



— RAISINS ET SENTIMENTS

Nettoyage à ceps

Le millésime 2016 à peine en fûts, les ouvriers vigneron du domaine préparent déjà les vignes pour l'année prochaine.

29 octobre 2016 Épisode n° 5

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme

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

Dans la camionnette qui file vers la vigne, Gilles est intarissable. Il a 61 ans, travaille depuis une quinzaine d'années à Volnay pour le domaine viticole Voillot – que *Les Jours* suivent pendant une saison de vin. Ce sont ses derniers jours de travail : à la fin du mois, il sera en retraite. On est assis tous les deux sur la banquette arrière et en lissant des moustaches exubérantes, il me raconte des anecdotes sur le pays, me parle de sa jeunesse, du temps où ils buvaient « *du corton-charlemagne au seau* », un grand cru de Bourgogne, à l'époque il était abordable. Gilles Mathieu a été pendant vingt-cinq ans journaliste au *Bien public*, le quotidien régional. Il écrivait sur le sport et le vin, était un notable de Beaune. Le patron du domaine Voillot était l'une de ses sources, ils se connaissaient depuis le collège. En 2009, quand le Crédit mutuel a racheté son journal, Gilles a choisi de partir. Pour beaucoup, il ne représentait plus grand intérêt puisqu'il n'écrivait plus. Il tournait en rond, le moral déclinait. Jean-Pierre Charlot, le vigneron du domaine Voillot, l'a embauché comme « ouvrier vigneron », pour l'occuper au départ. Il est resté, et

prendra donc sa retraite la semaine prochaine.



Dans la camionnette qui file vers la vigne, Gilles est intarissable. Il raconte son travail au domaine Voillot depuis quinze ans — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

On retourne aux vignes pour la première fois depuis les vendanges. Passées les vinifications, le millésime 2016 dort paisiblement dans les caves, on va bientôt commencer l'élevage. En attendant, il faut déjà se tourner vers le 2017, important pour l'avenir du domaine (lire l'épisode 1, « La vigne devant soi »). La première chose à faire, c'est de repérer dans le vignoble les pieds crevés ou malades, afin de les

arracher, pour les remplacer au printemps. On fait cela avant que les feuilles ne tombent : ce serait plus difficile de détecter ce qui ne va pas quand il ne restera que les bois, que les ceps seront à nu.

Avant, les promeneurs pouvaient cueillir les raisins oubliés dans les vignes avec l'autorisation du propriétaire. C'est désormais interdit, il y a eu trop d'abus

En grim pant sur les hauteurs de Beaune, le camion longe une parcelle, Les Teurons. Gilles raconte que cette vigne avait été offerte par la ville au maréchal Pétain pendant la Seconde Guerre mondiale, avant de lui être retirée après-guerre pour être donnée aux Hospices de Beaune, qui la vinifient toujours. Le camion s'arrête. Un lièvre en maraude détale. Il y en a plein par ici. Une vraie calamité. Comme les blaireaux, ils mangent les rameaux et les jeunes pousses au printemps, font baisser les rendements. Dans le Valais suisse, un vigneron m'avait donné un truc pour les éloigner : il achetait à son boucher de la viande qui commençait à dauber, la laissait pourrir franchement dans son garage, avant de la répartir dans les vignes. Cela attirait les renards, qui font fuir blaireaux et lapins.



Gilles Mathieu a été journaliste pendant vingt-cinq ans avant de devenir ouvrier vigneron — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

La parcelle qu'il faut vérifier cet après-midi se trouve sur une colline exposée quasiment plein Sud, au-dessus de Beaune. Une belle vigne, très pentue. En septembre, aux vendanges, les hotteurs en bavaient méchamment ici. Il reste un peu de raisin, surtout du verjus mais aussi quelques baies oubliées par les vendangeurs. Avant, les promeneurs avaient droit au grappillage. Ils pouvaient, avec l'autorisation du propriétaire, cueillir à partir d'une certaine date les raisins oubliés dans les vignes, pour faire leur propre vin de table. C'est désormais interdit, il y a eu trop d'abus. Certains le commercialisaient ou l'ajoutaient discrètement à leurs cuves.

« Ce cep paraissait vigoureux. Et puis il a fait une apoplexie en juillet, il s'est desséché en moins de deux semaines. »

Jeannot Dupré, désignant un cep touché par l'esca

Avec une petite bêche, Gilles enlève les rejets poussés sur les porte-greffes ; ils concurrencent la vigne, fatiguent le pied pour rien. Jeannot Dupré, pendant ce temps-là, commence à descendre les rangs en marchant doucement. Il cherche les pieds malades, afin qu'ils soient arrachés

cet automne, avant de replanter au printemps. Il est grand, sec, pédagogue. Il montre un cep aux baguettes noircies. « *L'esca* », explique-t-il sobrement. Une maladie peu connue du grand public mais qui inquiète de plus en plus les vignerons, dans toute l'Europe comme en Amérique. Elle existe au moins depuis le début du XIXe siècle, et personne n'a encore trouvé de remède. Des champignons et des bactéries la propagent à des pieds en pleine forme, qui vont crever en quelques mois, ou mourir très brutalement. « *Ce cep paraissait vigoureux, raconte ainsi Jeannot. Et puis il a fait une apoplexie en juillet, il s'est desséché en moins de deux semaines.* » La maladie s'en prend généralement aux pieds âgés de vingt à vingt-cinq ans, rarement aux vieilles vignes.

L'enroulement, l'esca ou encore le court-noué infectent certains ceps qu'il va falloir arracher

Au-dessus du pied desséché, Jeannot accroche un petit bout de ruban de chantier rouge et blanc, sur le fil où l'on attache les rameaux. On pourra ainsi repérer rapidement les pieds malades en venant avec la « tareuse », sorte de grosse vrille installée sur le côté du tracteur, pour arracher le cep et faire le trou où l'on plantera au printemps le jeune plant de remplacement.

En arpentant la vigne, on repère d'autres maladies. L'enroulement, provoqué par des virus que véhiculent les cochenilles et qui cause une forte baisse des rendements et de la maturité. Ou le court-noué, dégénérescence infectieuse due à un petit ver qui pique les racines du cep, inoculant un virus qui le fera mourir. Il faut arracher,

et comme pour l'esca, les vignerons n'ont plus le droit de désinfecter les sols ensuite. Certaines parcelles, du coup, sont très touchées.



Jeannot Dupré pendant la période des vendanges, en septembre 2016 — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Avant, les vignerons arrachaient et mettaient dans le sol de l'arsenite de soude. Un dérivé de l'arsenic qu'un droguiste de Carcassonne avait inventé au début du XIXe siècle pour lutter contre l'esca. L'arsenite a été brutalement interdite en novembre 2001 par Jean Glavany, ministre de l'Agriculture, inquiet à l'idée de vivre dans la vigne l'équivalent des procès liés à l'amiante ou au sang contaminé. Le financement public des recherches sur l'esca a alors repris dès l'année suivante... « *Les maladies du bois deviennent un problème très sérieux, s'inquiète Jean-Pierre Charlot. Une partie du vignoble est en train de dépérir. Il faut absolument développer la recherche, augmenter les financements.* » Les propagations d'enroulements sont très inquiétantes dans le Beaujolais, comme en Bourgogne et en Champagne. Le réchauffement climatique dans les vignes se traduit entre autres par une recrudescence des colonies de cochenilles qui véhiculent le virus. Les hivers sont moins longs, moins rigoureux, ce qui raccourcit du repos végétatif, limite la destruction des parasites.

« Tu bosseras avec cinq, dix ou vingt ans, c'est à toi de faire l'équipe à ta main. »

Jean-Pierre Charlot à son neveu, Étienne Chaix

En même temps qu'il traque les pieds malades, Jeannot vérifie que les jeunes plants mis en terre au printemps ont pris. Il découvre quelques ceps arrachés aussi, le plus souvent par le travail du sol à l'inter-cep (sorte de charrue que l'on passe entre les pieds pour retourner la terre). « *Il arrive, explique-t-il, que le soc heurte le pied, et à force, ça le fragilise, il finit par casser.* » Il enlève ainsi un vieux cep presque entièrement sectionné, et poursuit : « *À présent, il existe des engins munis d'un palpeur, une baguette qui précède le soc. Quand elle heurte le cep, le soc se rétracte. J'espère qu'Étienne [Chaix, neveu de Jean-Pierre, qui va reprendre le domaine, ndlr] investira là-dedans pour ceux qui vont continuer. Moi, je ne serai plus là pour voir ça...* » Il prendra sa retraite dans un an, à l'issue des vinifications de 2017. L'un des enjeux importants pour Étienne sera de compléter l'équipe. Lorsqu'ils en parlent, il dit à Jean-Pierre, qui transmet son savoir à son neveu, que c'est à lui de choisir, qu'il lui fait confiance. « *Je donnerai mon avis, mais c'est à toi de faire ton choix,* lui répond l'oncle. *Tu bosseras avec cinq, dix ou vingt ans, c'est à toi de faire l'équipe à ta main.* » Le domaine a la réputation de

payer correctement, de bien traiter ses salariés, il devrait avoir le choix...



Pour préparer le prochain millésime, il faut repérer dans le vignoble les pieds crevés ou malades afin de les arracher pour les remplacer au printemps — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

La lumière est superbe en cet automne sur la côte de Beaune. Elle jaunit légèrement le paysage, allonge les ombres même en plein après-midi. Jeannot se redresse, regarde au loin, murmure. « *On n'est pas mal ici pour travailler. Protégés du Nord par la côte, avec cette belle vue sur Beaune...* » Sur les ceps, les baguettes et sarments sont d'un brun prononcé. Cet été, ils se sont gorgés d'amidon, on appelle ça l'aoutement, « *la phase du cycle végétatif où ils accumulent des réserves qui permettront de résister aux gelées de l'hiver* », explique Jean-Pierre Charlot. Cela devrait rendre les rameaux plus vigoureux au printemps suivant. C'est bon signe pour 2017. Cette fois, on est vraiment tournés vers le prochain millésime. ↓

Un vin bien élevé

On appelle « élevage » les opérations qui se situent après les vinifications et avant la mise en bouteille. Elles permettent d'affiner le vin, on y reviendra cet hiver.

L'importance de la feuille

Les feuilles, capteurs solaires de la vigne, permettent la photosynthèse. Une fois le raisin coupé, elles ne sont plus sollicitées et tombent rapidement.

Les Hospices de Beaune

Chaque année, une soixantaine d'hectares de vignes, issues de legs et de

donations, permettent de vinifier des crus vendus aux enchères le troisième dimanche de novembre, au profit des Hospices civils de Beaune. L'argent sert à gérer le domaine, entretenir l'Hôtel-Dieu, et financer certains équipements (IRM, scanner) pour l'hôpital de la ville.

Le verjus

Le verjus est un raisin qui a poussé plus tard que les autres grappes et n'était pas suffisamment mûr au moment des vendanges. Si l'arrière-saison est belle, il peut devenir très bon, certains vigneronns plus au Sud en font même des cuvées particulières, très fraîches.

Les porte-greffes

Depuis le phylloxéra, maladie apportée en Europe par un puceron américain au XIXe siècle, la plupart des vignes françaises sont greffées sur des bois américains, qui résistent à la maladie. Seules quelques rares vignes sont plantées directement dans la terre, généralement plutôt dans le sable. On dit alors qu'elles sont « franches de pieds ».

L'enroulement des feuilles

Avec l'enroulement, les feuilles rougissent, se vrillent, s'enroulent sur elles-mêmes, c'est ennuyeux car elles ne jouent plus leur rôle de capteur solaire, d'où la baisse de rendement et de maturation : il n'y a pas de rémission possible.

Les nématodes

Ces insectes assez dégueulasses à observer se nourrissent de la sève en piquant la plante. Les virus sont contenus dans leur salive.

L'arsenite

En fait, le droguiste avait fait une première démonstration en 1903, en public. Il avait badigeonné 300 plants consciencieusement, mais les trois quarts avaient crevé sous l'arsenic. Déconfit, il avait alors revu la composition de son émulsion. C'était devenu tellement efficace que les recherches sur cette maladie avaient été totalement abandonnées. On s'était contenté d'ajouter du répulsif au produit, pour éloigner le gibier, que l'arsenic tuait...

La recherche

Depuis deux ans, un groupe de travail associant le Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine (CNIV) et les universités de Reims et de Haute Alsace étudie de près l'arsenite de soude, non pour remettre le produit sur le marché, mais pour mieux comprendre son effet fongicide sur les champignons porteurs de l'esca.

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

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme

Édité par Lucile Sourdès-Cadiou

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep5-nouveau-millesime/>

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