



## — RAISINS ET SENTIMENTS

# Un dernier pour la route

Le millésime 2017 est en fût, le neveu a commencé à prendre la relève : une saison s'achève au domaine Voillot.

7 octobre 2017 Épisode n° 16

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

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

Il a fallu lever les bras plus haut, cette année, pour ranger les fûts au domaine Voillot. Pour la première fois depuis 2009, il y aura trois étages de tonneaux emplis de vin dans les caves. Un vrai regain. Le raisin a évité cette fois tous les périls, la grêle, le gel, et Étienne Chaix, qui prend progressivement la relève de son oncle, vient de connaître pour ses deux premières années d'apprenti vigneron deux extrêmes. Un millésime 2016 aux rendements extrêmement bas, à cause du gel, puis un 2017 exceptionnellement abondant.

Les vinifications terminées, il a fallu deux semaines pour vider toutes les cuves. Tirer d'abord les jus qui se sont écoulés naturellement des raisins, puis sortir les moûts afin de les presser. Le décuvage est l'une des tâches les plus éprouvantes physiquement dans un chai. Comme il n'y a pas de trappe le plus souvent en bas des cuves du domaine Voillot, il faut grimper à l'intérieur et y aller au seau (dans les petites cuves) ou à la fourche (dans les grandes). Après avoir observé Étienne et Patrice Bruley, je m'y suis collé, dans une

grande cuve en ciment, pour essayer avant de raconter. Deux à trois tonnes de raisins fourchées en une heure, la sueur se mêlant progressivement au moût. Le froid s'était installé ce matin-là sur la Bourgogne. Le Mont-Blanc se détachait en ombre chinoise tout à l'Est, signe qu'il allait bientôt pleuvoir. Les vignes ont perdu avec leurs fruits leur vert vif, elles passent par toutes les nuances du jaune, jusqu'au rouge. Je frissonnais à l'aube en me déshabillant pour enfiler un short en jean et grimper dans le caveau mortuaire recyclé en cuve. Torse et pieds nus, premier coup de fourche, le travail qui vous réchauffe vite. Au début, c'est assez sensuel de s'enfoncer jusqu'à mi-cuisse dans du moût de raisin, de piétiner cette matière grumeleuse dans un clapotis, avec les odeurs prometteuses du vin qu'un extracteur tente d'évacuer. Il faut trouver le geste juste pour que les bras se transforment en levier au lieu de ne travailler qu'aux muscles, qui chauffent vite. Plus on avance et plus le niveau baisse, il faut lever la fourche de plus en plus haut. L'impression de creuser sa tombe.



Étienne lors de l'opération de décuvage en 2016  
— Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Une fois le vin pressé, il faut (avant de le boire) passer à l'élevage (l'affinage du vin en fûts, un an à seize mois chez Voillot). On commence par l'« enfûtage », mais cette année, on manquait sacrément de fûts, ceux qui n'ont pas été utilisés pendant des années de disette ayant dû être détruits. Jean-Pierre Charlot, le vigneron, en a racheté 28 neufs et 40 d'occasion, qu'il faut renifler pour repérer les odeurs qui donneraient de mauvais goûts. Il a aussi remonté des caves tout le millésime 2016 pour le mettre en bouteille un peu plus tôt, et récupérer ainsi 70 pièces (le nom des fûts de 220 litres en Bourgogne). Enfin, il vendra sans doute au négoce quelques pièces de 2017, pour faire de la place et dégager de la trésorerie en attendant de pouvoir commercialiser ce millésime important (dans deux ans seulement). Les vieux fûts sont désinfectés à la vapeur et cette étuve dégage dans tout le chai des arômes délicats de tanins chauds, de brioche. Les pièces neuves sont emplies d'eau une bonne journée, pour « *abreuver le bois* », sinon il boira trop de vin, et s'en gorgera.

« Les clients nous ont suivis quand on a dû augmenter en raison du gel et de la grêle, il ne faut pas se foutre de leurs gueules. »

Jean-Pierre Charlot a baissé les tarifs du millésime 2017

Le millésime est tellement abondant que Jean-Pierre Charlot a décidé de baisser les tarifs. Il a déjà appelé la plupart de ses importateurs pour leur annoncer que ce serait au moins 10 % de baisse par rapport à 2016 « *s'il n'y a pas de nouvelle catastrophe climatique en 2018* ». « *Les clients nous ont suivis quand on a dû augmenter en raison du gel et de la grêle, il ne faut pas se foutre de leurs gueules* » dit-il. « *Et puis on aura tellement de 2017, il faut les aider à le vendre* », complète Étienne.

Dans la cave, Jeannot Dupré, l'homme de confiance du domaine, aligne les fûts pour les immobiliser les uns contre les autres avec des cales. Une opération minutieuse. Il ne faut pas que les rangs les plus hauts se cassent la gueule. Et puis une cave doit être soignée, les lignes de tonneaux bien droites. Il tire une ficelle qui lui sert de niveau, ferme un œil au bout du rang pour vérifier l'alignement. Jeannot sera à la retraite en décembre. Le domaine perdra en expérience. À côté de lui, dans la cave, l'un des anciens ouvriers agricoles du domaine, Gilles Mathieu, remplit les fûts alignés. Un tuyau descend des cuves du dessus, avec au bout, un gros robinet de bronze. Gilles cogne régulièrement contre le fût, pour connaître le niveau de remplissage. On dit parfois chez les vigneronns que les tonneaux sont comme les hommes, plus ils sont vides, plus ils résonnent... Gilles a pris sa retraite l'année

dernière, il revient pour l'instant en intermittent. Dans les mois qui viennent, il faudra recruter, reconstituer progressivement une équipe. Jean-Pierre Charlot aimerait que son neveu s'investisse dans la prospection, choisisse, car c'est avec lui qu'ensuite elle travaillera.



Jean-Pierre Charlot restera aux côtés d'Étienne encore trois ou quatre ans, avant la passation totale de la gestion du domaine — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Pour le prochain millésime, Étienne va avoir la responsabilité totale du travail dans les vignes. À lui de faire les choix, de diriger l'équipe, même si son oncle restera à ses côtés encore trois ou quatre ans, ombre conseillère qui veille aux choix importants, à la sécurité dans les chais, qui s'agace quand des fils électriques traînent à terre et peinera à l'évidence à s'effacer.

Jean-Pierre devra pourtant progressivement céder la gestion du domaine, une fois son neveu à la hauteur. Il faut pour cela qu'Étienne s'empare de tous les aspects du métier. La vigne et la vinification mais aussi l'administration, la paperasse envahissante, la vente. Officiellement, après ses récents soucis de santé, Jean-Pierre a levé le pied. En réalité, il passe une partie de ses journées à courir d'un chai à l'autre, l'œil à tout, montant et descendant souvent des tonneaux. L'autre soir, alors qu'il se plaignait à la maison de courbatures, Lucie, l'une des filles de Jean-Pierre et Isabelle, lui a répondu

sèchement : « *Et tu t'étonnes ? Il y a un âge pour tout. La retraite, c'est pas fait pour travailler.* »

## **Jean-Pierre et Étienne ont des rapports très différents au travail. Ils sont ensemble encore pour quelques années, et chacun va devoir laisser l'autre prendre sa place**

Plusieurs fois, j'ai demandé à Étienne ce qu'il aimerait changer, demain, au domaine. Le plus souvent, il a prudemment répondu qu'il n'est pas seul, que c'est un travail d'équipe, que la famille a son mot dire puisqu'elle possède les vignes. Puis pendant les vendanges, il précisait qu'il voudrait rationaliser, équiper et organiser le domaine, les cuves, de façon à ce que l'équipe travaille moins durement. Jean-Pierre et Étienne, ce sont deux générations, deux rapports différents au travail. Le neveu est capable de travailler très dur, à la vigne comme en cuves, il est très paysan, costaud. Mais ne laisse pas (encore) le travail envahir toute sa vie. Il lève le pied quasiment tous les week-ends pour aller faire DJ, alors que les vigneron vendent en général le samedi à ceux qui travaillent la semaine. Au boulot, il travaille souvent très vite, enchaîne les gestes à une cadence soutenue. Jean-Pierre Charlot, au contraire, travaille posément, considère que le temps donné à chaque geste permet de réfléchir à ce que l'on est en train de faire. Ils sont ensemble encore pour quelques années, et chacun devra prendre sur lui, avec patience et tact, pour laisser sa place à l'autre, s'imposer sans lui marcher sur les pieds. C'est un duo délicat, jamais évident dans les vignes.

Le mois prochain, le domaine est invité pour une tournée en Chine, marché de plus en plus important, où il faut rencontrer les vendeurs. Jean-Pierre Charlot voulait imposer Étienne, mais les Chinois ont tenu à ce que ce soit lui. Pour l'expérience. Parce que pour l'instant, c'est lui qui incarne la qualité du domaine. Malgré son hospitalisation récente et la fatigue qui demeure, il ira. « *Je vais vendre mon gros ventre et mon visage rouge* », résume-t-il. Au printemps prochain en revanche, il n'a pas laissé le choix à Étienne : le neveu ira défendre le vin de la famille aux États-Unis, devant les importateurs américains.



Étienne Chaix et Jeannot Dupré, qui partira à la retraite en décembre. Étienne devra reconstituer une nouvelle équipe sur le domaine — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

À quoi ressemblera le domaine demain ? Jean-Pierre Charlot pense qu'il serait raisonnable de vendre quelques vignes, de bourgognes ou de villages, dans la plaine, pour revenir à un domaine de 5 ou 6 hectares (au lieu de 9,6 aujourd'hui). Cela réduirait la paperasserie, la place nécessaire dans le chai exigu, le temps dévolu à la vente. Une taille qui permet plus facilement de s'emparer d'un domaine. Qu'en pense Étienne ? « *Ce n'est pas moi qui déciderai* », répond-il prudemment. Au début de cette obsession, il ne parlait quasiment jamais. Il était dans l'effacement. Et puis à mesure qu'il a

acquis des pans du métier, il s'est aventuré. Mardi matin, Bruno Huguenin, un ami de Jean-Pierre qui dirige le Centre œnologique de Bourgogne, où le domaine fait analyser ses vins, était de retour pour goûter les 2017. Il y a un an, pour la même séance, Étienne s'était contenté d'emplir les verres et écouter. Cette année, il a donné son avis sur la plupart des vins.

« Ce qui est frustrant dans ce métier, c'est que vous faites des vins mais ne serez plus là, ou plus en état, pour les goûter dans trente ans. »

Jean-Pierre Charlot, vigneron

Les millésimes 2016 et surtout 2015 étaient peu copieux mais excellents, doté pour 2015 d'une puissance et d'un potentiel de garde très prometteurs. Qu'en sera-t-il du 2017 ? Il faut attendre un peu (on donne souvent son avis trop tôt sur les vins). Pour l'instant, il va se dépouiller, les matières qui lui donnent aujourd'hui une épaisseur trouble vont descendre dans les fûts. Le fruit va devenir plus précis. L'acidité va se révéler complètement après la fermentation malolactique. Pour le moment, le vin semble tendre et flatteur. Quel sera son potentiel de garde ? Peut-être que les quantités, plus importantes que prévu (les baies ont beaucoup grossi sur la fin), ont un peu dilué les matières. Au fond des cuves, les lies étaient très fluides. Peut-être qu'après la pénurie, la Bourgogne est passée près d'un très, très grand millésime. Vigneron est un métier ingrat.

Le précédent millésime abondant, le 2009, est délicieux, très gourmand en ce moment. Se ressembleront-ils ? Jean-Pierre Charlot refuse la comparaison des

millésimes. « *Il faut savoir accepter leurs différences* », dit-il. Il pense que celui-ci a un beau potentiel de garde. « *Mais ce qui est frustrant dans ce métier, ajoute-t-il, c'est que vous faites des vins mais ne serez plus là, ou plus en état, pour les goûter dans trente ans.* » Du coup, on n'attendra pas autant pour revenir au

domaine voir où en est ce 2017, dans quelques mois... 5

*Un grand merci aux familles Charlot et Voillot et à toute l'équipe du domaine pour leur patience et leur accueil une année durant.*

### **Jus de goutte ou de presse**

*On distingue le jus de goutte, qui s'écoule naturellement des raisins amassés dans la cuve, du jus de presse, issu, comme son nom l'indique, du pressoir. On peut les élever séparément en fûts, avant de les assembler avant la mise en bouteille.*

### **Caveau protecteur**

*Comme raconté dans le précédent épisode, les caveaux mortuaires dans lesquels on empile d'ordinaire les cercueils constituent (quand ils n'ont jamais été utilisés) d'excellentes cuves à vin.*

### **Tonneaux foutus**

*Un tonneau se garde un an ou deux sans recevoir de vin, en le mêchant (en le désinfectant avec une mèche de soufre) de temps en temps et en l'humidifiant régulièrement. Ensuite, il est foutu. On en a jeté 80 ces dernières années chez Voillot.*

### **Production triplée**

*En 2017, le vin devrait remplir 122 à 125 fûts de 220 litres (soit 36 600 à 37 500 bouteilles), contre 71,5 seulement l'an passé.*

### **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.*

### **La fermentation malolactique**

*Après la fermentation alcoolique, dans laquelle les levures transforment le sucre en alcool, la fermentation malolactique prend la relève. Des bactéries dégradent l'acide malique, plus fort, en acide lactique, plus discret, à la dégustation le vin devient alors moins acide, il faut l'anticiper quand on goûte le vin avant cette étape.*

### **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.*

### **Le moût**

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

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/ep16-domaine-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