



— RAISINS ET SENTIMENTS

Au pied du mûr

Le millésime 2017 est crucial pour Jean-Pierre Charlot. À la veille des vendanges, il faut éviter les faux pas pour obtenir qualité et quantité.

3 septembre 2017 Épisode n° 13

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

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

Le dénouement approche au domaine Voillot. Jusqu'ici tout va bien, on a échappé aux accidents climatiques. Le gel et la grêle, qui avaient gâché quatre des cinq derniers millésimes, laminé les rendements jusqu'à tendre dangereusement la trésorerie, sont passés au large. Mais on tremblera jusqu'au bout. Jusqu'à ce que le vin dorme en fûts. Cette semaine l'a montré avec de nouvelles frayeurs.

Lundi, avec Étienne Chaix, le neveu de Jean-Pierre Charlot, vigneron qui gère le domaine, on a commencé la semaine en faisant des prélèvements dans les vignes, pour connaître la maturité du millésime. Étienne doit reprendre progressivement l'exploitation, il apprend sur le tas tous les métiers de son oncle (la culture, la vinification, la vente...), se montre surtout à l'aise pour l'instant dans la vigne, avec la plante. C'est un vrai paysan. Le reste, la responsabilité écrasante de gérer un domaine, une équipe, devra entrer

progressivement. Sa position est enviée car c'est un joli domaine familial, mais elle n'est en même temps pas très facile. Il faut prendre la succession d'un vigneron reconnu, assumer une exploitation dont les vignes appartiennent à sa famille. Mais on y revient dans un très prochain épisode, pour l'instant revenons dans les vignes.



Étienne Chaix a commencé la semaine en faisant des prélèvements dans les vignes, pour connaître la maturité du millésime — Photos Olivier Bertrand/*Les Jours*.

Pour les prélèvements, il faut grappiller des grumes (des grains de raisin) de façon aléatoire dans chaque parcelle, les écraser dans un petit tupperware avec le fond d'une canette de bière, pour obtenir un jus. On en dépose quelques gouttes sur la petite plaque en verre d'un réfractomètre, un appareil qui ressemble à une courte longue-vue que l'on relève vers la lumière afin d'y lire le degré d'alcool potentiel du jus. Dans les Chevalières, délicieux premier cru de meursault, on en est pour l'instant à 11,2°. Mais plus que ce chiffre, ce sont les différences d'un prélèvement à l'autre qui comptent, afin d'obtenir une courbe qui renseigne sur l'évolution de la maturité. Entre le lundi et le jeudi précédents, la parcelle avait gagné 0,5 degré ; entre le jeudi et ce lundi, 0,7.

En cette fin d'été, la maturité a galopé, en raison de la chaleur, de l'ensoleillement. Par endroits, les grains commencent à « figer ». Leur peau se plisse, se ride. Cela reste très hétérogène car certaines parcelles, situées plein sud, ou sur de la roche, ou closes de murs, mûrissent plus

vite. Décider d'une date de récolte reste toujours une moyenne. Cette année, les vendanges commenceront chez Voillot mercredi prochain. Mais Jean-Pierre Charlot a décidé au dernier moment d'avancer la récolte des blancs, que l'on a ramassés mercredi dernier, afin d'éviter leur surmaturité, qui donne des vins trop cuits et de moins bonne garde.

Les vendanges commenceront chez Voillot mercredi. Mais Jean-Pierre Charlot a décidé au dernier moment d'avancer la récolte des blancs, afin d'éviter leur surmaturité

Mercredi matin, on était donc seize à l'aube devant la cuverie. Les cinq salariés du domaine, rejoints par une petite troupe d'amis, pour partir ramasser les meursaults et aligotés. Pour se dérouiller, on commence par des parcelles plus petites, le village et le premier cru, les Chevalières et les Cras, justement goûtés la veille sur le millésime 2015 lors d'un dîner chez Jean-Pierre et son épouse Isabelle, qui recevaient des amis. Il y avait Franck Grux, directeur technique du négociant Olivier Leflaive, un vinificateur réputé, et que j'aime beaucoup. Précis, rigoureux, très droit et très humain, il aime faire ramasser par ses propres vendangeurs les raisins qu'il achète. À table également, Julien Steinhauer, qui tient la cave La Part des Anges à Barcelone. La soirée était délicieuse, les vins aussi. Les Cras semblaient en bouche un peu plus gras, avec également beaucoup de vivacité. Les Chevalières donnaient un peu plus dans la finesse. Du coup, ce mercredi matin,

sécateur en main, je prends soin de ce que je coupe, prends garde de ne rien oublier.



Casse-croûte de l'équipe qui récolte les blancs sur le domaine Voillot — Photo Olivier Bertrand/*Les Jours*.

Avant de passer sa journée au pressoir, pour accueillir les caisses qui arrivent des vignes, Jean-Pierre Charlot vient le matin ramasser quelques seaux. Il dit que c'est en vendangeant que l'on vérifie l'état sanitaire réel du raisin. C'est année, c'est plutôt sain, mais cachées sous les feuilles, au cœur des pieds les plus touffus, on tombe parfois sur des grappes mangées par l'oïdium, un champignon. Les grumes touchées deviennent d'un bleu pâle, presque gris, elles tombent en poussière quand on les effrite, avec une odeur désagréable. Il faut bien trier en ramassant, laisser de côté ce qui est mangé. Heureusement, il y en a peu, et les seaux se remplissent vite, les porteurs ne chôment pas. Cela papote dans les rangs. Certains, comme Yvette, font les vendanges au domaine depuis près de trente ans. Elle se souvient d'une année où il avait fallu ramasser avec des gants de ski, il neigeait, le casse-croûte se faisait au vin chaud. On parle beaucoup réchauffement climatique en ramassant. Les dates de début de vendanges, inscrites à la craie blanche sur une poutre du hangar où l'on range le pressoir, montrent qu'effectivement elles deviennent plus

précoces. Cette année, on retrouve les trois semaines d'avance qu'avaient les feuilles après un hiver clément.

Jean-Pierre dit souvent qu'un con pourrait faire du vin (pas faux, on en connaît). Mais faire du bon vin suppose, outre de beaux terroirs, d'avoir de la jugeote, de la rigueur et beaucoup d'hygiène

La veille, on a lavé soigneusement le pressoir, préparé les hottes, les seaux, les sécateurs, tout récuré. Jean-Pierre Charlot répète souvent qu'un con pourrait faire du vin (ce n'est pas faux, on en connaît). Mais faire du bon vin suppose, outre si possible de beaux terroirs, d'avoir de la jugeote, de la rigueur et beaucoup d'hygiène. Constamment, il faut laver, désinfecter, traquer tout ce qui donnera de mauvais goûts, permettra aux bactéries non désirées de se développer.

Les caisses arrivent et on les charge au fur et à mesure dans le pressoir. Ici, on presse les blancs tout de suite tandis que les rouges macéreront puis fermenteront avec leurs peaux et leurs raisins. Le jus tombe dans un bac en-dessous du pressoir, une pompe l'envoie dans une cuve transparente dans le hangar où, le reste de l'année, on prépare les commandes. Il y a des palettes prêtes à partir, pour la Lituanie, l'Espagne, la Nouvelle-Zélande et, plus proche, le Relais Bernard Loiseau à Saulieu (Côte-d'Or). C'est étonnant de voir le jus sortir du pressoir presque brun, plein de bourbes, et d'imaginer que dans quelques mois il deviendra limpide, aura la vivacité, la longueur, les arômes délicats goûtés la veille au soir...

« Potentiellement, on a un beau millésime sous le coude. »

Un responsable de l'interprofession des vignerons bourguignons

L'année se présente bien. « *Potentiellement, on a un beau millésime sous le coude* », disait mardi soir dernier un responsable de l'interprofession des vignerons bourguignons, dans une réunion réservée aux viticulteurs (donc pas destinée à faire croire aux journalistes que le millésime est exceptionnel, comme l'année dernière). Les techniciens du syndicat ont des parcelles de référence (représentatives des moyennes régionales) qui leur permettent de mesurer en temps réel maturités et progression des maladies, des champignons. Pour l'instant, les sucres sont en avance partout. Ils rappellent un peu 2015, très bon millésime, mais avec plus d'acidité. C'est une bonne nouvelle car l'acidité, comme les tanins en rouge, sert de charpente au vin, l'aide à vieillir sans se décharner, sans perdre trop tôt son fruit. En revanche, il y aura probablement un peu moins de couleur cette année. Les peaux sont épaisses mais comportent peu d'anthocyanes, pigments qui colorent le vin. Ces derniers vont encore mûrir mais choisir la bonne date de récolte est toujours un compromis. En fin de cycle, les anthocyanes continuent de profiter mais l'acidité commence à baisser.



Jean-Pierre Charlot passe sa journée au pressoir, pour accueillir les caisses qui arrivent des vignes — Photo Olivier Bertrand/*Les Jours*.

On se moque souvent des vignerons faisant croire aux gogos avant même de récolter que leur vin sera magnifique. On ne commence à connaître le millésime qu'en goutant le vin dans les cuves, à l'issue des fermentations. Et encore, c'est souvent après quelques années qu'il révèle réellement son potentiel, de garde notamment. Avant la vendange, on dispose seulement d'indices. Ils sont favorables pour l'instant. Les maturités sont bonnes, grâce à un excédent d'ensoleillement de 153 heures depuis janvier, soit l'équivalent de ce que la Bourgogne reçoit en moyenne un mois de mars. Il y a eu en revanche un léger déficit hydrique.

La pluie change un peu la donne pour la récolte. Les peaux des raisins qui commençaient à flétrir vont pouvoir se retendre. À condition que la pourriture ne s'installe pas

Jean-Pierre, patraque depuis quelques jours, sue à grosses gouttes l'après-midi à côté du pressoir, qu'il surveille avec Patrick, bricoleur de génie et mari d'Yvette, la vendangeuse qui se souvient du vin chaud. Pendant ce temps, aux vignes, on se prend une bonne rincée. La météo annonçait de la pluie pour la fin de journée, elle arrive en avance. On essaie cependant de finir, il ne reste que quelques dizaines de pieds dans la dernière vigne. Mais bientôt il faut renoncer et courir se réfugier dans les camions. On reviendra plus tard, toujours en short mais en bottes.

Cette pluie (25 millimètres), qui s'est poursuivie le soir et jeudi, change un peu la donne pour la récolte qui commencera mercredi. Les peaux des raisins qui commençaient à flétrir vont pouvoir se retendre. À condition que la pourriture ne s'installe pas. L'idéal dans ces cas-là est que le vent succède à la pluie, pour sécher le raisin, avant que le soleil ne revienne (il est prévu pour la semaine prochaine), redonner les quelques degrés que la pluie a dilué. C'est le scénario idéal, celui des très beaux millésimes en Bourgogne.



Un brasero dans la vigne au moment de la taille cet hiver — Photo Olivier Bertrand/*Les Jours*.

En attendant, mercredi soir, Jean-Pierre Charlot est stressé, inquiet. Le matin, il a constaté les « rougies », ces nuances rouges dans la lumière matinale, d'ordinaire un jaune pâle superbe en cette saison sur les vignes de Volnay. Cela annonçait de l'orage, et maintenant la météo confirme et annonce même de la grêle possible le soir. Ce sera heureusement une fausse alerte, mais je suis toujours frappé par cette menace permanente que fait peser la nature sur le travail du vigneron, le maintenant dans un état d'extrême précarité.

Jean-Pierre va s'envoler pour la Chine. Cela ne l'enchanté guère, il aimerait passer le relais à Étienne, mais les importateurs sont formels, c'est lui que leurs vendeurs veulent rencontrer

Trois années de grêle et une de gel (entre 2012 et 2016) ont mis le domaine au pain sec. Chez Voillot, il y a d'ordinaire 200 000 euros de trésorerie d'avance, pour faire face aux aléas. Ils ont été


progressivement mangés et le domaine, comme beaucoup de petits exploitants bourguignons et du Beaujolais, souvent frappés par la grêle, ne peut plus se permettre de rater le millésime. C'est pour cela que l'on a mis le feu dans les vignes au printemps, afin de se protéger du gel. Pour cela que Jean-Pierre Charlot a prévu au plus juste quand il s'est agi en juillet d'acheter des fûts. Pour l'instant, ils s'annoncent insuffisants.

La quantité semble bien là. Mercredi, les rendements étaient de 50 hectolitres à l'hectare pour les meursault, de 70 à l'hectare pour l'aligoté. Contre 16 et 12 l'an dernier ! Du coup, Jean-Pierre commence à soupirer parfois en pensant aux efforts qu'il va falloir déployer, aux voyages qu'il va falloir faire pour vendre tout ce vin : les importateurs se sont habitués à avoir moins de vin de Bourgogne ces dernières années, il faut les remobiliser. Après les vinifications, il s'envolera pour une semaine en Chine, cela ne l'enchantè guère car les voyages pour le travail, toujours menés au pas de course, commencent à le fatiguer. Il aimerait passer le relais à Étienne, mais pour l'instant les importateurs sont formels, c'est Jean-Pierre Charlot que leurs vendeurs veulent rencontrer. Dans les petits domaines, le vin s'attache à un homme, au talent et à la personnalité d'un vigneron. Étienne devra prendre progressivement la relève. Jean-Pierre l'associe dès qu'un acheteur vient au domaine.



Pour cette année, la quantité semble bien là —
Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Les rendements du 2017 obligeront aussi à être plus souvent là le week-end, pour recevoir ceux qui viennent acheter au domaine. Même si les exportations se portent bien, que tout le vin se vend, la maison n'a jamais voulu fermer ses portes aux particuliers, pour garder ses marchés diversifiés et avoir des retours directs du consommateur, rencontrer des gens différents, l'un des plaisirs de Jean-Pierre Charlot. Le métier continue de le passionner, mais il fatigue, aimerait lever plus souvent le pied, rester avec sa femme le week-end. Cela passera par Étienne, qui pour le moment est DJ le week-end dans une boîte de nuit de la région. C'est sa passion mais il devine sans doute que tôt ou tard il devra abandonner les platines pour franchir complètement le pas et devenir chef d'exploitation.

En attendant, le neveu s'investit cette année complètement dans la préparation des vendanges qui commencent mercredi. Il découvre le cadre, de plus en plus strict pour les petits domaines qui nourrissent et logent leurs récoltants. Et les sérieuses difficultés, cette année en Bourgogne, pour trouver assez de vendangeurs... 

On

J'écris « on » car, pour mieux comprendre et raconter, j'ai pris le parti de pratiquer et de travailler quand je suis au domaine. D'ailleurs, si cette obsession

ne s'achève pas rapidement je ne serai bientôt plus journaliste mais vigneron.

Du sucre à l'alcool

Le potentiel alcoolique est indiqué par la teneur en sucre du raisin car c'est ce sucre, en fermentant dans les cuves, qui se transformera bientôt en alcool.

L'acide aligoté

L'aligoté, que l'on appelle aussi en Bourgogne « griset » ou « giboudot », est l'autre cépage blanc de la région (avec le chardonnay). Plus simple, un peu plus acide, l'aligoté est parfait pour la soif. Il atteint des sommets un peu plus bas en Bourgogne, dans la jeune appellation bouzeron.

Du jus au vin

On parle de vin seulement après les fermentations, quand le sucre s'est transformé en alcool. Avant, ce sont des moûts, lorsque la macération s'effectue avec les peaux et les pépins, ou des jus quand on a pressé avant la cuve.

Compétition primaire

Lorsque la vigne pousse en été, que les feuilles jouent à plein leur rôle de capteurs permettant la photosynthèse, il y a une compétition entre la synthèse des sucres et de l'acidité (synthèses primaires, prioritaires) et celle des anthocyanes, reléguée au second plan. En clair, la couleur passe après.

Chaleur inhibante

Sauf quand il y a de trop forte chaleurs, comme ces dernières semaines. Elle font baisser acidité et couleur. Au total, en 2017, la Bourgogne a connu 23 jours à plus de 30 degrés.

Stress hydrique

En cumulé, il manque en moyenne 90 millimètres depuis janvier, et même 100 à 200 millimètres dans certains villages où les feuilles, stressées par la soif, ont commencé à jaunir, à tomber. Heureusement pas à Volnay, Pommard et Meursault.

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

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme 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/ep13-maturation/>

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