



— RAISINS ET SENTIMENTS

Retour à la vigne

L'hiver s'achève et au domaine Voillot, en Bourgogne, c'est l'heure de tailler les ceps pour les préparer à recevoir de nouveaux bourgeons.

19 mars 2017 Épisode n° 7

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

Vidéos Olivier Bertrand

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

La vigne a eu le temps de se reposer cet hiver, il est temps de s'y remettre. On avait quitté le domaine Voillot à la fin de l'automne, alors que le repos végétatif commençait, je l'ai retrouvé avec beaucoup de plaisir pour apprendre à tailler la vigne, opération qui permet de comprendre le vignoble et calmer les élans envahissants de cette liane qui, à l'état sauvage, pousse indéfiniment et ne donne plus de raisin. La taille la prépare à recevoir les bourgeons de l'année. Permet de maîtriser leur nombre, leur espacement. Tout en orientant la plante pour l'année qui suivra.

« *Le but est de réguler la fructification en essayant d'éviter d'emblée une sous-production, ou une sur-production* », explique Jean-Pierre Charlot. Selon lui, il faut « *démystifier* » l'importance du vigneron. Il suffirait de réfléchir un peu, puis cela devient très intuitif. « *La taille, quand ça se passe bien, c'est du plaisir*, dit-il. *N'importe qui peut faire ça. Même un journaliste y arriverait.* » Et c'est ainsi

qu'une petite heure après, j'étais à genoux dans une vigne, sécateur à la main.

Le jour de la taille, le vigneron court partout. C'est donc Jeannot, salarié du domaine depuis près de vingt ans, qui se charge de la formation

Ce jour-là, c'était la course pour Jean-Pierre. Comme souvent en réalité. Il lui fallait passer voir l'assureur du domaine à Beaune, à six kilomètres de Volnay, puis faire un crochet à la banque, quelques courses car il manque toujours du matériel, des bricoles. Ensuite, il devait être de retour au domaine à temps pour le passage d'un camion qui venait récupérer une commande italienne : lorsque personne n'est là, le chauffeur n'attend pas, il file vers l'Italie. C'est une partie invisible mais très prenante de ce métier, comme la

paperasse administrative, plus débordante qu'une liane.



Étienne Chaix taille la vigne à Volnay, en mars 2017 — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Du coup, pendant que le patron court, c'est Jeannot, salarié du domaine depuis près de vingt ans et homme de confiance de Jean-Pierre, qui se charge de la formation. Il attrape dans le camion une pierre à aiguiser pour m'affûter un sécateur. Une amie de Jean-Pierre, Élisabeth, est là également. Elle a décidé de planter de la vigne sur un petit terrain familial pour se reconverter à la quarantaine. Jean-Pierre la trouve courageuse : c'est un métier rude, incertain, à cause des aléas climatiques, des marchés qu'il faut trouver et garder. Pour l'instant, elle se forme.

On garde seulement deux bois sur chaque cep : la baguette et le courson

Sur chaque cep, on enlève tous les bois inutiles, on appelle ça le démontage ou la prétaille. On en garde seulement deux, que l'on va ensuite tailler pour les raccourcir. Le premier donnera la baguette, sur laquelle poussera le raisin cette année. Le deuxième, plus court, s'appelle le courson, sur lequel on choisira l'an prochain une baguette et un nouveau courson pour

l'année suivante, etc. Tout l'enjeu est de bien choisir les deux bois qui formeront la baguette et le courson.

Beaucoup de sarments ont poussé depuis l'année dernière, quelques-uns directement sur le cep. Ceux-là, il faut les enlever d'emblée : les bourgeons n'éclosent pas dessus. Ensuite, il reste plusieurs possibilités, il faut décider avant de tailler quels bois on veut garder. La baguette doit être robuste mais souple, pour pouvoir s'enrouler autour du fil qui court d'un bout à l'autre du rang. On la taille « à quatre ou à huit yeux », selon sa vigueur, explique Jeannot. Pour le courson, il faut choisir un bois qui se trouve bien dans l'axe du rang, qui ne parte pas en biais : il serait arraché lors des travaux dans la vigne. Il doit aussi toujours être plus bas que la baguette, pour éviter que d'année en année, le pied ne prenne de la hauteur. On le taille alors très court, à deux yeux.

Avant de couper, pour choisir le meilleur bois, il faut projeter comment le raisin va pousser cet été

Dans la vigne, chaque pied est différent, unique. Il n'y en a réellement pas deux pareils. Les caprices de la liane, les tailles précédentes, forment au fil des années des architectures particulières. Du coup, le travail ne peut pas être automatique. Devant chaque cep, il faut choisir parmi les bois qui ont poussé ceux qui formeront la meilleure baguette, le courson le plus judicieux. Petite mécanique intellectuelle qui oblige à se projeter, à imaginer comment le raisin va pousser cet été, comment la vigne pourra repartir l'an prochain, sur un bois prometteur. On

guide ainsi sa croissance. On domestique cette plante sauvage.



Taille de la vigne et brûlage des sarments au domaine Voillot à Volnay, en mars 2017 — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Au début, pour chaque pied, Élisabeth et moi réfléchissons, chacun dans un rang différent, avant de proposer à Jeannot un courson et une baguette. Il valide (ou pas), désigne éventuellement d'autres bois, mieux appropriés. Il nous accompagne un moment puis se lasse un peu, demande à Patrice de prendre la suite. Il n'est jamais bavard, Jeannot. C'est un solitaire, qui adore la pêche et le travail de la terre. Puits de science dans la vigne, il aime mieux travailler que transmettre. Il s'éloigne un peu. Patrice s'y colle, patient. Au début, les apprentis que nous sommes avec Élisabeth ont l'envie de bien faire et la peur de se tromper en éliminant une baguette qui aurait été idéale. Puis la gymnastique s'installe. Travail agréable lorsqu'il fait doux comme ce jour-là. La brume du matin s'est levée, le coteau domine la plaine, le regard peut partir en cavale au loin, revenir dans le rang. Au cœur de l'hiver, quand le froid et l'humidité viennent vous pincer jusqu'à l'os, la taille est un métier plus rude.

Chaque plante garde les marques de tout ce qui lui arrive. La grêle et le gel ont laissé des ecchymoses

À genoux devant la plante, je réalise à quel point elle garde les marques de tout ce qui lui arrive. La grêle puis le gel qui ont dévasté le domaine ces dernières années (lire l'épisode 1, « La vigne devant soi ») ont laissé des ecchymoses, une désorganisation de la plante. À la place des bourgeons qui ont gelé fin avril 2016, des contre-bourgeons (pousses plus tardives) ont poussé directement sur le cep, ce qui donne des rameaux inintéressants car ils ne produisent pas de fruit. Les bois sont chancreux (ils cassent quand on plie la baguette pour l'enrouler autour du fil). Hier, aujourd'hui, demain : on retrouve les dégâts des dernières années, on imagine ce qu'il se passera dans les mois à venir, on envisage les millésimes suivants.

Étienne, le neveu qui doit reprendre l'exploitation familiale quand Jean-Pierre sera à la retraite, est là aussi. Il est toujours en alternance, n'a pas cours cette semaine. Un jour, on ira avec lui à l'école, à Beaune, découvrir ce milieu particulier. Des enfants de vigneron, et d'autres qui découvrent la vigne. Un peu plus d'un an pour balayer les innombrables facettes du métier, de la taille à la comptabilité éreintante qui doit toujours être au carré, des traitements à la conduite d'un enjambeur. Pour l'instant, il taille, d'un geste précis. La mécanique intellectuelle s'est installée. La terre est visiblement son milieu. Il travaille, comme Jeannot, avec un sécateur électrique. L'engin est dangereux pour le novice, alors Élisabeth et moi coupons avec un sécateur mécanique, qui vous laisse des petits cals aux mains si vous ne portez pas de gants.

Pour éliminer le bois coupé, deux solutions : le broyer ou le brûler. Au domaine Voillot, on brûle

En taillant, on laisse derrière soi les bois sectionnés, encore accrochés aux fils de fer du palissage (technique consistant à conduire une plante le long d'un tuteur, ici le fil de fer horizontal). Une autre équipe, parfois la même, passera ensuite pour les enlever et les faire disparaître. On appelle cela « dépendre » ou « tirer » les bois. Pour les éliminer, il y a deux solutions. La première : les broyer sur place. Pour ça, on les aligne et on passe avec un tracteur, mais cela tasse un peu plus les sols, cela pollue au gasoil, et puis on ne peut broyer que les bois de l'année : les ceps, plus anciens, peuvent être porteurs de maladies que l'on transmet au sol. L'avantage ? Cela ramène de l'humus à la terre quand elle en manque. Deuxième solution : le brûlage, de loin ma préférée, celle pratiquée au domaine Voillot. On promène dans les rangs une sorte de brasero, demi-fût muni de deux bras soudés à l'arrière et d'une jante de mobylette à l'avant, un peu comme une brouette. On brûle dedans les bois que l'on tire, cela fait un paysage mystérieux dans le vignoble. Des colonnes de fumée s'élèvent, des gerbes d'étincelles éclatent lorsqu'on le repose rudement, laissant des braises tomber au sol, par les trous qui permettent les appels d'air sous le braséro. Malheureusement, cela génère également de la pollution, et Jean-Pierre Charlot craint que cela soit un jour

interdit. Lorsqu'il fait vraiment froid, le brasero réchauffe le vigneron.



Opération de brûlage au domaine Voillot, à Volnay

from [Les Jours](#)

01:33



L'après-midi s'achève, la lumière se fait plus rasante, mes reins de plus en plus grinçants. La vigne est nettoyée, les baguettes de l'année sagement alignées dans le même sens, sur un fil synthétique, micro-fil de fer entouré de raphia. La taille a supprimé 80 % des bois. On repart en camion au domaine et je regarde cette vigne soudain domestiquée. Sauvage, elle s'étendrait à l'infini, donnerait de moins en moins de fruit. La taille permet de concentrer le fruit et le sucre dans des grappes moins nombreuses. La prochaine fois, on passera à la mise en bouteille, avant de tester de nouveaux bouchons. Je dois aussi aller bientôt manger une tête de veau chez Bernadette, la belle-mère de Jean-Pierre. Pour qu'elle me parle un peu du domaine du temps de son père...

La baguette

C'est un rameau (20 à 30 centimètres) sur lequel vont éclore les bourgeons donnant le raisin.

Le courson

C'est un très court rameau (environ 5 centimètres) sur lequel on prendra appui l'année suivante pour tailler la baguette.

Les yeux

Ce sont les petits nœuds qui apparaissent à espaces réguliers sur un rameau, à l'endroit où poussent les bourgeons.

Les tailles

Il existe plusieurs types de taille. La bourguignonne, assez basse, avec le courson et la baguette palissée, s'appelle la taille Guyot, du nom de son inventeur. La taille en gobelet, que l'on voit beaucoup dans le sud de la France, en Provence, très courte et torturée avec des petits bois qui poussent droit, comme des cornes sur le cep. Ou encore la taille en lyre, au contraire très haute, avec un palissage qui permet d'écarter les baguettes pour tailler la vigne comme une lyre.

Domestiquer la vigne

La vigne s'étend à l'infini lorsqu'elle reste sauvage et qu'on ne la taille pas, elle ne donne alors pas de raisin. Pour qu'elle pousse, il faut tailler. Et plus la taille est courte, mieux les bourgeons pousseront.

L'enjambeur

Nom du tracteur, très haut, qui permet de travailler au-dessus des vignes, avec deux roues dans un rang et les deux autres dans le rang voisin.

Les sarments

Ce sont les rameaux qui poussent sur la vigne chaque année.

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

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

Vidéos Olivier Bertrand

Édité par Lucile Sourdès-Cadiou

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep7-taille-vignes/>

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