



— RAISINS ET SENTIMENTS

Embouteillage en rase campagne

Au domaine Voillot, Jean-Pierre Charlot met en bouteille le millésime 2015, passe le 2016 des cuves aux fûts et redoute le gel pour le 2017.

1er avril 2017 Épisode n° 8

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

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

Ce matin-là, je m'étais levé tôt. Le soleil se levait à peine quand je suis arrivé au domaine Voillot. Les étourneaux piaillaient, depuis les hauteurs de Volnay brillèrent les nappes de brume recouvrant les étangs de la plaine. Tout là-bas, la silhouette très nette du mont Blanc se découpait, signe que la pluie approchait. Pour l'instant, elle nous épargnait. Une bonne matinée de travail sous le soleil, avant une après-midi consacrée à la mise en bouteille.

La sève est de retour ! Cela m'a sauté au visage dans la vigne. Au sens propre. La plante s'est désormais pleinement réveillée après son repos hivernal. Pleine de vivacité, d'ardeur, elle pousse. La taille est terminée (lire l'épisode 7, « Retour à la vigne »), il faut à présent attacher sur le fil de fer courant d'un bout à l'autre du rang la baguette sur laquelle poussera le raisin. On l'attrape, la plie pour la vriller à l'horizontale autour du fil. Au début, j'ai peur de la casser. Parfois, avant que je l'attache avec un petit fil de fer entouré de

raphia, la baguette se libère d'un coup, je reçois alors au visage quelques gouttes de sève. Car juste avant de l'attacher, on a ajusté la longueur du rameau avec un sécateur. On appelle cela « plumer » la vigne : on met la baguette à la bonne taille et on la débarrasse des petites pousses inutiles. Des gouttes de sève perlent alors au bout des tiges. On dit que « la vigne pleure ». Il faut faire cela au dernier moment, à la sortie de l'hiver, car la coupure rend la vigne plus sensible au gel (qui pourra cependant se pointer plus tard – l'année dernière, il avait frappé dans la nuit du 25 au 26 avril, ce qui avait ruiné les deux tiers de la récolte de Jean-Pierre Charlot).

« C'est la première fois que je vois des feuilles sortir aussi tôt dans l'année. »

Jean-Pierre Charlot

Le soleil tape dès le matin. Je sens bientôt la moiteur sous mon tee-shirt. Jeannot, salarié du domaine, a pris un coup de soleil. Il a le nez tout rouge. « *C'est les canons de la veille* », se moque Patrice, un de ses collègues. « *En tout cas, c'est pas ceux qu'tu m'as payés, c'qu'y a d'sûr* », réplique Jeannot du tac au tac. La réplique est rodée. Entre deux rocamboles, ils ont le geste précis. Attrapent la baguette, l'enroulent autour du fil de fer, l'attachent avec un brin de raphia, vont plus vite que moi.

Le domaine est plutôt en avance dans ses travaux aux vignes. Cela tombe bien car avec ce beau temps, la plante galope. Les bourres, les futurs bourgeons, percent déjà, et jeudi les premières petites feuilles sont sorties, ce qui inquiète Jean-Pierre, qui redoute le gel. « *C'est la première fois, dit-il, que je vois des feuilles sortir aussi tôt dans l'année.* » Et puis il y a pas mal de commandes ces temps-ci, cela prend du temps à préparer. Cette après-midi, il faut mettre en bouteille pour une palette qui partira en Angleterre.



Les salariés du domaine ont le geste précis. Attrapent la baguette, l'enroulent autour du fil de fer, l'attachent avec un brin de raphia — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Pendant que la vigne se reposait cet hiver, le millésime 2016, vinifié à l'automne (lire l'épisode 3, « Les vapeurs de la peur »), est descendu des cuves à la cave pour

l'élevage en fûts de chêne. Pour cela, on a soutiré des fûts le millésime précédent, le 2015, remonté à l'aide d'une pompe dans les cuves. Il y est ensuite resté un bon mois. Cela permet d'homogénéiser les différentes « pièces » et de clarifier le vin. Au soutirage déjà, les lies les plus lourdes étaient restées au fond des fûts. Ainsi, on ne soutire que le vin clair. Puis, dans les cuves, les dernières lies se sont à leur tour déposées au fond. Avant la mise en bouteille, on mesure tout de même la turbidité du vin, et, au besoin, on fait une filtration pour clarifier. Au domaine, on ajuste aussi le soufre, deux grammes par litre, pour éviter que l'aération causée par le soutirage puis la mise en bouteille n'altère, n'oxyde le vin.

L'an dernier, Jean-Pierre Charlot a investi 15 000 euros dans une machine pour l'embouteillage : il entrevoit de nouveau un avenir au domaine

Jean-Pierre Charlot a acheté un « groupe de mise en bouteille » d'occasion l'année dernière, en janvier. Il en a eu pour 15 000 euros. Auparavant, il en partageait un avec d'autres vigneron. S'il a décidé d'investir, c'est qu'il entrevoit de nouveau un avenir au domaine. Il n'était pas certain que quelqu'un de la famille le reprenne, il aurait alors fallu vendre à des investisseurs, cela n'aurait pas eu de sens de se lancer dans de lourds achats. Et puis son neveu, Étienne Chaix, s'est déclaré dans une fête de famille. Depuis, il suit des cours, en même temps qu'il travaille au domaine.

La machine permet de remplir et de boucher 800 à 1 000 bouteilles de l'heure. Le vin arrive dans un tuyau branché en bas d'une cuve, par gravité, la pompe est inutile. On attrape les bouteilles vides sur une palette. Quelle que soit l'appellation, Jean-Pierre Charlot utilise le modèle « bourgogne tradition » de Saint-Gobain. La bouteille coûte 26 centimes, possède un long col (63 millimètres). « *Le col doit être assez long pour avoir le maximum de contact entre le bouchon et le verre,* explique Jean-Pierre Charlot. *Sinon le vin passe par capillarité* » : il s'infiltrerait sur les côtés et imbibe le liège, qui devient moins étanche, rend les bouteilles « couleuses ».



Jean-Pierre Charlot a acheté un « groupe de mise en bouteille » d'occasion l'année dernière. La machine permet de remplir et de boucher 800 à 1 000 bouteilles à l'heure — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

La machine est compacte, c'est un gros cube de deux mètres de côté. On pose les bouteilles vides sur un petit tapis roulant qui les conduit jusqu'aux tubes de remplissage. L'opération est très douce. Des petits vérins pneumatiques relèvent les bouteilles les unes après les autres jusqu'au bec de remplissage. Cela me fait penser au petit théâtre de Tinguely dans le Cyclop de Milly-la-Forêt, dans l'Essonne. Les sièges des spectateurs s'y relèvent de la même façon, les uns après les autres, dans un rythme entêtant. Puis un piston enfonce le bouchon. À la sortie de la

machine, j'attrape ce jour-là les bouteilles remplies, pour les ranger en quinconce sur une palette. L'activité répétitive libère la pensée. J'imagine l'amateur qui débouchera le flacon, respirant, souriant peut-être, goûtant. Je repense, aussi, aux étapes qui ont permis la fabrication de ce volnay village. Il sera vendu en moyenne 18 euros hors taxes par le domaine. Et a coûté cette année 17,77 euros à produire et à commercialiser...

Six salariés, des vendangeurs et des renforts au moment de la taille : les salaires et les cotisations sociales représentent 57 % des charges du domaine

Quels sont les coûts de production d'un vin ? Chez Voillot, les salaires et les cotisations sociales représentent 57 % des charges. En plus des vendangeurs et des renforts ponctuels au moment de la taille, il y a six salariés permanents. Cinq pourraient suffire mais le léger surnuméraire, explique Jean-Pierre Charlot, apporte du confort, permet de travailler proprement, sans courir. Dans les vignes ces jours-ci, on voit encore des charrettes fumantes, signe que certains sont encore en train de tailler et de brûler les bois (lire l'épisode 7, « Retour à la vigne »).

La culture de la vigne, sans surprise, revient beaucoup plus cher que la vinification (un rapport de un à huit). Chaque hectare cultivé coûte 12 500 euros de main-d'œuvre par an, puis 3 000 euros pour les vendanges. Il faut compter 1 700 euros de produits phytosanitaires, 480 de fournitures (piquets, fil de fer), 156 d'engrais, plus 590 euros d'assurance contre la grêle. Reste le fermage (la

location des vignes). Chez Voillot, elles appartiennent à la belle-mère de Jean-Pierre Charlot, Bernadette, et à ses trois filles (dont la femme de Jean-Pierre). Le poste a explosé de 70 % en cinq ans, sans qu'elles en soient responsables. En Bourgogne, chaque exploitant doit en effet donner au propriétaire de ses vignes l'équivalent financier de quatre « pièces » de vin (soit 9,12 hectolitres par hectare loué). C'est règlementaire. Or le prix de l'hectolitre est indexé sur le prix du vin en vrac, et ce dernier est de plus en plus cher du fait des volumes réduits par la grêle et le gel : ce qui devient très rare se fait de plus en plus cher. Résultat, au domaine Voillot, les fermages sont passés de moins de 50 000 euros en 2009 à plus de 91 000 en 2014.



Étienne Chaix et Jeannot Dupré en plein travail dans les vignes du domaine Voillot — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Une fois le vin vinifié, ce que l'on appelle les « matières sèches » représentent 6 % des coûts. Il s'agit de la bouteille vide, du bouchon en liège (38 centimes), de la capsule obligatoire pour les douanes (18 centimes), de l'étiquette (10 centimes plus 6 centimes s'il y a une contre-étiquette), du carton (12 centimes par bouteille dans les cartons de six)... « *Ce n'est pas là-dessus qu'il faut économiser*, prévient Jean-Pierre Charlot. *Il faut assurer une belle qualité de "mise", pour la conservation, et aussi de présentation.*

Nous ne produisons pas 5 millions de bouteilles par an (il y en aura 34 300 cette année pour le millésime 2015, ndlr). Économiser quelques centimes par unité n'aurait pas de signification. »

Dans les années de petits volumes, les bourgognes, volnays et pommards villages sont vendus à perte, les marges se font sur les premiers crus

Tout cela fait beaucoup de chiffres, mais la conclusion est assez simple : comme il y a beaucoup de charges fixes dans un domaine viticole, plus la récolte est basse (comme en 2016, 2015, 2014, 2013, etc.), plus le prix de revient par bouteille est élevé. En 2006, on a produit chez Voillot 53 000 bouteilles pour un prix de revient d'environ 10 euros chacune. En 2014 (33 000 bouteilles), il s'élevait à 21,91 euros en moyenne (pour un prix de vente moyen de 23 euros hors taxes). Dans ces années de petits volumes, les bourgognes, volnays et pommards villages sont vendus à perte, les marges ne se font que sur les premiers crus.

Ces marges s'amenuisant, le domaine ne peut plus trop renouveler le matériel. Cette année, par exemple, aucun fût n'a été acheté. Il faudra bientôt changer au moins l'un des tracteurs, qui ont plus de trente ans (il faut compter 100 000 à 120 000 euros, sans les accessoires), et l'une des camionnettes, qui fait parfois des embardées. Plus que jamais, le millésime 2017 s'annonce crucial. Il faudra la qualité des dernières années, mais aussi cette fois-ci la quantité. La sève étant de retour, faisant pleurer la vigne, les angoisses reviennent hanter les

vignerons. La plante craindra le gel au moins jusqu'aux saints de glace, à la mi-mai. Puis on redoutera la grêle. « À partir

de maintenant, et jusqu'à la vendange, résume Jean-Pierre Charlot, *il va falloir va serrer les fesses.* » 5

La baguette

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

Les « pièces »

C'est ainsi que l'on appelle les fûts de 228 litres en Bourgogne.

Les lies

Ce sont des bactéries mortes, des débris de végétaux et les levures qui sédimentent et forment un dépôt.

La turbidité

Il s'agit de savoir si le vin est assez limpide ou, au contraire, un peu trop trouble.

Hou la « couleuse »

On dit qu'une bouteille est « couleuse » lorsque du vin passe le long du bouchon et goutte, provoquant à l'intérieur un vide qui oxyde le vin et sur le bouchon une moisissure qui peut donner de mauvais goûts.

Inflation

Devant cette inflation, les vignerons se sont réunis, ont réussi cet hiver à négocier une baisse avec les propriétaires. Désormais, une péréquation tient compte des volumes récoltés et des années répétitives de faible production.

Le retour de la sève

L'hiver, la vigne entre dans un cycle végétatif, la sève ne circule plus, ce qui explique que la plante ne gèle pas l'hiver.

Un « groupe de mise en bouteille »

C'est une machine pour l'embouteillage.

Le Cyclop

Cette sculpture géante et animée e été fabriquée en pleine forêt (et en secret) par Jean Tinguely et ses amis nouveaux réalistes à partir des années 1970. Elle ne se visite que l'été, l'hiver c'est dangereux. Il faut vraiment y aller, c'est une œuvre pleine de poésie.

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/ep8-bouteilles-prix/>

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