



## — RAISINS ET SENTIMENTS

# Étienne à l'âge de raisin

Jean-Pierre subitement hospitalisé, son neveu doit prendre plus tôt que prévu les rênes du domaine Voillot, en pleines vendanges.

17 septembre 2017 Épisode n° 15

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

PDF généré le 8 avril 2019 pour [kclubdijon@outlook.fr](mailto:kclubdijon@outlook.fr)

Ce millésime marquera durablement la mémoire de la famille Voillot. Dans ce domaine viticole de Volnay (Bourgogne), quatre années de gel et de grêle avaient mis en péril l'exploitation, mais la vendange vient de s'achever sur des volumes jamais atteints depuis 2009. L'abondance est exceptionnelle. Hélas, Jean-Pierre Charlot, le vigneron, n'a pas pu vivre ce moment. Il a été hospitalisé en urgence en fin de semaine dernière et se trouvait en soins intensifs quand les premières cuves ont commencé de fermenter. Cela a obligé son neveu, Étienne Chaix, à prendre la barre plus tôt que prévu pour mener des vendanges très particulières.

Jusqu'à l'année dernière, Étienne travaillait dans les céréales tout en faisant DJ, le week-end, dans les boîtes de nuit de la région. Au mariage de son frère aîné Antoine, à la Toussaint 2015, il a interrogé son oncle : le sentait-il capable, lui, Étienne, de reprendre l'exploitation, ou irait-on « au casse-pipe » ? Jean-Pierre voyait la retraite s'approcher depuis

plusieurs années et, faute de successeurs, il s'était résolu à ce que le domaine, qui était dans la famille depuis cinq générations, soit vendu à des investisseurs. « *Il parlait de commencer à faire des stocks de vin pour la famille, pour quand il n'y aurait plus de vignes. Je trouvais triste que ça ne continue pas* », dit aujourd'hui Étienne. Son oncle lui a d'abord dit qu'on verrait après la noce si la proposition tenait toujours. Qu'il faudrait ensuite convaincre toute la famille. Mais sur le principe, a ajouté Jean-Pierre, ce n'est pas sorcier de faire vigneron : il faut deux jambes, deux bras et un cerveau.

**Faire un vin qui sort du lot, comme celui du domaine Voillot, est un métier extrêmement difficile à maîtriser. Les premiers mois d'Étienne ont été semés de doute**

Quelques mois plus tard, Étienne débutait. Je me souviens de son premier jour, avant que cette série ne commence. Jean-Pierre lui a présenté officiellement l'équipe, qu'il connaissait en réalité pour avoir vendangé régulièrement au domaine. Les ouvriers agricoles accueillaient un nouveau collègue qui serait un jour leur patron, c'était particulier. Oncle et neveu sont assez dissemblables. Jean-Pierre est un colosse chaleureux, toujours curieux de découvrir les gens. Étienne est râblé, poli, mais timide. Il garde en général pour lui ce qu'il pense des gens pour lui. On devine quelqu'un de tenace, obstiné même, mais on ne sait jamais trop à quoi s'en tenir, il ne se livre pas. Il a fait une bonne année d'alternance, bossant à mi-temps au domaine et apprenant le métier au lycée viticole de Beaune. Il s'avancait prudemment une fois qu'il maîtrisait vraiment un sujet, sinon répondait en général « *c'est comme tu veux* », « *c'est toi qui décides* » ou bien « *on fait comme tu veux* ». Dans la vigne, il a rapidement saisi la logique et travaille très vite.



Étienne a pris les choses en main lors de ces vendanges — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Ses parents, retraités, étaient enseignants. Lui voulait, enfant, revenir à la terre. « *Je vivais à la campagne, je voyais passer tous les jours des tracteurs, je voulais être agriculteur. À partir de 12 ans, j'ai commencé à aider le paysan d'à côté,*

*jusqu'à mon BTS.* » Un diplôme de production animale, quelques mois de contrôle laitier, puis cet emploi plus stable dans un silo de céréales, à faire surtout de la manutention. « *Il n'y avait pas trop de perspectives d'évolution.* » Il ne se voyait pas finir sa vie dans cette impasse, d'où sa proposition de reprendre l'exploitation.

Les premiers mois ont été semés de doutes. Jean-Pierre Charlot répète tout le temps qu'un con saurait faire ce métier, mais en réalité, ce qui est facile, c'est de produire un vin ordinaire ou de la piquette. Or, le domaine Voillot a construit une marque sur des vins qui sortent du lot, ce qui passe par beaucoup de minutie, des milliers de gestes différents, exigeants, et une succession de choix, tout au long de l'année, qui pèsent sur la qualité et le rendement. Tout cela suppose d'aimer le vin, je crois. D'avoir curiosité à le boire, jusqu'à avoir en tête un vin précis, pas seulement un produit à écouler. Si l'on ajoute les accidents climatiques, la grêle, le gel, le réchauffement, le stress hydrique, les maladies de la vigne, on obtient un métier extrêmement difficile à maîtriser. Il y a une quinzaine de jours à Beaune (lire l'épisode 13, « *Au pied du mûr* »), alors qu'on récoltait du raisin pour mesurer les maturités avant la vendange, j'ai demandé à Étienne s'il lui arrivait de douter de ses capacités à réussir, à devenir vigneron. Il s'est arrêté, s'est redressé et a dit d'un trait : « *Il n'y a pas une semaine sans que je me demande, plusieurs fois dans la semaine, ce que j'aurais fait si j'étais seul, et si je serai à la hauteur.* »

« Il faut du temps pour se faire accepter par les gens. Le plus difficile, c'est d'exister, de prendre la suite, sans marcher sur la tête de celui à qui tu succèdes. »

Étienne Chaix

Autour de lui aussi, il a peut-être parfois senti le doute. Dans un village comme Volnay, 250 âmes accrochées à un coteau au sud de Beaune, être annoncé comme le successeur d'un vigneron respecté, dans un domaine réputé, c'est se retrouver avec une hotte bien lourde sur les épaules. Étienne en est conscient. « *Jean-Pierre est très charismatique, dit-il. Je n'ai pas la prétention d'être à sa hauteur, ni tout simplement d'être comme lui. Je ne suis pas Joseph Voillot [son grand-père, qui gérait avant le domaine, ndlr]. Je ne suis pas Jean-Pierre Charlot. Je suis Étienne Chaix et j'essaierai d'être vigneron à ma façon. De toute façon, c'était moi ou c'était fini.* » La famille a ensuite découvert qu'Antoine et Thomas, les deux frères d'Étienne, auraient aussi aimé reprendre, mais ne se sont jamais déclarés. Pendant les vendanges cette année, ils se sont succédé à ses côtés, rassurants, attentifs.



Jean-Pierre Charlot est chaleureux, toujours curieux de découvrir les gens — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Au tout début, quand Étienne participait aux dégustations avec des clients ou des copains de son oncle, ou quand ce dernier parlait avec un vigneron, il avait l'impression d'être transparent. « *Jean-Pierre est vraiment quelqu'un de très reconnu dans ce métier, explique-t-il. C'était comme si je n'existais pas. Il ne faut pas chercher à s'imposer dans ces cas-là. Il faut du temps pour se faire accepter par les gens. Le plus difficile, c'est d'exister, de prendre la suite, sans marcher sur la tête de celui à qui tu succèdes.* » Jean-Pierre Charlot a vécu cela avant lui. La succession de son beau-père Joseph, taiseux comme son petit-fils Étienne, a été souvent rugueuse. Un jour, Jean-Pierre a claqué la porte, quitté le domaine en pleurant, dit qu'il faudrait faire sans lui. Son épouse Isabelle et Bernadette, sa belle-mère, ont alors secoué le Joseph. Le beau-père avait pourtant confiance en son gendre. Jean-Pierre avait le savoir, il avait fait des études d'œnologie. Quand Joseph l'a officiellement nommé gérant du domaine, au bout de plusieurs années, il ne lui a pas demandé son avis et ne l'a même pas prévenu. Jean-Pierre l'a appris quand la Sécurité sociale agricole a appelé pour compléter son dossier.

**Dans les petits domaines bourguignons, la famille peut constituer une vraie pression sur les enfants qui reprennent les vignes. Il faut se montrer à la hauteur**

Dans les petits domaines bourguignons, la famille peut constituer, même involontairement, une vraie pression sur



les enfants qui reprennent les vignes. Il faut se montrer à la hauteur. Ici, le prix du foncier a terriblement augmenté. Les neuf hectares de la famille Voillot vaudraient aujourd'hui une fortune s'ils étaient mis en vente, alors que leur exploitation ne rapporte pas grand-chose lorsqu'il faut affronter des années de grêle et de gel. Ceux qui ne travaillent pas au domaine mais restent copropriétaires des terres préféreraient parfois vendre quelques hectares, pour toucher plusieurs centaines de milliers d'euros minimum, se mettre à l'abri, acheter une belle maison, au lieu de tabler sur une rentabilité de 2 à 3 % par an, au mieux. Les investisseurs, les banques, les assurances, les particuliers ou la grande distribution le savent bien. Ils sont en général à l'affût des domaines où le vigneron va prendre sa retraite, où il y a beaucoup d'ayants droit, et pas d'enfant pour reprendre. C'est pour cette raison qu'en Bourgogne, il est quasiment impossible à un jeune vigneron doué mais sans terre de reprendre la gestion d'un domaine sans investisseurs derrière lui. Souvent, la famille préfère vendre. « *Alors tout fout le camp*, dit Jean-Pierre. *L'aspect familial, paysan, bourguignon. On est dans un autre monde, de business, de communication et de marketing.* »



Étienne est poli mais timide. Il garde en général ce qu'il pense des gens pour lui — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Fin juillet, une réunion de famille s'est tenue chez Bernadette, la grand-mère. Il y avait Bernadette, ses filles et leurs maris, le notaire de la famille. Et Étienne, seul petit-enfant présent, puisqu'il était pressenti pour prendre la relève. Autour de la grande table en bois de la salle à manger, cela n'a pas duré très longtemps. Jean-Pierre a commencé par demander à Étienne s'il confirmait son envie de reprendre. Étienne a fait sobre : « *Oui.* » Alors, le notaire a détaillé la valeur des vignes, et Jean-Pierre a posé la question : quelqu'un souhaite-t-il en vendre une partie ? Seule Isabelle, sa femme, a répondu franchement qu'avec sa retraite d'infirmière-urgentiste à temps partiel, elle aurait forcément besoin de vendre un peu s'il arrive quelque chose à Jean-Pierre un jour. Ces derniers mois, dans la famille, la grand-mère Bernadette est restée la plus rassurante avec Étienne. Mais l'un de ses frères et sa cousine Hélène, fille de Jean-Pierre, ont pris également soin de lui dire en substance : « Si ça ne marche pas, tu arrêtes. On ne t'en voudra pas, tu auras essayé. »

## Étienne s'est montré à la hauteur pendant les vendanges, aidé de copains vignerons et des salariés du domaine, qui ont bossé comme jamais

On en était là à l'approche des vendanges. Jean-Pierre était fatigué depuis un moment (lire l'épisode précédent, « Hotte fidélité »), il est tombé un jour dans les escaliers, puis dans la cour devant chez lui, avec des bouteilles qui se sont cassées. Il a été hospitalisé en urgence, une maladie commençait à lui paralyser les muscles. Il a quitté le domaine en pleurs, comprenant

qu'il allait rater vendanges et vinifications. Je suis passé le voir à l'hôpital dimanche 10 septembre. Il était en soins intensifs, sous perfusion, mais on n'a quasiment parlé que des analyses... des moûts de raisin. Il se faisait envoyer tous les jours les températures des cuves, les taux de sucre et d'acidité (lire l'épisode 2, « Lentement, le raisin devient vin »), suivait depuis son lit d'hôpital le début des fermentations, appelait plusieurs fois par jour Étienne et les autres membres de l'équipe. Sa façon à lui de lever le pied...



Après quatre années de gel et de grêle qui avaient mis en péril l'exploitation, les vendanges qui viennent de s'achever au domaine Voillot ont atteint des volumes importants — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Le neveu s'est montré à la hauteur. L'un de ses amis qui le connaît bien, Lucien, venu pour les vendanges, le trouvait souvent « en stress », mais cela ne se voyait guère. « *Il est resté calme, nous a beaucoup écoutés* », note Patrice Bruley, qui travaille au domaine. Étienne suivait les conseils de l'équipe, et parfois ceux des vignerons venus donner un coup de main, savoir s'il avait besoin de quelque chose. Une solidarité s'est mise en place, sans effusions. Les salariés du domaine ont bossé comme jamais, les copains sont passés régulièrement voir si le neveu avait besoin d'eux. Plusieurs ont prêté des cuves pour le raisin, beaucoup plus abondant que prévu.

## **Le domaine s'est retrouvé à devoir gérer sans le patron le millésime le plus copieux qu'il ait connu. Dans les chais, il a fallu installer de nouvelles cuves en urgence**

Le domaine s'est retrouvé à devoir gérer sans le patron le millésime le plus copieux qu'il ait connu. Une récolte épuisante. L'équipe a beaucoup donné, cela se voyait aux traits tirés, au rythme de travail un peu plus lent à mesure que les jours passaient. Les fourgons convoiaient les vendangeurs d'une parcelle à l'autre, dans les vignes les seaux se remplissaient très vite, les porteurs n'arrêtaient pas les allers retours dans les rangs. Thomas, l'un des frères d'Étienne, a mesuré avec un podomètre qu'il faisait une quinzaine de kilomètres dans ses journées, la moitié avec une hotte pleine sur le dos. L'année dernière, dans le premier épisode de cette obsession, Jeannot Dupré, qui travaille au domaine – et vivait sa dernière vendange car il prendra sa retraite en décembre –, recommandait aux vendangeurs de ne surtout pas oublier une grappe sur les pieds, car il n'y en avait guère. Cette année, il leur a demandé de bien trier, de ne prendre que ce qui était très sain.



Jean-Pierre voyait la retraite s'approcher depuis plusieurs années et, faute de successeurs, il s'était résolu au fait que la famille vende le domaine. Fin 2015, Étienne s'est déclaré volontaire pour reprendre la main — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Dans les chais, il a fallu en urgence installer de nouvelles cuves, en métal émaillé, en résine, en inox. Ce que les copains pouvaient trouver en urgence car les grandes cuves en ciment (en fait des caveaux funéraires détournés de leur usage normal) ne suffisaient pas. Une fois le raisin égrappé, les grumes mises dans les cuves, il fallait prendre deux fois par jour la température et les densités de sucre, d'acidité des moûts (le mélange de jus, de pépins et de peaux). On surveille le moment où la fermentation commence, la cuve alors devient chaude (au domaine, pour bien extraire les arômes et la couleur, on laisse monter jusqu'à 31 ou 32°C). Elle bouillonne et parfois, quand les cuves sont trop remplies comme cette année, elle peut déborder et un vrai geyser perce le chapeau, ce mélange de peaux et de raisin qui flotte au-dessus du jus. Il faut alors faire en urgence des délestages : vider une partie du jus dans une cuve d'appoint.

Matin et soir, on fait des remontages (on prend le jus au fond de la cuve pour arroser le chapeau), et on pige dans la journée : on enfonce le chapeau dans la cuve, cela aussi permet de mieux extraire couleur, arômes, et tanins lorsque l'alcool arrive. Tout ce travail est périlleux. Il y a le

risque de tomber dans une cuve ou de se laisser prendre par les gaz dégagés par la fermentation. Tous les ans, des accidents arrivent (lire l'épisode 3, « Les vapeurs de la peur »). C'était la hantise de Jean-Pierre sur son lit d'hôpital. Les gaz s'échappent, envahissent le chai. Quand on passe après le dîner, faire une visite de sécurité, le silence des cuves me paraît toujours particulier, troublant au début des vinifications. Il semble épais, presque menaçant. Puis les cuves se réveillent, elles sont chaudes, commencent à vivre, à bouillonner en fermentant. Cette année, je dormais dans une vieille chambre au-dessus du chai, et la nuit, malgré les fenêtres ouvertes, je sentais le raisin qui fermentait. Étienne était prudent : le matin, c'est lui qui lançait l'extracteur et courait ouvrir les aérations.

## **Étienne a pris de l'assurance au fil des jours. Lors du dîner de fin de vendanges, comme Jean-Pierre était toujours hospitalisé, c'est lui qui a fait le traditionnel discours**

Au milieu de l'agitation, des journées très remplies, il naviguait des vignes aux deux chais, répondait toujours aimablement aux multiples sollicitations. Et progressivement, je l'ai vu changer. Sans la présence rassurante mais sans doute inhibante de Jean-Pierre, il a commencé à dire moins souvent « *c'est comme tu veux* », pour passer progressivement à « *je préférerais* ».

Mardi soir, lorsque les vendanges se sont achevées, Jean-Pierre Charlot était

toujours à l'hôpital lors de la paulée, le dîner de fin de vendanges où tout le monde s'habille bien et où l'on mange bien, sur des bons crus de la maison. Un moment de soulagement cette année, parce que le millésime était abondant et les nouvelles de Jean-Pierre rassurantes – il allait sortir le lendemain. Au repas, c'est Étienne qui a fait le petit discours traditionnel. Mais dans la journée, Jean-Pierre m'avait envoyé un mail pour me demander de laisser Étienne parler, avant de lire un mot de sa part qui a fait couler

des larmes. Le vigneron expliquait la difficulté de « *louper la conclusion d'une année de travail* ». Sa frustration de ne pas « *goûter les raisins* », de ne pas « *respirer les odeurs de la cuverie* ». Puis il rendait hommage à chacun des métiers de la vendange. Avant de conclure ainsi : « *Un énorme merci à Étienne, qui a prouvé à tous son efficacité et son potentiel. La situation était compliquée et stressante pour lui. Il a prouvé qu'il est déjà un vrai vigneron. [...] Je vous aime et à l'année prochaine.* » 🍷

### **Les vignes de la belle-famille**

*Les vignes appartiennent à la belle-famille de Jean-Pierre : sa belle-mère, Bernadette Voillot, et ses trois filles, Thérèse, Isabelle et Agnès. Le domaine Voillot, que dirige Jean-Pierre Charlot, les loue en fermage.*

### **Tous vignerons**

*Au total, six personnes travaillent à l'année au domaine Voillot. Jean-Pierre Charlot préfère les appeler tous « vignerons ».*

### **Cher volnay**

*Un hectare de premier cru de volnay se négocie par exemple en ce moment entre 1,2 à 1,5 million d'euros.*

### **Usufruit de la vigne**

*La grand-mère Bernadette et ses filles sont propriétaires des vignes, mais elle en est l'usufruitière, c'est-à-dire qu'elle en a la jouissance. Elle se charge cependant de redistribuer vers ses filles tous les ans (enfin, les bonnes années) ce que rapporte la terre.*

### **Le moût**

*Jus de raisin mêlé de peaux et de pépins qui va fermenter pour donner le vin.*

### **Trois fois plus de fûts**

*À titre de comparaison, le domaine avait fait 70 pièces (le nom des fûts de 220 litres en Bourgogne) en 2016. Il en fera sans doute 195 à 210 cette année.*

### **Le chai**

*Le chai est l'endroit où se fait la vinification. Le domaine vinifie à Volnay mais aussi dans le village voisin, Pommard, dans un autre chai, héritage de la famille.*

### **Les tanins**

*Contenus dans les peaux et les pépins, ils servent au vieillissement du vin. On ne peut les extraire que lorsque les bactéries ont commencé à transformer le sucre en alcool.*

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

**Texte** Olivier Bertrand

**Photo** Sébastien Erôme pour « Les Jours »

**Édité par** Lucile Sourdès-Cadiou

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :

<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep15-etienne/>

## 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