. L'enthousiasme grimpe parmi les vendangeurs dans les premiers crus, quand les seaux se remplissent plus vite, qu'il faut souvent appeler « *Porteur !* » Ils sont quatre ce matin, avec dans le dos de grandes hottes qu'ils vident sur la table de tri en aluminium que l'on déplace de vigne en vigne, pour l'installer au bout des rangs. Là, quatre anciens équipés de longs tabliers fouillent le raisin. Dans le jus qui s'écoule, leurs mains font comme un clapotis. Ils écartent les baies abîmées, les grains secs ou peu mûrs, les feuilles, les petites bêtes. « *C'est important pour éviter*

*les goûts déviants comme ceux que donnent les carapaces très odorantes des coccinelles, ou pire, les punaises* », explique Jean-Pierre Charlot.



C'est Étienne Chaix qui va reprendre le domaine familial, au terme d'un passage de relais de trois ans avec son oncle — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

À mesure que les heures passent, surtout dans les coteaux, les porteurs ralentissent le pas. Lorsque la table de tri est installée en haut, il faut remonter tout le rang, tassé sous le poids du raisin, les semelles alourdies de terre. Au total, le domaine fait travailler 43 personnes cette année (contre une soixantaine dans les millésimes abondants). Les vendanges durent cinq jours, campagne concentrée pour ne pas « *rentrer dans les cuves* » de trop grands écarts de maturité. Dans les autres domaines, beaucoup font appel à des entreprises de mise à disposition de personnels venus de Pologne, de Slovaquie, etc. C'est tout bénéfique : on ne paie qu'une facture, sans TVA ni charges sociales, pour des ouvriers qui travaillent dur, et cotiseront (peut-être) chez eux. Dans la région, beaucoup appellent ces contingents étrangers le « *cheptel* » des vendanges.

## **La plupart des vendangeurs du domaine Voillot sont des habitués**

Chez Voillot, pas de ces travailleurs détachés. La plupart des vendangeurs sont des habitués. Pascal, éducateur spécialisé, la quarantaine, vient depuis la fin de son adolescence. Il y a beaucoup d'étudiants, des enseignants à la retraite... Certains vendangeaient déjà du temps du beau-père, Joseph Voillot, décédé en juillet 2014 - un mois après la dernière grande grêle. La famille cultive du raisin à Volnay depuis le XIXe siècle. L'arrière grand-père d'Étienne, Marius, faisait un peu de vin pour lui mais vendait l'essentiel au négoce. Son fils Joseph a commencé à développer la vinification et la mise en bouteille. Jean-Pierre Charlot, le gendre, a pérennisé cela, continué de développer le domaine et sa réputation. Il vinifie dans un chai situé au cœur du village, exploite neuf hectares de vigne au total.

La plupart appartiennent à la famille Voillot, qui a créé une société pour fabriquer le vin et le vendre. Jean-Pierre, le gendre de Joseph Voillot, gère la société « Domaine Voillot ». Il loue les vignes par fermage à la famille. Il y a quatre salariés (Jean-Pierre Charlot dit plutôt « quatre vigneron ») : Jeannot, le plus expérimenté, Patrice, très fort dans la conduite des tracteurs, Françoise, méticuleuse à la vigne, et Gilles, qui prendra sa retraite à la fin du mois. Une exploitation familiale où tout le monde est polyvalent et où la vendange, comme auparavant les moissons dans le monde paysan, permet de retrouver presque tout le monde. Le père d'Étienne, Jean-Pierre Chaix, s'occupe de l'administratif le temps de la récolte. Les paies, les déclarations à la MSA (la sécurité sociale agricole). Il tient le listing des vendangeurs à jour, et les gendarmes du coin réclament cette liste aux domaines, « pour vérifier s'il n'y a aucune personne recherchée parmi les vendangeurs ».



Il faut se pencher souvent pour ne couper qu'une grappe, avant d'aller au pied suivant. Certains progressent sans se relever, d'autres encore, les plus jeunes, se penchent le dos plat, sans plier les jambes — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Pendant les vendanges, la répartition des rôles entre femmes et hommes se fait à l'ancienne. Les femmes de la famille s'occupent des repas. La grand-mère, Bernadette Voillot, épouse de Joseph, a fait ses premières vendanges en 1939, lorsque son père était prisonnier de guerre. Cette année-là, un seul homme, trop vieux pour partir en Allemagne, aidait aux vinifications. Bernadette est debout à 5h30, elle reste jusqu'au soir avec ses filles et Agnès, la cuisinière qui a commencé aux fourneaux le temps des vendanges quand elle avait 21 ans, il y a 38 ans. À présent, elle vit à Nancy où elle est mariée à un notaire, devenu celui du domaine. Elle est devenue une amie de la famille, n'a loupé que deux récoltes, le temps de ses grossesses. « Elle a le sens des proportions et elle sait accommoder les restes », résume Jean-Pierre Charlot. La cuisine est le théâtre d'un petit jeu de pouvoir entre les femmes, qui défendent leurs prérogatives sur ce territoire, et Jean-Pierre, qui intervient lorsque l'une d'elles râle parce que des vendangeurs imprévus s'ajoutent aux repas. « Tu t'occupes de tes vignes, on s'occupe de la cuisine », répondent-elles.

« C'est un moment important. Ce sont nos racines, nos souvenirs d'enfance. C'est bon d'y voir les petits-enfants. Peut-être que l'un d'entre eux y prendra, comme Étienne, le goût de reprendre plus tard. »

Isabelle, sur les vendanges

Agnès se souvient de son arrivée au domaine. Elle avait été effarée par les quantités de gnôle et de vin bues en quelques semaines (les vendanges duraient plus longtemps, avec moins de personnel). À l'époque, raconte Bernadette, la grand-mère, les vendangeurs jouaient aux cartes le soir, on leur faisait des gaufres les jours de pluie pour les occuper, qu'ils ne quittent pas le village. Ils dormaient dans un grenier sans chauffage, au-dessus de l'appartement d'Abilio, l'ouvrier portugais de Joseph. Quand ils faisaient vraiment trop de bruit, jusque tard dans la nuit, Abilio montait en chemise et bonnet de nuit, son fusil à la main. « *On ne demandait pas notre reste, ni s'il y avait une balle dans le fusil* », raconte Alain, que l'on appelle Tonton. Il a un accent ch'ti à couper au sécateur, est retraité de la SNCF (Joseph passait des petites annonces dans *La Vie du rail*, ce qui a développé un filon de vendangeurs cheminots).



Les femmes (à gauche, Bernadette Voillot) préparent le repas pour les vendangeurs dans la cuisine du domaine — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Pour les femmes, la cuisine des vendanges est un moment important. Agréable, disent-elles, sans être dupes de la place que la répartition des tâches réserve aux femmes dans le monde paysan. Souvent, dans les domaines, elles restent cantonnées aux fonctions annexes, en général ennuyeuses, comme la paperasserie. Un rôle qu'Isabelle, l'épouse de Jean-Pierre Charlot, infirmière en retraite, a toujours refusé.

Dans la cuisine, avant le repas du midi, elles boivent ce jour-là une petite coupe de champagne. Isabelle et sa sœur Thérèse, l'historienne de la famille, sont autour de Bernadette. « *C'est un moment important, dit Isabelle. Ce sont nos racines, nos souvenirs d'enfance. C'est bon d'y voir les petits-enfants. Peut-être que l'un d'entre eux y prendra, comme Étienne, le goût de reprendre plus tard.* » Elles vivent avec le sentiment que tout cela, la gestion d'un domaine viticole familial, les traditions autour des vendanges, devient très précaire, peut disparaître bientôt.

**Les vendangeurs sont payés au smic, mais logés et très bien nourris**

Chez Voillot, les saisonniers sont bien traités à table. Cela permet de fidéliser ceux qui travaillent bien. D'autres domaines retirent 5 euros par jour pour le gîte et le couvert, ici les vendangeurs sont payés au smic (9,67 euros brut de l'heure), mais logés et très bien nourris gratuitement. Même le casse-croûte du matin, dans les vignes, après deux bonnes heures de coupe, est délicieux et varié. On l'avale avec du café ou un verre d'aligoté blanc, de bourgogne rouge. Du temps du grand-père, les porteurs (et seulement les porteurs) avaient droit en plus à un verre de gnôle.

On mange dans le caveau où le reste de l'année, Jean-Pierre Charlot fait déguster ses vins à ses clients, en-dessous de la maison de Bernadette. D'une année sur l'autre, on retrouve les mêmes blagues. On se rappelle la fois où celui-ci était « *bourré comme une cantine* », où ceux-là sont allés à Beaune en passant par le chemin des vignes, que l'on appelle « *la route des trois grammes* ». Les relations sont paillardes. « *Ah ben mon Lulu, t'as encore embaumé les chiottes !* » Le soir, les agapes se poursuivent dans la maison qui réunit les dortoirs des filles et des garçons. Au matin, les yeux sont fatigués avec, pour certains et certaines, de jolis cernes.



Les vendangeurs du domaine Voillot mangent dans le caveau où le reste de l'année, Jean-Pierre Charlot fait déguster ses vins à ses clients, en-dessous de la maison de Bernadette — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Quelques jours plus tôt, pour la veille des vendanges, la famille et les proches avaient mangé le pot-au-feu, c'est la tradition avant de commencer. Dans la journée, Jean-Pierre et ses salariés avaient contrôlé les degrés d'alcool potentiel du raisin, en ramassant au hasard des grains, écrasés ensuite, pour mesurer le jus dans un réfractomètre levé vers la lumière. Le vigneron cherche un fruit croquant, frais, pas trop mûr, pour des jus équilibrés. Dans la vigne, on apprend vite à jauger de la maturité du raisin en le croquant. On la mesure aussi au vol des étourneaux, des grives et des merles, qui se rapprochent à mesure que le raisin mûrit. C'est Jean-Pierre qui arrête la date de début des vendanges. À Volnay, beaucoup viennent chercher ses conseils : il est expérimenté, a enseigné les vinifications avant de gérer ce domaine avec son beau-père puis tout seul. Voilà quelques années, alors que j'étais passé le voir pour comprendre comment se détermine avec précision une date de vendanges, un « *gratteur* » (c'est ainsi qu'il appelle ceux qui demandent des conseils sans jamais rendre de services) lui avait demandé quel jour il comptait commencer à ramasser. « *Oh, bah cette année, j crois bien que je vais vendanger un jour avant toi* », avait-il répondu.

« Comme on ne peut pas maîtriser les aléas climatiques, tout le jeu comptable consiste à lisser sur quatre ou cinq millésimes, pour ne pas mettre l'exploitation en danger. »

Jean-Pierre Charlot

Selon les premières projections de Jean-Pierre Charlot, on pourra remplir cette année environ 50 à 60 fûts au lieu de 180 à 200 dans une année normale, soit environ 17 500 bouteilles (contre un peu plus de 60 000). « *Comme on ne peut pas maîtriser les aléas climatiques, soupire le vigneron, tout le jeu comptable consiste à lisser sur quatre ou cinq millésimes, pour ne pas mettre l'exploitation en danger.* » En Bourgogne, beaucoup de domaines sont au plus mal, obligés de vendre des

parts de leurs sociétés à des investisseurs pour continuer de travailler. Pour ceux qui louent les vignes qu'ils exploitent, comme le domaine Voillot, les fermages sont indexés sur le prix du vin en vrac qui, bien sûr, grimpe en flèche lorsque le vin se fait rare (car la demande pour le bourgogne, elle, ne faiblit guère). L'année dernière, le domaine Voillot a payé au total 81 500 euros de fermage, essentiellement à la famille, soit 72 % de plus que cinq ans plus tôt.

L'exploitation a des réserves financières, mais elle puise dedans et doit faire des économies. La trésorerie s'amaigrit. Il reste désormais à la banque l'équivalent d'un demi-millésime plus la totalité des fûts de 2015 et 20 % des 2014. Pour que le domaine ne se mette pas en danger, que la reprise d'Étienne se passe dans des conditions correctes, il n'y a plus guère le choix. Il va falloir que le prochain millésime soit bon, et qu'il soit cette fois abondant. 5

### Côte de Beaune

*Une arête descend la Bourgogne à partir de Dijon, séparant le plateau de la plaine, et c'est sur ce coteau que poussent les meilleurs crus de la région. D'abord en côte de Nuits (de Dijon à Beaune), puis en côte de Beaune à partir de cette sous-préfecture, avant d'atteindre la côte chalonaise. Volnay est situé au nord de la côte de Beaune, à cinq kilomètres de la ville, entre les villages de Pommard et Meursault.*

### La grêle

*En 2012, 2013 et 2014, la grêle a fauché 50 à 80 % de la récolte à venir au domaine.*

### Les appellations

*En Côte de Beaune, dont dépend Volnay, on distingue les appellations régionales (bourgogne, aligoté par exemple), les appellations village (volnay, pommard) et, dans ces dernières, les parcelles en premier cru, de meilleure qualité, généralement plantées sur le coteau. Le domaine Voillot possède des appellations régionales (bourgogne et aligoté essentiellement, 2,5 ha), du volnay (3,8 hectares dont près de 2 en premier cru), du pommard (2,8 hectares dont 1,9 en premier cru), du meursault (0,29 hectare dont la moitié en premier cru) et du beaune (0,20 hectare en premier cru).*

### Le mildiou

*Le gel rend la plante plus sensible aux maladies, et notamment à ce champignon qui s'en prend aux feuilles puis à la grappe, si on ne le traite pas à temps. L'humidité du mois de mai (quatorze jours de pluie à Volnay, 121 millimètres) l'a favorisé. Puis juste avant les vendanges, un autre champignon, l'oïdium, s'est*

...attaqué aux blancs.

### **Combien de raisins pour une bouteille ?**

*Remplie, une caisse pèse environ 30 kg. Il en faut une douzaine pour remplir un fût de 228 litres (en Bourgogne, on appelle cela une « pièce »), qui donnera quelque 300 bouteilles. Calculé autrement, il faut en moyenne un kilo de raisins pour une bouteille de 75 cl.*

### **L'export**

*Le domaine Voillot vend 90 % de sa production à l'étranger, 10 % à des cavistes et restaurants français, et maintient un peu de vente au domaine, pour garder un contact avec le consommateur.*

### **Les critères de dégustation**

*L'un des critères académiques de dégustation du vin est l'équilibre entre l'alcool, l'acidité, les tanins, et l'éventuelle sucrosité.*

### **Le ban des vendanges**

*Jusqu'en 2003, il existait ce que l'on appelle le « ban des vendanges ». La date de début de la récolte était fixée par arrêté préfectoral. Mais en 2003, année de grosse canicule qui a obligé à commencer dès le mois d'août (le 23 chez Voillot) pour que le raisin ne rôtisse pas, le préfet a signé son arrêté le 11 septembre ! Les vigneronns avaient fini depuis un moment. La préfecture a ravalé discrètement l'humiliation, et cette histoire de ban a été supprimée.*

### **Le prix du vin**

*Il faut payer 9,2 hectolitres de vin par hectare loué.*

### **20 % de la cuvée de 2014**

*Quelques mois après la mise en bouteille, tout le reste est déjà vendu. Chaque année, le vin s'arrache : le domaine n'a pas de problèmes commerciaux, seulement de volumes.*

### **La vinification**

*On appelle vinification la transformation du jus de raisin en vin. Des levures contenues dans le fruit transforment le sucre en alcool, et les peaux, les pépins, transmettent la couleur, les arômes, les tanins, etc.*

### **L'élevage du vin**

*L'élevage commence lorsque le vin est vinifié et s'achève à la mise en bouteille. Il permet d'affiner le vin, de le nourrir, l'arrondir (on y reviendra plus longuement dans un prochain épisode). Au domaine Voillot, l'élevage des rouges et des blancs dure un à deux ans et se fait dans des fûts en bois.*

### **Le chai**

*C'est l'endroit où l'on transforme le raisin en vin. Celui du domaine Voillot se trouve au centre du village de Volnay, dans une maison de la famille où personne ne vit plus. Les chambres, délicieusement désuettes, sont réservées aux visiteurs. Seule la grand-mère habite encore Volnay, dans une autre maison, au-dessus du caveau où mangent les vendangeurs. Jean-Pierre habite à Beaune, Étienne se cherche une maison.*

### **Le fermage**

*Le fermage est une location de très longue durée d'un champ, d'un bois ou d'une viane. Les vianeronns rétribuent les propriétaires en vin ou en argent.*



PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

**Texte** Olivier Bertrand

**Photo** Sébastien Erôme

**Édité par** Lucile Sourdès-Cadiou

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :  
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep1-vignoble/>

## Éditeur

Les Jours est édité par la société *Les Jours SAS*.

- *Capital social* : 123 170 €
- *Immatriculée sous le numéro* 812 749 323 *au RCS de Paris.*
- *Numéro de TVA intracommunautaire* : FR 12 812749323
- *Numéro de CPPAP* : 0118 Y 92937
- *Adresse* : Les Jours - BP 103 - 75921 Paris 19 PDC
- *Téléphone* : 09 83 98 59 95
- *E-mail* : [contact@lesjours.fr](mailto:contact@lesjours.fr)
- *Directrice de la publication* : Isabelle Roberts