



— RAISINS ET SENTIMENTS

En Bourgogne, le feu sur la glace

Ce samedi, aux aurores, le vigneron Jean-Pierre Charlot a allumé des feux afin de protéger la vigne du gel.

29 avril 2017 Épisode n° 10

Texte Olivier Bertrand

Photo Hélène Joulkva pour « Les Jours »

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

Au lever du jour ce samedi matin, de large colonnes de fumée s'étendent au-dessus des vignes de Volnay. Pour la première fois depuis des décennies, les vignerons ont allumé des feux à l'aube, comme autant de nuages protecteurs, pour lutter contre le gel. Il menaçait depuis une bonne semaine en Bourgogne et les nuits annoncées les plus critiques étaient celles de ce jeudi et de ce vendredi. Alors, pour la première fois depuis très longtemps, les vignerons du village ont décidé de se préparer collectivement à allumer des feux dans leurs vignes, comme on le fait, par exemple, depuis quelques années dans le Chablisien, pour sauver les récoltes.

L'année dernière, elles avaient été laminées par un gel dans la nuit du 27 au 28 avril à Volnay. Le domaine Voillot y avait laissé les deux tiers de son millésime. Et comme cela venait après trois années de grêle, la trésorerie s'est tendue – 2017 devient stratégique. De nombreuses exploitations ne peuvent pas se permettre de nouvelles pertes importantes cette année. Certaines « ne sont plus très loin de

mettre la clé sous la porte », rapporte Jean-Pierre Charlot, gérant du domaine Voillot. Alors ce sont les jeunes du village qui ont réagi et « *poussé les vieux* » à revenir à la technique du feu qu'utilisaient leurs ancêtres.



Pour la première fois depuis très longtemps, les vignerons du village ont décidé de se préparer collectivement à allumer des feux dans leurs vignes, pour sauver les récoltes du gel — Photo Hélène Joulkva *Les Jours*.

Une première note est arrivé jeudi matin, sur les mails des vignerons. « *Le risque de voir se renouveler les dégâts de gel sur nos*

vignes est accru pour les deux nuits à venir. C'est pourquoi votre ODG (Organisme de défense et de gestion, le nouveau nom des syndicats d'appellation, ndlr) s'est organisée afin de mettre en place une lutte collective par combustion de paille permettant de créer un nuage de fumées protectrices. » Le but n'est en effet pas de réchauffer la vigne comme on l'imagine souvent, mais de créer un écran au-dessus d'elle. Car le vrai risque pour la plante, c'est paradoxalement la brûlure, due au soleil. Certes, si la température descend en mai au-dessous de -5°, alors que le repos végétatif est terminé, que la sève circule, il peut se produire une « gelée de grand froid » : la sève gèle. Mais cela arrive très rarement en cette saison. Le plus souvent, le danger se situe plutôt lorsqu'il fait -1° ou -2° et qu'il y a beaucoup d'humidité dans les vignes, comme ces jours-ci. « L'eau se prend en glace », comme dit Jean-Pierre : une fine pellicule se forme avant la levée du jour, elle enrobe les petites feuilles et les bourgeons fraîchement éclos. Et lorsque les premiers rayons du soleil dardent, un effet loupe se produit : le soleil traverse la glace et brûle irrémédiablement les jeunes pousses et les feuilles. On appelle aussi cela le phénomène de « lune rousse ». Des nuits froides et claires, sans un nuage, donc sans protection au lever du jour contre les rayons du soleil, qui viennent roussir les jeunes pousses. Le but du feu est de provoquer d'épaisses fumées noires, qui s'étendent au-dessus des vignes, les protègent des ardeurs du soleil. Avant, les vieux brûlaient de vieux pneus. « C'était assez moyen en termes de pollution », relève Jean-Pierre. Pour l'atmosphère, comme pour le raisin.

« L'efficacité du dispositif repose aussi sur l'implication de chacun pour l'allumage. Une cinquantaine de bénévoles est nécessaire demain matin à 5 heures. Mobilisez-vous, vos salariés, amis, étudiants en vacances... »

Extrait d'une note envoyée jeudi aux vignerons par leur syndicat d'appellation

« À l'heure où ce message vous est envoyé, écrivait la note de l'ODG, des bottes de pailles sont déjà commandées. » Il s'agit en réalité de très gros ballots, d'environ deux mètres de long sur un de large et un de haut. « Des responsables ont été désignés ayant en charge un secteur défini. » Les bottes ont été réparties entre les domaines, posées au bout des rangs. « Mais l'efficacité du dispositif repose aussi sur l'implication de chacun pour l'allumage, poursuit la note. C'est pourquoi une cinquantaine de bénévoles est nécessaire demain [vendredi] matin à 5 heures. Mobilisez-vous, vos salariés, amis, étudiants en vacances... Une réunion d'information pour l'ensemble des bénévoles se tiendra ce jeudi 27 avril à 17 heures dans la grande rue à Volnay durant laquelle il sera expliqué les modalités d'allumage pour une bonne combustion générant un maximum de fumée. »

À la réunion dans la rue, le soir, il y avait, me raconte Jean-Pierre Charlot, des patrons vignerons, mais aussi des ouvriers, les salariés de certains domaines, venus filer un coup de main. Un paysan d'un village voisin s'était proposé pour décharger gratuitement les ballots de

paille qu'un camion livrait pour tout le village. Les vignerons de Volnay étaient du coup invités à apporter chacun une bouteille de leur vin, pour le remercier.



Un feu près des vignes du domaine Voillot, pour lutter contre le gel — Photo Hélène Joulkva *Les Jours*.

Pas besoin de faire le poireau toute la nuit puisque le risque ne pointe qu'avec l'arrivée du soleil. Mais dès 4 h 45 vendredi, une cinquantaine de personnes étaient déjà sur la place, dans le noir. Il s'agissait de prendre une « *décision collective* », à partir des relevés de températures de chacun. Jean-Pierre Charlot a payé le café et les croissants à ses amis. « *C'est beaucoup de peur et de stress* », m'écrivait-il la veille. L'année dernière, le gel lui avait filé un sale coup au moral. Vendredi matin, son neveu Étienne Chaix, qui doit prendre sa suite, était avec lui. Sur la petite place, la décision a été vite prise. « *On n'allume pas.* » Les thermomètres ne descendaient pas en-dessous de +2°C, et il y avait du vent, ce qui fait baisser l'humidité. Par ailleurs, des nuages approchaient, qui serviraient d'écran solaire. Mais un jour plus tard, ce samedi matin, le danger était bien là. Quelques degrés de moins, pas un nuage à l'horizon. Les volontaires se sont répartis, sont allés allumer leur secteur : dans cette opération, chacun ne s'occupe pas de ses

propres vignes. « *On protège l'appellation, pas les domaines de chacun* », précise Jean-Pierre.

Le risque est écarté mais, les vignerons vont continuer de « serrer les fesses », jusqu'aux « saints de glace »

Hormis quelques petites parcelles légèrement touchées, Volnay est passé à côté du gel cette fois-ci, mais d'autres villages ont eu moins de chance. À Savigny-lès-Beaune, à Saint-Romain, appellations aux rouges délicieux et plus abordables. Dans les combes orientées au nord, des courants d'air glaciaux participent à la formation de la glace. Au nord-est de Dijon aussi, dans toute cette région du Chatillonnais qui file vers la Champagne et où l'on utilise le raisin pour faire du crémant.

Comme la végétation semblait très en avance cette année, le domaine Voillot, pour ne pas se faire déborder, avait commencé à « ébourgeonner ». Cela consiste à enlever les petits bourgeons que l'on ne souhaite pas conserver, avec de concentrer le sucre dans les raisins que l'on garde. Mais Jean-Pierre et son équipe ont vite arrêté. « *Ce n'est pas la peine de trop enlever, à présent c'est préférable de voir si nous gelons ou pas, et voir ensuite les bourgeons que l'on conserve.* » Le risque est écarté pour dix jours, les vignerons vont continuer de « serrer les fesses » jusqu'à ce que l'on appelle les « saints de glace », entre les 11 et 13 mai. Il ne restera plus alors qu'à craindre la grêle...

Bourgeons précoces

Les bourgeons et les premières feuilles sont sortis très en avance cette année, au terme d'un hiver clément. Mais le froid de ces derniers jours calme l'ardeur de la sève. La vigne est en train de perdre l'avance qu'elle avait prise. Le risque, outre le gel, est la « coulure » : des fruits déjà formés lorsque le froid les prend, et qui ne grossissent plus.

Les saints de glace

Depuis le moyen-âge, les vignerons comptent sur Saint Mamert, Saint Servais et saint Pancrace pour rendre les températures clémentes. On dit que le gel n'est plus à craindre après leurs fêtes. En réalité, il est statistiquement extrêmement rare qu'il gèle pendant les saints de glace.

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

Texte Olivier Bertrand

Photo Hélène Joukva pour « Les Jours »

Édité par François Meurisse

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep10-gel/>

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*
- *Directrice de la publication : Isabelle Roberts*