



— RAISINS ET SENTIMENTS

Pour l'instant, tout vin bien

En Bourgogne, le domaine Voillot a été épargné par le gel et la grêle. La récolte s'annonce bonne mais l'été peut encore tout changer.

16 juillet 2017 Épisode n° 11

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

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

La pluie tombait depuis un moment lorsque le ciel s'est éclairci, sans que l'eau cesse de tomber. Il est devenu d'un blanc jaunâtre, signe que la grêle ne passait pas très loin. À table, on a tous pâli. Le domaine Voillot, que je suis pendant un an en Bourgogne, a vécu quatre dernières années très difficiles. Trois millésimes dévastés par la grêle (2012, 2013, 2014), un autre touché par le gel (2016). Cela a tendu la trésorerie, réduit les marges de manœuvre. Il faut en 2017 une récolte de bonne qualité mais aussi abondante. Heureusement la grêle est passée au large cette fois-ci.

Quand il pleut au domaine, impossible de travailler aux vignes. Les engins ne peuvent rouler sur la terre trop meuble, et à pied cela reste compliqué et désagréable. Mais il y a toujours de quoi s'occuper chez un vigneron. Au chai, Jean-Pierre Charlot a décidé de transférer le vin de ses fûts vers les cuves avant de les faire revenir en fûts. Cette opération, le soutirage, permet d'aérer le vin, ou cette fois d'enlever les lies les plus grossières – il a remarqué ces

dernières années que le vin est un peu plus trouble. La manipulation est sensible, l'hygiène du matériel doit être irréprochable, et il subsiste toujours un risque d'oxydation du vin. Jeannot Dupré, bras droit de Jean-Pierre Charlot, est à genoux devant un tonneau dont il a enlevé le bouchon du trou de broquereau (la bonde qui se trouve en façade, à l'avant du fût), pour ficher à la place un robinet de laiton (on appelle ça une « chèvre », ou une « fontaine »). Le vin coule, je le goûte, le fruit est délicieux. Il tombe dans une large bassine où une pompe l'aspire pour l'expédier vers les cuves. Patrice Bruley, autre salarié du domaine, soulève un peu le fût lorsque le débit ralentit. Toujours à genoux sur les gravillons, Jeannot guette les premiers signes de turbidité. Alors on repose le tonneau, on enlève le robinet, on referme, et le fût remonte à l'étage supérieur à l'aide d'un treuil qui permet de le faire passer dans une trappe.



Au chai, Jean-Pierre Charlot a décidé de transférer quelques fûts vers les cuves. Une opération appelée « soutirage » pour enlever les lies les plus grossières — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Dans la cour, Étienne, le neveu de Jean-Pierre, le renverse au-dessus d'un seau très plat qui recueille les lies. Elles sont d'un violet vif : la couleur lie de vin. On vide ensuite le seau dans une cuve, Jean-Pierre gardera quelques bouteilles de lie pour la cuisine, pour préparer des œufs en meurette, des coqs ou des jambons à la lie de vin – ce n'est pas particulièrement léger mais franchement réjouissant. Le reste partira à la distillerie, pour la prestation d'alcool vinique que le domaine doit à l'État (lire l'épisode 4, « "Tu sens la cerise qui te prend tout le palais" »).

Les cerises sont délicieuses, charnues. C'est bon signe car les vignerons disent souvent qu'elles annoncent le niveau du raisin

Pendant que le soutirage se poursuit, je pars faire un tour dans les vignes avec Jean-Pierre, voir où en est la plante. Ces dernières semaines, j'avais un peu délaissé le domaine, pris par les Insoumis marseillais. Jean-Pierre n'en a pas pris ombrage ; visiblement, la vigne non plus. Le feuillage est fourni, très dense cette année, d'un joli vert profond (sauf dans les

domaines où la vigne est dégénérée, cela se repère aux taches plus jaunes dans le paysage). Pour l'instant, 2017 se présente très bien. La météo rappelle assez celle de 2015 : un peu d'humidité, beaucoup de soleil, une végétation précoce. Les cerises sont délicieuses, charnues. C'est bon signe car les vignerons disent souvent qu'elles annoncent le niveau du raisin. Les rendements sont également prometteurs, c'est important car la trésorerie du domaine a soif.



Étienne semble être plus à l'aise, moins en retrait. Moins dans l'ombre imposante de l'oncle, Jean-Pierre. Comme si, lentement, il entrait dans sa nouvelle peau de vigneron — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

La grappe qui s'est formée est saine. D'après Jean-Pierre Charlot, il est pour l'instant aussi facile de « *conduire ce millésime* » que le 2015 – espérons qu'il sera aussi bon à boire. Les conditions climatiques ont permis à la vigne de pousser très vite. Cette année, il ne fallait pas prendre de retard, pas se laisser déborder. Les jours de canicule, le domaine a attaqué très tôt, vers cinq heures du matin. Les vignes Voillot sont très propres, rien ne dépasse. Les sols ont été labourés quatre fois, et le feuillage rogné trois fois. Les pieds ont été nettoyés des pousses inutiles – en Bourgogne on appelle cela l'« échetonnage » (le terme officiel est « épamprage »). Juillet est un moment idéal pour comparer les façons de

travailler dans les différents domaines. Chez certains, les liserons et les amarantes ont gagné du terrain, les plantes grimpent le long des pieds de vigne, risquant d'entraver la bonne ventilation de la vigne, de transmettre l'humidité du sol, et avec elle le risque de maladies, de mildiou notamment.

« Si j'avais 25 ans, je crois que je me mettrais au bio sans le revendiquer, sans demander d'agrément. Et les années trop difficiles, je me réserverais le droit de mettre un produit, parce qu'on n'a pas le droit, quand on fait travailler des gens, de perdre une récolte. »

Jean-Pierre Charlot est respectueux de sa terre, mais n'a jamais renoncé à la chimie

Lorsque le sol est sec, le domaine passe l'intercep, un soc qui passe entre les pieds pour coucher les mauvaises herbes. Lorsqu'il est mouillé comme ces jours-ci, c'est impossible, et il arrive que chez Voillot on pulvérise un défanant chimique. La question des traitements est sans doute celle dont je parle le plus souvent avec Jean-Pierre Charlot – du moins quand on parle de la vigne, car il s'intéresse aussi beaucoup à l'état du monde et à la politique. Je le sais respectueux de sa terre, de ses salariés et de ses consommateurs, mais il n'a jamais renoncé à la chimie, pour ne pas perdre ses récoltes et avec elles une exploitation qu'il gère sans qu'elle lui appartienne. L'autre jour, alors qu'il conduisait sur les chemins entre les vignes, je lui ai posé cette question : « Si tu avais 25 ans aujourd'hui, Jean-Pierre, si tu étais au début de ton métier, est-ce que

tu serais tenté d'expérimenter la culture biologique ? » Il a réfléchi gravement, puis a eu cette réponse d'une traite : « Si j'avais 25 ans, je crois que je me mettrais au bio sans le revendiquer, sans demander d'agrément. Et les années trop difficiles, je me réserverais le droit de mettre un produit systémique (contrairement aux produits de contact, les produits curatifs ou préventifs dits « systémiques » sont absorbés par la plante puis circulent par la sève. Les effets sont du coup plus durables, nldr), parce qu'on n'a pas le droit, quand on fait travailler des gens, de perdre une récolte. »

Je sais que la question est sensible pour lui. Presque douloureuse. Il sent que je suis attiré par les vins les plus naturels possibles, ceux qui limitent les intrants, la chimie. Il se défend, explique les dégâts que peuvent aussi causer les excès de cuivre – principal moyen de lutte en bio contre le mildiou et son cousin, l'oïdium. J'ai compris depuis longtemps qu'en viticulture comme partout un agrément n'est pas un gage d'honnêteté. Qu'on peut renoncer au combat et choisir une voie plus conventionnelle tout en limitant les atteintes à l'environnement. Mais on y reviendra à la sortie de l'été, avec un épisode consacré au rapport au bio dans cette région humide, et aux frontières de la probité chez ceux qui travaillent en bio comme en raisonné... Peut-être qu'Étienne, le neveu qui doit reprendre à terme le domaine, explorera d'autres voies. Il apprend son métier, donne de plus en plus volontiers son avis. Il n'est pas très bavard, n'aime visiblement guère s'avancer sur de ce qu'il ne maîtrise pas complètement. Mais il a changé, je trouve, depuis ma dernière venue. Semble être plus à l'aise, moins en retrait. Moins dans l'ombre imposante de l'oncle. Comme si, lentement, il entrait dans sa nouvelle peau de vigneron.



Jean-Pierre Charlot a fait remplacer les buses de tous ses pulvérisateurs, pour limiter les nuages de pollution. — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Cette année, le domaine a mené pour l'instant six traitements contre le mildiou et l'oïdium, deux contre la pourriture. La récolte s'annonce importante, le feuillage est dense, cela augmente le risque de botrytis, champignon noble quand on veut faire des liquoreux, désastreux le reste du temps. Les deux traitements ont été faits aux moments les plus sensibles. Le 8 juin, à la chute des capuchons, petits opercules qui tombent à la formation des grains, puis le 22 juin, à la fermeture de la grappe, lorsque les grains ont grossi au point de parvenir à se toucher.

Dans d'autres domaines, j'ai vu des ouvriers détachés venus de Pologne ou de Roumanie travailler sans masque, sans gants, prenant en plein visage ce qu'ils pulvérisent

Les produits de synthèse tiennent douze à quatorze jours. Le domaine ayant traité pour la dernière fois le 6 juillet, Jean-Pierre Charlot guettait ces derniers jours que les pluies se calment pour repasser dans les rangs, avant de nouvelles intempéries. Il a

fait remplacer les buses de tous ses pulvérisateurs, pour limiter les nuages de pollution. Les salariés doivent se protéger complètement, porter des masques, et s'engager par écrit à respecter ce que l'on appelle les « délais de re-entrée », c'est à dire le nombre d'heures ou de jours avant de retourner dans une vigne qui vient d'être traitée. En travaillant depuis bientôt un an à Volnay, j'ai vu quelques domaines moins scrupuleux. Notamment ceux qui embauchent des ouvriers détachés venus de Pologne ou de Roumanie, et que je vois travailler face au vent, sans masque, sans gants, prenant en plein visage ce qu'ils pulvérisent, rentrant le soir tout bleus, tout noirs, la peau « gaborée » (recouverte) de produits phytosanitaires.

Le gel évité (lire l'épisode 10, « En Bourgogne, le feu sur la glace »), la grêle tombée pour l'instant au loin, le mildiou tenu à l'écart, on se prend à rêver un millésime 2017 donnant un vin fruité, de garde, en quantité. Mais il reste encore quelques obstacles et des risques. Un été trop chaud pourrait freiner la photosynthèse. Le soleil pourrait provoquer des grillures. La grêle menacera jusqu'à la fin des vendanges. Pour l'instant, elles sont prévues au début du mois de septembre. Il reste beaucoup d'incertitudes ; pourtant, il faut anticiper, faire comme si une récolte abondante arrivait. Cela suppose de recruter dès maintenant plus de vendangeurs, et d'acheter des nouveaux fûts, parce qu'avec les années de piètre récolte il a fallu en détruire des dizaines, qui avaient été asséchés de ne plus recevoir de vin. Jean-Pierre Charlot en a pour l'instant commandé quinze en chêne pour les rouges, et trois pour les blancs. Cela m'a permis de visiter avec lui la tonnellerie, pour comprendre comment on choisit le bois, comment on chauffe un tonneau.

Mais on va garder cela pour le prochain épisode... 

Raisins maudits

Lundi soir, quelques parcelles ont été touchées en côte-de-nuits (entre Beaune et Dijon), c'est à peu près tout pour la Bourgogne. En revanche, le Beaujolais, plus au sud, a de nouveau dégusté. À Fleurie, par exemple, Jean-Louis Dutraive, un vigneron que j'aime beaucoup, a vu son domaine dévasté pour la quatrième fois en quatre ans.

Lies nourrissantes

Les lies sont des levures mortes, des bactéries et microrésidus de végétaux qui tombent au fond des tonneaux, nourrissent le vin pendant l'élevage, lui donnent du gras, et le troublent.

Les rendements

Jean-Pierre Charlot ne fait jamais « pisser » ses vignes (une expression signifiant que l'on fait pousser un maximum de raisin au détriment de la qualité), il se contente de rendements raisonnables : 35 à 40 hectolitres par hectare en moyenne. Depuis dix ans, le plus haut rendement a été 2009 (53 hl/ha), le plus bas 22,35 hl/ha en 2012, année de grêle catastrophique. Elle sera malheureusement détrônée par le millésime 2016 : le domaine attend cette année un rendement global de 18 hl/ha (avec de forte disparité : 9 hl/ha seulement en volnay village, 12 hl/ha en pommard, et heureusement 35 à 40 hl/ha dans certains premiers crus).

Trésorerie tendue

Le domaine traversera de toute façon un cap ardu car les vins ne sont vendus qu'après l'élevage de deux ans. En attendant, les charges d'exploitation de ce 2017 seront lourdes (il faut notamment recommander des fûts si la récolte est importante), et les rentrées financières des crus 2015 et 2016, aux très faibles rendements, seront faibles.

Rogner pour concentrer

Le rognage consiste à couper les tiges qui débordent du rang et risquent de « faire liane » avec celles du rang d'à côté. Cela élimine au passage les plus récentes, non protégées par le dernier traitement, et les feuilles plus petites, moins performantes pour la photosynthèse, qui transforme la lumière du soleil en matière organique.

Faux champignon, vraie calamité

Le mildiou recouvre une série de maladies dues à un micro-organisme que l'on prend à tort pour un champignon. Il se développe avec l'humidité, s'attaque à la feuille puis aux fruits, fait baisser les rendements, jusqu'à détruire parfois toute une récolte. On le combat avec une préparation que l'on appelle la « bouillie bordelaise » (soufre et cuivre), avec des tisanes de prêle, ou des fongicides de synthèse.

« Simple » gérant

Les vignes du domaine Voillot appartiennent à la belle-famille de Jean-Pierre Charlot, qui gère la société d'exploitation, dont la belle-famille se partage les parts.

Champignon précieux

Il existe plusieurs façons de faire des vins blancs liquoreux. L'une d'entre elles

consiste à laisser un champignon, le botrytis, manger la grappe. Le raisin se recroqueville, le sucre s'y concentre, un jus rare mais épais coule lorsqu'on le presse.

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

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

Édité par Alexis Boisselier

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep11-soutirage-traitement/>

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