



Variations vigneronnes

Grappillages
ethno-photographiques
de Zoë Valat

2019

Variations vigneronnes

Grappillages ethno-photographiques

de Zoë Valat

À Claude Valat

Remerciements

Anglade Louis, *vigneron*

Bechet Christian, *Domaine La Grange de Philip*

Bellot Nelly, *Gaylord Burguière, AOP Saint-Chinian*

Borel Yves, *président de la cave coopérative de Saint-Chinian*

Boyer Domergue Patricia et Domergue Cécile, François et Brigitte et l'équipe des vendangeurs, *Clos Centeilles*

Chateau Castigno, Yohan Bartholin, Stephanie, Benoit Baudié, Pauline Barreau, Charlotte Libbrecht, Bastien Lacoste,

Deleuze Christine, *Clos Bagatelle*

Frissant Paicheler Françoise, Sarah et Mathias *Château Coupe-Roses*

Gaspard Laurent et Patricia, *Distillerie Petit Grain, Saint-Jean de Minervois*

Gombert Michel Caviste et Marie-Pierre Saury, *Cave les Trois Blasons*

Guy Florence, Nesmes Desmarests Guy Genevieve, *Château Coujan*

Isarn Christine et Bernard, *Domaine de Cadablès*

Jouglà Alexandre et Laurence, *Domaine des Jouglà*

Olivieri Flore, *Animatrice AOP Faugères*

Ollier Françoise, *Domaine Ollier Taillefer*

Pottier François, *Domaine de la Croix Ronde*

Quartironi Magali, *Domaine des Pradels*

Rigaud Antoine, *Château Anglade*

Robert Brigitte et Claude, *Domaine la Provenquière*

Teisserenc François et Fred Mesplé, *Domaine de l'Arjolle*

Vidal Bernard, Verdier Fabrice, Coste Philippe, Maury Daniel, Verdier Thomas, Darnaud Hugo, *Domaine Château La Liquière*

Vila Emmanuelle, *Cave des Coteaux de Capimont*

L'ensemble des participants de l'enquête de 1996

Des remerciements particuliers aux animatrices du Pays Haut Languedoc et Vignobles, Céline Bunoz et Aurélie Appert ainsi qu'à l'équipe du Théâtre de Pierres pour leur accueil lors du tournage

À Bernard Vidal pour son soutien et sa contribution photographique

À Sarah du Château Coupes-Rose pour son initiation à l'ampélographie

Crédits photos

La majorité des photos de ce document sont de Sylvie Goussopoulos

Complétées par des photographies de :

Bernard Vidal identifiées directement sur le document par BV

D'Emmanuel Schleich et de Zoë Valat

Documents d'archives photographiques des Domaines de l'Arjolle, de Castigno, Cadablès, Clos Bagatelle et de Louis Anglade

Enquêtes ethnographiques 1996 et 2018 : Zoë valat

Retranscriptions : Ivanna Moreau, Zoë Valat

Relecture : Marie Barlois, Julia Bodin

Recherche documentaire : Emmanuel Schleich

Création graphique : EVP

Variations vigneronnes

Grappillages ethno-photographiques

La confrontation des sens et du travail vigneron, tel était le défi lancé par le Pays Haut Languedoc et Vignobles. L'approche semblait évidente tant qu'on parlait du vin, moins facile en revanche lorsqu'on abordait le métier, le territoire. C'est au gré des visites de terrain, des rencontres, que le sujet s'est construit progressivement.

Formant une seule et même entité par sa délimitation en tant que Pays¹, ce territoire au profil géographique varié offre des crus d'Appellation d'origine protégée (AOP) aussi divers que le Faugères (seule zone homogène de schiste en Languedoc), le Saint-Chinian, les vins du Minervois et son muscat de Saint-Jean-de-Minervois, des vins IGP (Indication Géographique Protégée) de la Haute Vallée de l'Orb, des Coteaux d'Ensérune, des Coteaux de Béziers, des Côtes de Thongue et du Pays d'Hérault... Ces références sont sans compter les subtilités de délimitations intra certains vignobles. Mais cette mosaïque est le résultat du travail des générations de vignerons qui l'ont construite. C'est à l'occasion d'entrevues avec quelques-unes de ces personnalités que nous avons pu appréhender plus finement l'objet de notre recherche. Certes le nombre de personnes rencontrées n'est jamais assez suffisant pour prétendre proposer une description parfaite, mais existe-t-elle ? Une vie entière ne suffirait pas à nous satisfaire tant le sujet est vaste. Chaque thématique nécessiterait une étude historico-économique et technique avant que ne soit abordé l'objet de la demande : capter les ressentis, la part sensible du métier.

Notre approche propose de croiser les regards d'une photographe, Sylvie Goussopoulos, et de moi-même, ethnographe. Il en résulte un reportage photographique, une exposition, la réalisation d'un film pour associer au plus près des mots et des sens autour de la vigne, du raisin, du vin et un compte rendu de la recherche intitulé « Variations vigneronnes, grappillage ethno-photographique ». Ce document n'est ni un manuel de viticulture ou d'ampélographie, ni un recueil d'histoires locales. Il rassemble, autour de trois parties – Des femmes et des hommes, Des vignes, Des vins – les paroles confiées par les différents témoins rencontrés. Ces dernières sont replacées, dans la mesure du possible, dans un contexte historique, économique et technique très général des grandes périodes de 1950 à nos jours. Elles sont également mises en regard de témoignages plus anciens rassemblés sur le Minervois à l'occasion d'une précédente enquête en 1996. Mais l'intention est bien de laisser la plus belle part à leurs paroles, leurs mots, leurs sensibilités lorsqu'hommes et femmes parlent de leur métier, nous confient leurs récits de vie, leurs émotions. Au travers de la restitution de ces paroles j'ai tenté de souligner, de mettre en relief, la part discrète et souvent inconsciente qui relie leur métier aux sens que l'on nomme toucher, ouïe, vue, goût, odorat qui sont finalement toujours sollicités mais si difficiles à capter dans leur complexité. Les photographies de Sylvie Goussopoulos sont loin d'être de simples illustrations, elles témoignent de cette part indicible, presque invisible aux regards non attentifs, de la subtilité d'une ambiance, d'un objet, d'une personnalité.





Des femmes et des hommes

Pour mémoire

De 1860 à 1870, l'Hérault comme l'ensemble du Languedoc-Roussillon, connaît une période faste, « l'eldorado du vin », où se construisent des « folies », ces belles demeures, dans les environs de Béziers², Narbonne, Pézenas, Montpellier...

« Un paysage de vignes, soulevé parfois par de vastes ondulations à la ligne sévère et tendue. . . La vigne y déploie jusqu'à l'horizon ses vertes rangées rectilignes et parallèles. Çà et là, en quelques nœuds du paysage, des arbres puissants, groupés en une sorte d'architecture, enveloppant ou protégeant des édifices spacieux. . . » Quand Jaurès écrit ces phrases en 1905¹, le Biterrois est, depuis peu, nanti de ces « édifices spacieux » qui émergent « des arbres puissants » de leurs parcs. C'est en effet à la fin du Second Empire qu'a commencé dans la campagne biterroise la construction de ce que Viollet-le-Duc nommait « maisons des champs », mais que la tradition locale qualifiait volontiers de « châteaux ». Cette frénésie de construction prendra fin avec le début du XX^e siècle³.



Domaine La Provenquière.

La viticulture subit alors un véritable coup d'arrêt avec l'introduction du phylloxéra dans le vignoble français. Ce minuscule puceron dévoreur de vigne provient d'Amérique, d'où il a été rapporté accidentellement. Très vite, le vignoble français, puis européen, est décimé. Seules quelques régions sont naturellement protégées par leur climat, tel le Midi ou les îles d'Oléron et de Ré grâce à leur sol sablonneux, ou bien le Languedoc et le pourtour du delta du Rhône où la submersion des vignobles durant l'hiver permettait de noyer le phylloxéra pendant son hibernation. À l'inverse, l'immense vignoble d'Île-de-France fut dévasté.

Seuls les vignobles méridionaux survécurent un certain temps⁴ et assurèrent à eux seuls la production française en inondant le marché de vins de moindre qualité (cette époque où l'on faisait « pisser la vigne » a valu par la suite, et qui persiste encore un peu aujourd'hui, une terrible réputation aux vins du Midi, alors que ce vignoble est en progrès constant depuis 30

ans). La révolution industrielle en cours a favorisé le développement des transports, ce qui a permis la diffusion, notamment de ces vins, dans le Nord et l'Est de la France. Heureusement, le greffage de vignes européennes avec des vignes américaines aguerries à l'insecte permit de redonner un second souffle à l'ensemble de la viticulture française et européenne.



Au début du XX^e siècle, le processus d'achat-vente des vins s'effectue encore par l'intermédiaire de courtier. Selon la conjoncture du marché, les courtiers installés en villes – véritables fondés de pouvoir des négociants – font pression d'une manière plus ou moins honnête sur les petits propriétaires, déjà fragilisés par les séquelles de la crise phylloxérique, afin d'obtenir leur récolte au meilleur prix possible.

« Mon grand-père avant et après guerre, gardait du vin pour la consommation courante et il vendait le reste aux négociants. Les négociants venaient visiter les domaines et prendre des échantillons mais après, les accords se faisaient à Béziers. Tous les vendredis, il y avait un rassemblement où vendeurs et acheteurs se rencontraient. On négociait les quantités et les prix. Et les négociants envoyaient des transporteurs pour récupérer le vin de domaine en domaine »

Laurence Jouglu, 2018

De façon très schématique, on peut dire que ce sont ces conditions de marchés, auxquelles s'ajoutent la fraude et les importations, qui vont amener certains représentants du monde vinicole à créer les premières caves coopératives pour faire face au monde du négoce.

Les premières caves coopératives

La première cave coopérative est ouverte à Maraussan, près de Béziers, en 1901 sous le nom, Les Vignerons Libres. Au début, elle n'accueille que le raisin des petits propriétaires. Le vin est vendu aux coopératives ouvrières de la région parisienne. Un quart du revenu doit être distribué à des organismes socialistes et un autre quart à des coopératives ouvrières. Il faut attendre 1907 pour voir l'ouverture de la deuxième cave à Bompas, dans les Pyrénées-Orientales. Si la vinification est collective, la vente du vin se fait par les circuits traditionnels du commerce. En 1909, deux nouvelles caves sont inaugurées, l'une à Lézignan, dans l'Aude, l'autre à Siran, dans l'Hérault. Là, aucun seuil discriminatoire n'est fixé à l'adhésion à la coopérative. De plus, elle laisse aux adhérents la possibilité de vendre leur vin comme ils l'entendent.

« C'était à la mode au début du xxe siècle, entre-deux-guerres (dans les années trente), dans l'air du temps ; Et puis c'était du modernisme à ce moment-là, de jouer collectif, de monter un outil de transformation collectif du raisin pour des personnes qui ne

vendaient que du vrac, qui commençaient à peine à découvrir que faire du vin, c'était moderne. »

Françoise Frissant, 2018

Avant la guerre de 14-18, on dénombrait 33 caves coopératives en Languedoc-Roussillon. Le mouvement se développe aussi bien sous l'influence du syndicalisme républicain et laïque que des courants cléricaux. La création des caves est traversée par les divisions politiques de la société d'alors. Après un léger palier, le mouvement reprend de plus belle à partir des années 1920. C'est entre 1925 et la veille de la seconde guerre mondiale qu'on enregistre le plus de coopératives, avec des modalités de fonctionnement différentes d'un vignoble à l'autre⁵.

« À Aigues-Vives, la cave coopérative date de 1936. Ici, il y avait beaucoup de petits propriétaires, alors ce n'était pas facile de monter une cave. Elle a coûté cher, mais elle nous a sauvés. Moi j'ai acheté mes parts en deux ans. »

René Pigassou, Aigues-Vives, 1996, 1771 W 789 / 1771 W 790

« À Puechéric (dans l'Aude, mais c'est le Minervois), il y avait deux caves, celle des riches "la grappe" et celle des pauvres "le progrès minervois" qu'on a appelée après "la cave des Espagnols". En 1933, le village était sous tension, la seconde guerre mondiale a calmé les esprits. »

Louis Vilas, Puichéric, 1996, AD34 1771 W 775

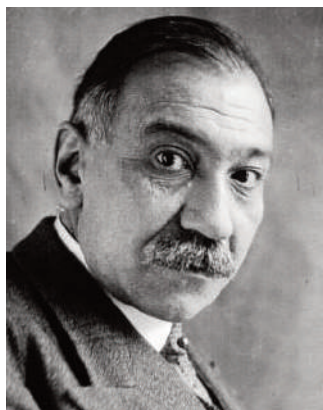
À la veille de la seconde guerre mondiale, le vignoble héraultais garde encore les traces des différentes périodes difficiles traversées : crise de production de 1890 à 1900 (concurrence du vin fraudé), crise de la mévente (1900-1908⁶), crise de la surproduction liée à la concurrence du vin d'Algérie en 1929-1930 et de la sous-consommation en 1932. Les vigneron s'étaient alors mobilisés et organisés. Ils avaient obtenu de la République une stricte législation de répression des fraudes pour défendre leurs productions et ils avaient mis en place un puissant réseau de caves, afin de mieux s'imposer sur le marché des vins.

« Ils se battaient pour une augmentation de salaire et un supplément pour les vendanges. Les riches ont dû aller eux-mêmes vendanger, mais il y avait toujours des casseurs de grève qui se faisaient amis avec les riches. Les femmes se couchaient devant les charrettes pour les empêcher de passer. Les enfants jouaient du tambour pour annoncer les rassemblements et les manifestations. [...] Une fois, des grévistes sont allés mettre du laxatif dans le bassin de la maison d'un gros propriétaire (le plus salaud)... Que de rires !... Une autre fois, on avait coupé des rayons de vélos en tout petits morceaux et on les avait mis dans des cousons et quand les anti-grévistes sont allés tailler, ils ont cassé leurs ciseaux, et comme on en avait mis un peu partout de façon irrégulière, ils ne savaient pas quel cep était touché. Ceux qui avaient fait grève comme mon père, après, on a plus voulu les employer. Ils sont allés à la carrière casser des cailloux ou à la vigne sur des communes éloignées. »

Thérèse Cazanove, Siran, 1996, AD34 1771 W 791

Édouard Barthe (héraultais) fit voter le statut viticole afin de protéger la petite propriété face à la mise en production d'exploitations de type industriel en Algérie.

« Surnommé "le député du vin", il fonde en 1932 la Ligue des petits et moyens viticulteurs et devient président de l'Institut national des appellations d'origines et de plusieurs autres organismes spécialisés. En octobre 1939, il fonde l'Œuvre du vin chaud du soldat et se démène sans compter pour faire boire au moins un litre de vin par jour et par homme⁷. »



Édouard Barthe (1882-1949).

L'incroyable épopée des cépages interdits

1934, une surproduction de plus de 100 millions d'hectolitres, dont 22 millions provenant d'Algérie, grâce à un système fiscal avantageux et une main-d'œuvre bon marché. Or depuis la crise de 1929, l'exportation est au ralenti. Il faut donc assainir le marché. Selon un sénateur de l'époque, certains cépages ont « des goûts détestables ». La décision est prise : ils doivent payer ! Il y aura six maudits . . .

Lorsqu'Émile Cassez, ministre de l'Agriculture, propose de supprimer certains cépages en 1934, l'isabelle est donc choisie en premier, puis viennent tous les croisements issus de vignes américaines : noah, othello et clinton. [. . .] La pression des entreprises de produits chimiques est réelle car l'aramon, par exemple, produit énormément, mais a besoin de beaucoup de traitements. . . chimiques, et n'a pas été interdit. Et pour appuyer leurs décisions, les députés affirment que les vins issus de ces cépages rendent « fous et aveugles ». Leur production de méthanol serait trop élevée. Légende, rumeur, ou vérité ? Quoi qu'il en soit, ils sont interdits !

En ce qui concerne le jacquez et l'herbemont, d'après Pierre Galet, il s'agirait d'un calcul politique. Édouard Daladier, l'ancien et futur président du Conseil, se trouve dans l'opposition. La majorité vote alors l'interdiction du jacquez, cépage omniprésent dans le Vaucluse . . . département de Daladier. De même pour l'herbemont, cépage important de l'Aude, département d'Albert Sarraut, lui aussi ancien et futur président du Conseil. Parmi les six cépages, deux sont donc bannis pour embêter l'opposition ! Les Français doivent alors déclarer, volontairement, leur production et les arracher. On estime à plus de 3 millions d'hectolitres la production de cépages interdits (soit 60 000 hectares) en 1934, puis 2 millions en 1938 et 220 000 en 1945. Les politiques se félicitent de leur réussite et de la bonne foi des Français. . . jusqu'au choc de 1953. Un cadastre est organisé. Résultat : plus de 60 000 hectares de cépages interdits sont recensés. Rien n'a été arraché depuis 1934 ! En fait, outre la production personnelle, ces vins étaient vendus au marché noir pendant l'Occupation car, en cette période de restriction, l'essentiel était de boire et manger.

Mais tout bascule dans les années 1960, comme l'explique Pierre Galet⁸, quand le ministre des Finances, un certain Valéry Giscard d'Estaing, incite à l'arrachement avec une prime de 150 000 francs. Mais une lettre de son inspecteur des Finances met le feu aux poudres. Il explique que les agriculteurs s'exposent à des sanctions, que ces cépages produisent du mauvais vin et sont des « reliques du passé ». Les religieux catholiques s'insurgent contre cette lettre, pensent à une attaque du gouvernement contre l'Église et refusent d'arracher. Pire encore, ils brûlent la voiture du sénateur de Vendée et le séquestrent. Une vraie révolte de Chouans ! Finalement Valéry Giscard d'Estaing passe l'amende à 300 000 francs, et la majorité des cépages interdits est arrachée. . .⁹



Au lendemain de la seconde guerre mondiale, de 1945 à 1960, la reconstitution des vignobles continue avec la suppression progressive des hybrides, mais également de plusieurs cépages communs de *vinifera* dont l'aramon est l'exemple par excellence. Ce dernier a longtemps permis de gros rendements, notamment dans l'Hérault. Il permettait de produire, surtout dans les plaines et les cultures irriguées, d'importantes quantités d'un vin peu alcoolisé et peu coloré qui était plus dense lorsque le cépage était cultivé en coteaux¹⁰.

Le vin était alors considéré comme « *vin de masse* », vendu en vrac. Cependant, dès les années 1950, l'idée que le Languedoc peut tendre vers une production de vin de qualité commence doucement à se faire entendre. Les politiques publiques souhaitent que le vignoble bas-languedocien s'adapte au marché en général, et au marché européen en particulier. Ces nouvelles perspectives représentent pour un grand nombre l'annonce de la fin de « *la viticulture pour tous* ».

Ils étaient plusieurs milliers à manifester sur les allées Paul Riquet, à Béziers, en avril 1949 et en janvier 1950. Ils décident, au début de l'été 1953, de mettre le gouvernement au pied du mur [...] La mobilisation prend une tonalité martiale ; les comités locaux s'organisent dans le cadre cantonal, sous la devise « *nous ne voulons pas mourir* ». Le Comité régional de salut viticole appelle les viticulteurs à l'action directe ; le 28 juillet est décrété « journée barricades » avec l'éclosion, sur les axes de communication, de barrages renforcés de camions, de herses, charrettes mais aussi tonneaux, arbres abattus... Les maires rompent avec les pouvoirs de tutelle, les souvenirs de 1907 hantent les esprits. [...] Deux mentions gouvernementales ont particulièrement alerté les vignerons de 1953 : d'une part, des indemnités sont accordées pour l'arrachage de vignes, accrue en cas d'abandon du droit de replantation, et encore davantage en cas d'arrachage de la totalité de l'exploitation ; d'autre part, les distillations sont autorisées à un prix inférieur au prix de vente du vin, c'est-à-dire à prix dissuasif. [...]

« En 1950, il y a eu une grève d'un mois. On avait mis en place des cantines pour les grévistes. Le maire nous a prêté une salle. Les patrons ne voulaient pas nous donner d'augmentation, mais on a gagné. On a eu la permanence de l'emploi, des congés payés et des primes pour les outils, car avant il fallait qu'on ait notre propre outillage (ciseaux, bêche...). Certains les faisaient même marquer chez le forgeron à leurs initiales. Alors que quand les patrons ont donné les outils, on les laissait dans une remise. Ici 80 % des ouvriers étaient syndiqués. »

Louis Vilas, Puichéric, 1996, AD34 1771 W 775

En 1954, les petits viticulteurs du Languedoc sont défavorisés et n'acceptent plus d'être les éléments d'assainissement du marché du vin alors que le vin algérien est grandement avantagé. Ils sont 50 000 à Béziers en avril et d'autres manifestations se déroulent dans toutes les grandes villes du Languedoc. Malgré ces mobilisations, au cours de cette période, de nombreux petits viticulteurs sont contraints de cesser leurs activités.

Dans les années 1960-1962, les lois d'orientation agricole favorisent les grandes unités de production et prônent l'abandon des plus modestes avec des mesures d'encouragement comme l'Indemnité Viagère de Départ (IVD) qui correspondait à une complémentaire de retraite apportée si le vigneron acceptait de laisser ses propriétés en une seule entité à ses héritiers.

Entre 1950 et 1970, de nombreux viticulteurs ont abandonné, mais ceux qui demeurent sont prêts à une lutte acharnée pour préserver leur exploitation, bien souvent un héritage familial. On passe de moins 5 hectares nécessaires pour vivre en 1950, à 10 en 1960 et 20 en 1970.

De 1955 à 1975, le nombre d'exploitations de moins de 5 ha s'effondre, celui de 5 à 10 ha enregistre une légère baisse, le renforcement des catégories supérieures est spectaculaire : le nombre des exploitations de 10 à 20 ha double, celui de 20 à 50 triple ; celui des plus de 50 ha quadruple. L'endettement est devenu le passage obligé pour mener à bien les plans de modernisation des exploitations. Leurs bénéficiaires ont emprunté de l'argent pour acheter de nouvelles terres, « *refaire* » leurs vignes en cépages améliorateurs et recommandés, acquérir du matériel performant [...] Trois quarts des exploitations sont endettées en 1968.

Mais il faudra patienter après les années 1970, suite à une importante crise économique et politique, pour une transformation de la filière agricole régionale par une prise de conscience et une mobilisation des vignerons.

« Les représentations traditionnelles de la viticulture régionale – la vigne, le viticulteur, le Midi –, sur lesquelles est construit l’imaginaire du Midi rouge font l’objet d’une profonde remise en question. La vigne laisse sa place aux vins, qui deviennent la face visible de la démarche de qualité. La figure emblématique du viticulteur, cheville ouvrière du monde de la coopération viticole, s’efface progressivement vers celle du vigneron (vinificateur ou coopérateur), celui qui fait son vin. [...] Enfin, à la vision d’un Midi rouge imaginé comme unitaire et contestataire succède celle d’une région fragmentée où les terroirs, voire les pays, constituent des lieux où certains groupes sociaux affirment leurs identités¹¹. »

Les pouvoirs publics encouragent le remembrement des terres et la plantation de vignoble AOC, notamment dans la région Languedoc-Roussillon. Démarche qui va de pair avec la politique de reconversion accompagnée par l’État (le plan Chirac en 1973), les mesures compensatoires de la PAC (politique agricole commune) en ce qui concerne les primes d’arrachage et la distillation obligatoire des surproductions.

Dans l’Hérault, ces approches de reconfiguration des territoires (diminution des vignobles de plaine, redéploiement sur les coteaux, sélection des cépages) ne sont pas appréciées de tous, notamment des adhérents des Comités d’actions viticoles (CAV).

« Depuis des années, une politique professionnelle tout entière tournée vers la qualité, des investissements énormes pour améliorer le vignoble, arracher les hybrides, planter en cépages nobles et en cépages recommandés, la constitution de vastes vignobles de coteaux produisant des VDQS remarquables et même des AOC, des investissements colossaux pour améliorer sans cesse la qualité de la vinification, en bref une politique constante de qualité, et tout ça pour mettre le vin à la chaudière pendant que les mélanges toxiques inondent le marché... Nous sommes capables de faire 200 hl/ha au lieu de 70- et à terme, la ruine de notre vignoble. Nous ne le faisons pas : cela prouve déjà notre bonne foi et manifeste une rigueur, une maturité bien étonnante pour des gens que l’on traite de poujadistes. » CAV

Les viticulteurs porteurs de ces revendications souhaitaient un droit de préemption sur les importations de vins. Cette procédure aurait pu être gérée par un office en charge également de l’écoulement de leur propre production et d’assurer un revenu minimum leur permettant de préserver leur activité et de faire face aux difficultés économiques ou climatiques¹². Ils voulaient également dénoncer les profits exagérés des négociants au détriment d’un revenu correct pour les producteurs. Ces contestations n’ont pas été très populaires auprès des Français, qui sans connaître précisément le contexte, ne comprenaient pas l’objet de leur colère.

Sur le territoire étudié, les années soixante-dix ne sont pas vécues par tous les vignerons de la même façon selon que leurs exploitations soient en plaine ou sur coteaux. Les premiers avaient plutôt tendance à changer d’activité alors que les seconds reprenaient progressivement confiance dans les objectifs de qualité et d’évolution de la production.

« Mon grand-père était dans une zone de plaine, ma grand-mère était dans une zone de coteaux, d’ailleurs dans la maison de famille, du côté de mon grand-père, c’était une jolie maison bourgeoise. Eux, les vignes ils ne savaient même pas où elles étaient, enfin les dames ne savaient pas où elles étaient. Le constat que je fais, quand je compare les deux branches familiales, c’est que mon grand-père a gardé très peu de vignes tout compte fait, il a vendu petit à petit. Quant à ma grand-mère, et mon arrière-grand-mère, c’étaient des gens économes, qui savaient que c’était dur et que rien n’était acquis. Elles ont tout gardé. Elles sont restées avec ces fameux 8 hectares. C’est ça qui est important, c’est de voir qu’ils n’avaient pas du tout la même mentalité. Le vin, il était vendu à des négociants, comme mon arrière-arrière-grand-père était des Alpes de Haute-Provence, ils avaient trouvé des débouchés sur le Lyonnais et cette zone-là. Les vins partaient en

fûts, ils avaient leurs propres réseaux, et puis ma grand-mère a dû vendre par l'intermédiaire de négociants. Mes parents dans les années 1960-1970 ont commencé à planter et puis à partir de là, donc en 1970, ils ont tout vendu par eux-mêmes. [...] Mes parents, grands-parents ont connu des crises toujours du fait des difficultés liées à la vente. Là on peut en parler de manière plus générale. Dans le Languedoc, il faut savoir que les AOC en général en France ont 70 ans et se sont installées en 1937. Nous, en Languedoc, on a toujours refusé l'AOC ; on préférait faire des vins de base, des vins de table, parce qu'il n'y avait aucune limite concernant le volume. À partir de là, ça a fait la richesse du Biterrois, la richesse de Pézenas, ça a fait des grandes zones de plaines, alors qu'on aurait pu être en AOC comme ça a été le cas, partout en France, dès 1937 bien sûr ! Mes parents, ils ont connu la crise, mais en 1973 mon père a eu l'intelligence de s'associer avec trois autres vignerons, ça s'appelait « la cave des 4 vins ». Ils avaient créé une SICRA, avec donc des vignerons qui faisaient des vins différents ; c'était aussi pour commercialiser leur propre production et à partir de là, je me souviens toute petite faire le tour avec mon père des campings, des foires, des salons, de tout un tas de choses. En bouteille et en vrac. »

Christine Deleuze, 2018

La plupart des personnes rencontrées n'ont pas la mémoire directe de ces années soixante-dix. Mais l'histoire familiale en est marquée par les changements survenus au cours de cette période : les premières mises en bouteilles, la recherche de nouveaux marchés, de nouveaux investissements techniques, le choix de nouveaux cépages... Autant de transitions qui sont des marqueurs d'un changement dans la conception du métier de vigneron.

Les règlements européens n'encouragent pas la survie des plus petites exploitations et les aides apportées par le Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole (FEOGA) aident avant tout les entreprises compétitives. En outre, l'intégration à la Communauté économique européenne de l'Espagne, la Grèce et du Portugal entraînent de nouvelles concurrences.

Le plan Bentegeac (1975) souhaite une contraction du vignoble méridional à 100 000 hectares soit le quart du vignoble d'alors. Les réactions furent vives et les événements de Montredon¹³ entraînèrent l'abandon du projet.

1975-1976 la nouvelle révolte des gueux

Un article d'André Rollat dans le *Midi Libre* : « *Que feriez-vous à leur place ? Il existe dans notre région des milliers de vignerons qui travaillent quatorze heures par jour pour un revenu de 1 200 francs par mois, en ayant 100 000 F de dettes auprès du Crédit Agricole. Que feriez-vous à leur place ? Cette nuit, ils étaient sur les routes. Non pas parce qu'ils aiment tout casser. Simplement pour faire comprendre à l'opinion publique leur situation. Qui oserait leur jeter la première pierre*^{14,15} ? »

De 1979-1980, les règlements communautaires persistent à supprimer les petites exploitations ou les exploitations produisant du « *vin de masse* » en proposant des primes d'arrachage¹⁶ majorées quand le viticulteur s'engage à ne pas replanter [...] Un grand nombre de vignerons profitent alors de ces primes, tout en ayant conscience d'une mutation irréversible... En contrepoint, les aides pour la restructuration des vignobles et un encépagement de qualité apportent des notes positives. L'année 1981, avec l'élection de François Mitterrand, offre un certain espoir qui est cependant vite teinté de déception avec le sommet de Dublin en 1984 qui impose des distillations à bas prix dès que les stocks sont supérieurs à quatre mois de conservation. En outre, les primes d'arrachage définitif sont augmentées.

« Ainsi le législateur fait-il d'une pierre deux coups : il obtient la contraction des superficies viticoles, et celle du nombre des exploitations. [...] En 1988, le taux maximum des primes est porté à 77 000 francs par hectare. [...] Reconduites jusqu'en 1996, les mesures incitatives à l'arrachage ont pleinement exercé leurs effets sur le terrain. [...] Les règlements européens ont profondément transformé les structures du vignoble méridional : le vignoble de masse, détenu par toutes les catégories d'exploitants, propriétaires de quelques ares ou de plusieurs dizaines d'hectares, a battu en retraite au profit du vignoble labellisé, progressivement contrôlé par quelques milliers d'exploitants à l'assise foncière renforcée¹⁷. »

La prime à l'abandon définitif (PAD¹⁸), mesure européenne imaginée pour restructurer le marché vitivinicole, s'est appliquée de 1980 à 2011. Le vignoble héraultais a été ainsi diminué de moitié, sa surface en vigne étant passée de 162 000 ha en 1974 à 92 000 ha en 2012¹⁹.

La politique de Prime d'Abandon Définitif, trois périodes d'application

« Lors de la première phase de la PAD, de 1980 à 1999, la Commission européenne souhaite diminuer le potentiel viticole européen, dans un contexte de surproduction ; l'arrachage est alors reconnu « d'intérêt communautaire ». Sont visées en priorité des parcelles de vignes non entretenues ou à faible productivité, et des vignobles produisant des vins de « piètre qualité » (CEE, 1980). La PAD, d'un montant de 2 418 écus²⁰/ha, vise alors un double objectif, qualitatif (amélioration de la qualité des vins) et quantitatif (limitation de la production). Elle est pour cela assortie d'une perte des droits de replantation sur les parcelles primées.

Lors de la deuxième phase, de 1999 à 2008, les excédents structurels de la filière vitivinicole sont jugés moins fréquents, mais le marché des vins est considéré comme instable (CEE, 1999). La PAD s'inscrit dans une OCM vitivinicole qui vise l'adaptation du potentiel viticole aux marchés internationaux et le soutien à la filière en vue d'en assurer l'équilibre et la compétitivité. Le montant de la prime devient graduel, en fonction du rendement des parcelles visées (de 1 450 € pour un rendement inférieur à 20 hl/ha à 12 300 € s'il est supérieur à 160 hl/ha, pour une moyenne de 6 300 €/ha), dans l'objectif d'inciter à l'arrachage des vignes les plus productives. Il sera en vigueur jusqu'en 2011.

Lors de la dernière période d'attribution de la PAD, de 2008 à 2011, le contexte de la filière est marqué par une détérioration de l'équilibre entre l'offre et la demande européenne en vin, impactant les prix des vins et les revenus des viticulteurs (UE, 2008). La PAD s'inscrit dans une OCM vitivinicole qui entend renforcer la compétitivité des producteurs européens, reconquérir les anciens marchés et en gagner de nouveaux. La différence majeure avec les phases précédentes provient du fait que l'enveloppe budgétaire allouée à la PAD est « fermée », limitée à 1 milliard d'euros (FAM, 2012b), alors qu'auparavant tout viticulteur européen en faisant la demande pouvait bénéficier de la prime, pour peu qu'il en respecte les critères d'attribution. De ce fait sont introduits de nouveaux critères, de « priorité » : sont d'abord ciblés des viticulteurs arrachant la totalité des parcelles de leur exploitation, puis des exploitants âgés de plus de cinquante-cinq ans. Par ailleurs, ce règlement adopte la conditionnalité des primes, comme pour l'ensemble des aides PAC : ses bénéficiaires doivent en particulier s'engager à observer des bonnes conditions agro-environnementales (BCAE) dans les trois années suivant l'arrachage, à savoir le maintien d'un couvert herbacé sur les parcelles arrachées.

À ces trois phases réglementaires de la PAD se juxtaposent différentes phases d'arrachage dans l'Hérault : la prime a été utilisée par les viticulteurs héraultais durant deux périodes, de 1980 à 1995, puis de 2005 à 2011. Entre ces deux phases d'arrachage effectif a eu lieu une accalmie de dix ans, pendant laquelle les viticulteurs n'ont pas sollicité la PAD. La dynamique du vignoble languedocien était alors dominée par la reconversion qualitative et l'essor des vins d'appellation d'origine protégée ou d'indication géographique protégée. Le redémarrage de l'arrachage en 2005 est la conséquence directe d'une nouvelle crise viticole, entamée en 2004.

Nous nous trouvons ainsi à la fin d'un cycle de trente ans d'arrachages subventionnés par l'Europe et d'une phase intensive d'arrachage, de 2005 à 2011. Les vignobles languedociens et héraultais en ont été les principaux affectés en France : la région Languedoc-Roussillon a totalisé 70 % des arrachages lors de la dernière phase de la PAD, dont 22 % pour le seul département de l'Hérault (FAM, 2012a)²¹.

La PAD, dont le résultat pour l'Hérault est l'arrachage de la moitié du vignoble (162 000 ha en 1974, 91 800 en 2012), fut une réponse imposée pour faire face à la crise de surproduction, particulièrement en Languedoc-Roussillon, qui proposait encore une production de vin de

table importante. Les conséquences furent multiples : disparition d'exploitations, réduction de la main-d'œuvre viticole, disparition ou regroupement des caves coopératives. La production de vin a de ce fait diminué de 60 % en 30 ans (13 millions d'hl produits en 1974 à 4,6 millions en 2011) mais s'affirme progressivement en qualité notamment par une structuration en appellations (vins d'appellation d'origine protégée, d'indication géographique protégée, en agriculture biologique).

« Les surfaces en vigne ont ainsi fortement régressé dans certains secteurs de l'Hérault, en particulier dans la zone littorale, dans la crise viticole s'est juxtaposée une forte pression foncière liée à la croissance urbaine et à l'essor de l'activité touristique. Mais aussi dans le Biterrois, cœur de la « mer de vigne » héraultaise et languedocienne, dont les communes ont connu les plus forts arrachages. Autrefois vouée au vin de table, la reconversion qualitative de ce vignoble (développement des vins classés en AOP Languedoc et en IGP Coteaux du Libron, Coteaux d'Ensérune et Côtes de Thongue) n'a pas enrayer son déclin. Les secteurs du Minervois, de Saint-Chinian et la Vallée de l'Hérault sont également fortement impactés. [...] Les vignobles AOP n'ont pas toujours été épargnés. Ainsi, selon France Agri Mer (2012), lors de la dernière période d'attribution de la PAD, 41 % des arrachages ont eu lieu dans des vignobles d'appellation d'origine. Les vignobles AOP du Minervois et des Coteaux du Languedoc ont été particulièrement affectés, apparaissant respectivement comme le second et le cinquième vignoble d'appellation où l'arrachage a été le plus important à l'échelle française. Les vignobles héraultais sont déclassés en cinq catégories : vignoble dynamique, en reconversion, en déclin, marginalisé ou sous influence urbaine. [...] Dans les zones au « vignoble dynamique », l'arrachage a été faible ou s'est vu compensé par des replantations ; la viticulture reste l'activité agricole dominante et a conservé son rôle dans la structuration des paysages. Entrent dans cette catégorie les vignobles AOP les plus réputés (Pic Saint Loup, Faugères, Saint-Chinian, Montpeyroux, etc.). Mais aussi des zones du Biterrois et de la Vallée de l'Hérault où la viticulture s'est restructurée [...] Enfin, dans les vignobles « marginalisés », la déprise viticole est ancienne et la vigne n'occupe plus qu'une part infime de la superficie communale. Ces vignobles ne contribuent plus significativement à la viticulture départementale, que ce soit en termes de surface viticole ou de volume de production. Ce cas de figure concerne essentiellement les hauts cantons, où la vigne est à la limite de son aire d'implantation. »

La plupart des vignerons rencontrés lors de l'enquête se sont installés et/ou ont repris l'entreprise lors de cette période de restructuration. Si la parole demeure discrète face aux difficultés rencontrées, tous témoignent d'une nécessaire vigilance et d'un besoin impérieux d'affirmer une viticulture languedocienne diversifiée, soucieuse de son environnement et du patrimoine restant, cohérente et accessible pour les consommateurs de plus en plus exigeants.

L'Hérault, un département viticole

Espace viticole : 83 400 ha, soit près de 45 % de l'espace agricole consacré à la viticulture.

Premier département viticole de l'Occitanie avec 283 communes viticoles sur les 343 communes de l'Hérault : 32 % de la superficie viticole régionale ; 30 % des volumes viticoles régionaux ; 557 millions d'euros de valeur viticole en 2016 à la production, soit 70 % de la valeur de l'agriculture de l'Hérault et 30 % du chiffre d'affaires viticulture de la région Occitanie.

La filière viticulture représente :

- La filière est structurée par 59 caves coopératives, qui totalisent 70 % du potentiel de production vitivinicole, et par 1300 caves particulières ;
- 75 % des agriculteurs héraultais sont des viticulteurs. 45 % de la superficie agricole ;
- 13 % de la superficie totale du département ;
- 2^e département viticole français ;
- 83 400 hectares de vignes et 4,531 millions d'hectolitres récoltés en 2016 dont 80 % en indication géographique protégée (IGP), 12 % en appellation d'origine protégée (AOP) et 6 % en vin sans indication géographique (IG) ;
- 6080 exploitations viticoles et 9 943 salariés.

Le territoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles

- 94 communes viticoles (soit 33 % des communes viticoles de l'Hérault) ;
- 19 caves coopératives (soit 32 % des caves coopératives de l'Hérault). 310 caves particulières (soit 24 % des caves particulières de l'Hérault).

Zoom sur des exemples de nouvelles dynamiques en caves coopératives



« Les caves coopératives ont une histoire, on a tendance un peu à la raser mais moi j'aime bien ce côté-là, un peu affectif, parce que l'idée de la coopérative était une bonne idée au départ ; elle l'est toujours, mais c'est quelque chose d'un peu unique quand même, les caves coopératives, c'est français, quoi ! Les coteaux de Capimont, c'est une petite cave qui fait partie des toutes petites caves de l'Hérault indépendantes et qui n'ont pas fusionné. Ils sont 76, parce que moi en tant que directrice, je ne suis pas coopératrice. On fait de l'IGP de Haute Vallée de l'Orb que l'on vend en bouteille et une grosse part en Pays d'Oc pour les négociants, parce qu'on vend en vrac. [...] À une époque, la cave absorbait pratiquement 60 000 hectos mais à ce jour on est quand même à 18 000 hectos. Il faut donc réorganiser la cave. Tous les ans ils ont acheté des chapeaux flottants, ce qui nous permet d'adapter les cuves à nos quantités, d'avoir la quantité qu'on veut dans la cuve. Moi depuis que je suis là je continue progressivement à la faire évoluer techniquement et par rapport à l'occupation de l'espace.

Notre clientèle est assez locale, le caveau marche bien, les gens viennent sur place, donc pour élargir le potentiel, j'essaie aussi de faire évoluer le marketing. J'ai changé les étiquettes, les packagings... J'aimerais bien que les vins de la Haute Vallée soient reconnus en tant que tels parce qu'il y a un très beau terroir et, je trouve, des vins exceptionnels. Il y a une typicité ici du fait que l'on soit en altitude. On fait partie des appellations d'altitude, parce que situés à 300-400 mètres. Mon objectif est que la cave devienne pérenne, qu'elle soit là dans 10 ans ou dans 20 ans. Les petites caves, il ne faut pas se leurrer, c'est difficile, c'est pour ça d'ailleurs qu'il y a eu beaucoup, beaucoup de fusions dans la région ».

Emmanuelle Vila, directrice de la cave Les Coteaux de Capimont (Hérépian)



La Cave Coopérative d'Hérépian, Les Coteaux de Capimont, créée en 1939, regroupe une centaine d'adhérents pour 280 hectares de vignes, soit la quasi-totalité des vigneronnes qui exploitent sur 25 communes des cantons de St-Gervais sur Mare, Olargues et Bédarieux. Dès 1993, la création d'un caveau de vente permet à la cave de faire connaître ses produits. Depuis 2002, poussée par la mode, la vinification s'est orientée vers les vins blancs et rosés. Le climat correspondant parfaitement à ce type de production. Aujourd'hui, enfin, notre viticulture de montagne est reconnue pour ses produits de qualité qui sont exportés dans le monde entier. La Haute Vallée de l'Orb est maintenant surnommée par les œnologues « *La Vallée des Arômes* »²².

Une autre façon de faire face à l'histoire, le regroupement de différentes caves pour capitaliser les personnes et les outils, l'exemple de la Cave coopérative Alliance Minervois

En août 2008 les coopératives d'Homps, La Livinière, Rieux Minervois et Villalier puis en août 2012 celle d'Azillanet se sont associées pour fonder la cave coopérative Alliance Minervois (600 adhérents coopérateurs et 3 000 ha en production).

« Pour nous, ici, le travail a changé puisqu'on ne vinifie plus, donc on fait que du transport de vendanges. Mais après, chez eux, c'est pareil : ils font de tout, la macération carbonique, les vins conventionnels, les vins BIO... Nous faisons la réception de vendanges et après le raisin part en polybenne pour se faire vinifier sur les autres sites. Ce n'est qu'ensuite que nous relogeons des vins ici, pour les retiraisons et pour les mises en bouteille. Tout est organisé pour que ça coûte moins cher. Si nous avions des vinifications sur chaque site, ça impliquerait beaucoup plus de matériel et d'employés. »

Michel Gombert, technicien, Cave les trois blasons, Azillanet



L'ensemble des caves du Pays Haut Languedoc et Vignobles ont pour objectif d'améliorer la qualité des productions, d'assurer un revenu correct aux coopérateurs mais aussi de changer leur image, de reconquérir le public en s'inscrivant dans des projets oeno-touristiques où se mêlent généralement vins, territoires, art et convivialité.



L'Art en cave, Cave coopérative de Saint-Chinian (www.vin-saintchinian.com)



Voir autrement le métier de vigneron

L'évolution de la viticulture héraultaise vers une démarche qualitative a remodelé également le métier et la représentation de l'image du viticulteur qui devient alors vigneron vinificateur ou vigneron coopérateur²³.

Les mutations sociales de la profession

« Aujourd'hui un vigneron, c'est une filière à lui tout seul. [...] le niveau d'études des chefs d'exploitation est en forte hausse. Un cinquième de ces acteurs ont une formation générale supérieure et 85 % ont au moins le niveau secondaire. De plus [...] une bonne moitié de la population possède un diplôme de l'enseignement agricole. Ce type de formation rompt avec celle, très faible, des viticulteurs du Midi entre 1950 et 1980. On assiste également à un rajeunissement certain de la profession avec 36,2 % des chefs d'exploitations ayant moins de 45 ans alors qu'ils sont seulement 16 % à avoir plus de 65 ans. Enfin la logique d'évolution de la profession semble de plus en plus assurée car 70 % des exploitants individuels ayant 50 ans et plus déclarent avoir un successeur, alors que dans le reste de la population agricole, ce pourcentage est inversé et c'est le nombre d'exploitations sans successeur connu qui est majoritaire²⁴. »

Ces précisions d'appellations m'ont été confirmées lors de l'enquête menée en 2018, où chaque interlocuteur se définissait comme vigneron(ne), professionnel qui gère les multiples étapes des choix stratégiques d'encépagement, de conduite des cultures jusqu'à l'élaboration des vins et leur commercialisation.

Les personnes rencontrées sur le territoire du pays Haut Languedoc et Vignobles correspondent également aux profils de l'enquête citée par William Genieys, ayant pour la plupart effectué des études supérieures complétées par un diplôme propre à la viticulture. Et la majorité a une succession assurée. Certains ne sont pas originaires de la région et leur installation est un choix, d'autres reviennent sur le territoire familial et découvrent le métier de vigneron, et une troisième catégorie reprend la suite de l'exploitation familiale. Dans ce dernier cas, les transitions sont vécues plus ou moins difficilement car chaque génération apporte sa propre conception du métier.

Mais quelles que soient leurs histoires, les différents vignerons d'aujourd'hui sont riches d'expériences multiples. Innovation, recherche de pratiques spécifiques dans le choix d'encépagement, conduite de la culture de la vigne, méthodes de vinification, recherches de nouveaux débouchés commerciaux... Aussi bien pour les générations qui se sont installées dans les années 1980 que pour leurs successeurs, le métier et son image évoluent. Le processus est peut-être plus long auprès des coopérateurs mais les dynamiques mises en place sur le territoire du Pays nous révèlent les constantes recherches de qualité des productions et d'affirmation du rôle des coopératives au plan territoriale. D'ailleurs, qu'ils soient vignerons de caves particulières ou de caves coopératives, chacun s'inscrit volontiers dans les dynamiques de développement territorial local en étant des relais des différentes démarches œnotouristiques ou en proposant leurs propres actions associant valorisation du terroir, du vin, des mets, de la culture... Le plus marquant, depuis les années 1995, est certainement le nombre de femmes dans la profession responsables d'exploitation, directrices de cave coopérative ou de syndicat...



Exemples d'images de vignerons valorisés, extraites de sites internet (château Coujan ; Domaine des Pradels ; Domaine Coupe-Roses ; Château de La Livinière).



Rencontres vigneronnes

On pourrait classer les groupes des personnes rencontrées lors de l'étude en cinq grandes catégories :

- Les familles originaires de ce territoire depuis plus de quatre générations et dont les exploitations, malgré les difficultés de certaines périodes économiques, ont pu perdurer jusqu'aux acteurs d'aujourd'hui ;
- Les héritiers de propriétés reprises, généralement par des « gens de la montagne » venus s'installer dans le cadre d'un changement de vie, de reconversion agricole ;
- Les petits-enfants qui assurent encore aujourd'hui le bon développement des grands domaines et belles demeures qui ont été acquises à la fin du XIXe/début XXe ;
- Les aventuriers « étrangers » qui ont saisi une certaine relance de la viticulture pour tenter leur chance dans ces vignobles prometteurs ;
- Les autres acteurs, ouvriers agricoles, employés de structures viticoles diverses (caves coopératives, syndicats...)

Mais s'arrêter à une telle classification risquerait d'entraîner une analyse froide des propos recueillis alors que l'objet de cette recherche est justement de souligner l'aspect sensible de ces rencontres. Ainsi, qu'ils soient propriétaires, coopérateurs, administrateurs, directeurs, ouvriers agricoles, tous nous ont offert une qualité d'échanges exceptionnelle. Passionnés de leurs terroirs, de leurs vins, de leurs métiers, ils se sont prêtés à ce grappillage ethno-photo-graphique, communiquant leurs plaisirs vigneronnes.

Ainsi les portraits suivants proposent une écoute de leurs histoires, de ce qu'ils en retiennent, de ce qu'ils en racontent.

Bernard Vidal

Château La Liquière, Cabrerolles, Faugères (AOP)

« *J'étais décidé à revenir sur l'exploitation. Décidé, oui mais ! Je fais partie d'une génération où les enfants avaient leur mot à dire, oui mais !*

J'ai une sœur mais c'était bien convenu qu'elle continuerait l'école et que moi je cultiverais les vignes. On me l'avait tellement rabâché que j'en étais persuadé. Parce que



la chance a fait que je me suis passionné mais si ça n'avait pas été le cas, je me serais cassé la gueule.

On n'a jamais été en cave coopérative. Mes deux grands-pères étaient vigneron. Mon grand-père Vidal était de Lenthéric dont j'ai récupéré la vieille cave et on a construit une cave à côté. Mon grand-père Gaillard habitait ici, dans ces murs. Et l'histoire du château de La Liquière, ce n'est pas un château avec des meurtrières et des ponts-levis, ce n'est pas du tout ça, mais j'ai un acte d'achat de la maison qui date de 1830-1840 sur lequel est mentionné maison d'habitation... dite le château de La Liquière. Et c'est cet acte que mon père a dû fournir à la répression des fraudes pour avoir droit à l'appellation Château.

Les générations d'avant (avant mon grand-père), je pense qu'elles vivaient un peu en autarcie. C'était pour leur consommation personnelle et le reste, c'était des échanges avec les gens de la montagne. Il n'y avait pas une agriculture forte.

Ce qui m'intéressait le plus, c'était faire du vin. Ça, c'est quelque chose qui m'a toujours passionné. Et si j'ai fait ces deux-trois stages à Bordeaux, c'est que j'ai dit à mon père je reste ici à condition que je m'occupe de la cave et à condition qu'on mette en bouteille.

C'est mon père qui a organisé tout ça et surtout, qui a financé tout ça, mais c'est moi qui en aie eu la volonté. À ce moment-là, j'ai essayé de rencontrer des chimistes (on disait chimistes pour ceux qui faisaient du vin), des ingénieurs agro, spécialisés dans l'œnologie, et qui parlaient de vinification par macération carbonique. Cette technique m'a séduit. Et c'est une méthode de vinification qui convient particulièrement bien au cépage carignan.



Je me suis spécialisé dans la macération carbonique et on a fait des vins à La Liquière très typés macération carbonique et commercialement, ça a bien marché.

Lorsqu'on a fait nos premières mises en bouteille, le marché a été relativement facile ; On a commencé à travailler avec pratiquement tous les restaurants de Béziers, puis on est allé à Montpellier, beaucoup de vente directe aussi. Et quand on est monté à Paris, là c'était gagné quoi !

J'ai travaillé avec mon père quelques années, sachant que mon père était quelqu'un de très autoritaire. Il avait beaucoup de responsabilités et quelque part, c'était un meneur d'hommes. Il a été président du syndicat Faugères pendant 30 ou 40 ans, maire de la commune. Il aimait bien se faire entendre et qu'on l'écoute. Il m'a mené la vie dure. Je lui avais demandé de me laisser les rennes, il n'a jamais voulu.

Quand je me suis marié, je lui ai dit de deux choses l'une, soit tu me laisses les rennes, soit je m'en vais. Là, il a senti le vent passer. Alors il m'a laissé quelques vignes et je me suis installé tout seul.

Ça a duré pas mal d'années où ça a été très difficile pour moi parce que j'étais installé tout seul, j'avais des vignes et que des vignes... enfin je me suis débrouillé, j'ai loué une cave...

Pour ne pas faire concurrence au Château, je faisais des rosés. Je lui avais demandé de me donner une vigne de cinsault. J'ai fait des bons rosés et j'ai profité du réseau commercial qu'on avait mis en place avec mon père. J'ai fait comme ça pendant quelque temps et puis j'ai pris des vignes en fermage, j'en ai acheté d'autres... Jusqu'au jour où mon père, un hiver à 5 heures du matin... Je m'en souviens comme si c'était hier comme ma première cuvée, j'étais à mon bureau, on a frappé, c'était mon père avec un trousseau de clefs à la main, il l'a posé sur la table, il m'a dit « tiens, tu as les clefs, j'arrête tout ».

J'ai tellement mal vécu cette époque, et affectivement aussi c'était très dur, que quand mes enfants sont arrivés, ma fille et son mari sont œnologues, quand ils ont manifesté le souhait de venir sur la propriété, quand ma fille m'a dit "Tu nous laisseras les clefs de la cave ?!", j'ai naturellement répondu "Vous êtes œnologues, moi je ne le suis pas, vous êtes maîtres à bord".

Maintenant, ma fille et son mari (Laurent s'occupe aussi des vignes) gèrent la vinification et mon fils, après une formation, s'occupe du commerce.

Françoise Frissant, Mathias et Sarah Frissant Paicheler **château Coupe-Roses, La Caunette, Minervois (AOP)**



« Du côté maternel, mes grands-parents étaient viticulteurs. Mon grand-père était négociant, il a « mal tourné », il a commencé viticulteur, il a fini négociant, enfin salarié chez un négociant. Il était persuadé qu'on ne ferait jamais du bon vin ici, que de la piquette.

Mon père, quand il a repris le domaine, il était mécanicien. L'activité viticole était une activité annexe. Je ne dirai pas secondaire, mais annexe. Je pense que c'était le cas de beaucoup de gens parce que les gens vendaient du vin en vrac. Ils produisaient, il y avait ce qu'on appelle le ramonet, qui était l'équivalent d'un régisseur maintenant avec certainement un statut différent qui s'occupait de la production.

Mon père avait sa cave personnelle. Il n'y a jamais eu de coopérative à La Caunette. [...] En fait mon père n'est pas d'ici, il est breton. La vigne n'est pas sa culture. Il s'est marié avec une Languedocienne qui avait un domaine viticole. Mais en tant que paysan, la culture de la terre l'a intéressé. Même s'il avait un métier à côté, il a conservé l'exploitation agricole qui venait de ma mère. Il avait monté sa première cave, il en a créé une seconde. Il avait envie de faire les choses bien. Il a rencontré des gens qui l'ont aidé, un œnologue,

un négociant qui a acheté le vin, qui l'a fait connaître. Il a mis son vin en bouteille, il a présenté son vin aux concours. C'est peut-être la première fois dans le coin que l'on présentait un vin à un concours. Le concours général en 1979 qui était à Mâcon. Il s'en rappelle encore, on a encore les médailles. Et puis il a eu quelques articles, de magnifiques articles, c'était en 1980-1982 dans des journaux de qualité. Du coup il s'est accroché à ça. Il a arrêté son métier de garagiste et il a continué son activité de vigneron. Et puis moi je suis arrivée, j'ai continué. J'ai repris le domaine en essayant de développer des choses. [...] Ce n'était pas par passion de la vigne et du vin, c'était l'envie d'avoir un outil de travail et d'être moi-même à la tête de ça et de faire ce que j'avais envie de faire, de me faire plaisir. [...] J'ai appris sur le tas et en formation. J'ai travaillé avec un cabinet d'œnologie.

Toute la question est de savoir si vous aimez le vin qu'il vous fait faire ?

Cet œnologue me disait « c'est bien, le vin a plein de médailles ». Mais moi je ne m'intéressais pas aux médailles. Je n'aimais pas les vins qu'il me faisait faire, ils ne me faisaient pas envie. C'étaient des vins extrêmement techniques qui n'avaient pas de personnalité, qui étaient sans âme.

Maintenant c'est un vin de caractère, un vin de terroir, d'expression de terroir, après on aime ou on n'aime pas, tout est subjectif, mais c'est un vin de caractère qui se distingue des autres.



Louis Anglade **Laurens, Faugères**

« Ma mère avait des vignes qui lui venaient de sa mère. Des vignes qui avaient été plantées peut-être après le phylloxera. Ma mère était née en 1894 et les vignes venaient de sa mère qui était née en 1872.

Ma grand-mère Farenque était fille unique. Et ma mère avait un frère qui a été tué à la guerre de 14-18. Il a été tué en 1915 avec deux citations à l'ordre de l'armée. C'était de jeunes officiers qui croyaient que la France allait gagner la guerre. Ils sont morts en héros. Ma grand-mère avait une satisfaction, elle me disait « Mon petit est mort pour la France » et il est mort une balle en plein front.

Ma mère a hérité de ses vignes. On n'avait pas une grosse propriété, on faisait 300 hectares. Mais à cette époque-là, à Laurens, avec 300 hectares on faisait partie des personnes relativement aisées.

Mon grand-père était de Lacaune-les-Bains, mon grand-père Cabane, le père de ma mère, et il était menuisier ébéniste. Après la guerre de 14, ma mère s'est mariée avec mon père qui avait la carrière ; il n'était pas d'ici mais né à Béziers. [...] et il est mort, on m'a toujours dit, des suites de la guerre, mais en 1929, j'avais 7 ans.



Ma mère ne voulait pas que je m'occupe de la carrière, mais que je m'occupe des vignes, c'est pour ça que je suis allé à une école d'agriculture qui était à Limoux.[...]

Quand mon grand-père est mort je ne suis pas retourné à l'école, j'y ai fait trois ans.

Moi j'ai commencé en 1935, parce que quand on sortait d'une école, qu'est-ce qu'on faisait l'été, on travaillait. Alors je suis parti au mois de juillet travailler à la carrière, et j'ai eu ce qu'on appellerait aujourd'hui un maître d'apprentissage, qui m'a appris à tenir les outils et les bases de la taille de pierre. Quand j'allais à la carrière, même jeune, on me disait « ton père, c'était le plus grand, le plus fort », je voulais être au moins comme lui.

Voilà la raison pour laquelle je suis allé à la carrière et pas à la vigne !

Mais tout le monde était plus ou moins viticulteur. Même un ouvrier agricole avait toujours une petite vigne qu'il travaillait le dimanche.

L'employeur rentrait souvent la récolte de son ouvrier chez lui. Et on faisait une distribution au prorata du nombre de comportes.

Quand j'avais 16 ans, on ne vivait qu'avec l'apport des vignes, mais ça diminuait chaque année. Dans les années 1940-1942, on commençait à arracher.

[...] On arrachait les vignes parce qu'elles ne produisaient plus rien, ça ne valait pas la peine de continuer, mais on gardait le terrain.

On avait gardé nos vignes, ma femme et moi, et on en a acheté en commun. On était content d'avoir une propriété.

Pour prendre ma retraite, je devais me séparer de tout alors j'ai partagé les vignobles restants. Pour ceux qui voulaient continuer la vigne, on a gardé les vignes en AOC et j'ai donné les moins bonnes vignes à ceux qui ne voulaient pas être vigneron.

Et puis mon fils a tout revendu à sa sœur et maintenant ses fils, mon petit-fils Antoine, qui a repris. Et comme il est amoureux de Caussiniojols, où l'on fait le meilleur vin du monde...

Antoine Rigaud

Château Anglade, Caussiniojols, Faugères (AOP)



Avant 1983, le domaine était confié à un chef de culture qui assurait l'entretien du vignoble.

Moi je suis arrivé, j'avais 20 ans. Mes repères, c'était ici (Caussiniojols), à Laurens et à La Liquière, chez Bernard Vidal. Il m'a fait goûter des vins différents et grâce à lui j'ai commencé à aimer les vins. Moi, j'ai toujours voulu revenir vivre ici, les vignes m'ont permis de réaliser mon rêve. En 1998, je suis donc revenu et j'ai commencé à travailler avec mes parents. J'ai eu l'occasion de rencontrer beaucoup de vigneron.

Michel Louison était précurseur, pas du tout du coin et donc il a fait ici comme dans la région bordelaise : cuve inox, palissage, syrah.

Après j'ai rencontré Frederic Albaret du domaine Saint-Antonin qui m'a acheté du vin en vrac et m'a proposé de passer en bio. C'était en 2008. Au début ce n'était pas par conviction mais par stratégie économique, mais maintenant je ne reviendrai pas en arrière.

Tout mon vignoble est en AOC Faugères. J'ai réduit mon nombre d'hectares quand je suis passé en BIO. Je travaille seul et je fais appel à des saisonniers quand c'est nécessaire. La moitié du vignoble de Faugères est en Bio, à Caussiniojols, je suis le seul, et on se moque un peu de moi. Pour d'autre je suis presque un industriel...

Christine Deleuze

Clos Bagatelle, Saint-Chinian, Saint-Chinian (AOP)



Le domaine est très ancien, il date de 1623. Ce domaine a toujours été transmis de mère en fille dans notre famille à nous.

Ce n'est qu'avec ma génération qu'un homme est devenu propriétaire. J'ai donc hérité de ce domaine avec mon frère en 91, malheureusement lors du décès de notre mère.

Mon père avait une autre profession, il était conseiller agricole dans les années 1960-1970 près de Pézenas. Il formait les vigneronns à ce qu'ils sont devenus maintenant, c'est-à-dire créer des domaines qui sont efficaces et s'autosuffisent avec 20 hectares, donc avec beaucoup de mécanisation. Il y avait tout un processus qui n'est plus du tout le même maintenant, on est à l'envers de ce qui se faisait auparavant.

Il a apporté beaucoup de nouveautés, les premiers tracteurs au domaine, il a été quand même assez novateur, mais il a commis quelques erreurs parce ce que ce qu'il préconisait dans les domaines de taille importante n'avait pas lieu d'être dans les domaines ici, de petite taille, et plutôt situés en moyenne montagne.

Le domaine a grandi, petit à petit, 8 hectares à la base, sur un sol terroir argilo-calcaire. À partir de là, je pense que les anciens se sont agrandis petit à petit. Nos ancêtres n'étaient pas du tout vigneronns, ils étaient tisserands ; sur Saint-Chinian il y avait des tisserands parce qu'en fait il y avait de l'eau courante. Ils faisaient des draps de toute beauté !

J'ai connu mon arrière-grand-mère Simone, elle était juste vigneronne. Elle devait avoir 10 hectares. Les hommes avaient une autre activité, le mari de ma grand-mère, par exemple, était médecin.

Marie-Françoise, ma mère, a hérité donc de ce domaine en 1962 exactement, elle avait hérité de 16 hectares. Et nous, nous avons hérité, mon frère et moi, de 35 hectares, et à ce jour nous en avons 60.

Avec 35 hectares, ma mère avait conservé tout ce qui était autour du domaine, ça représente à peu près 8 ou 10 hectares,. Elle avait commencé à s'agrandir sur un autre terroir qui était un terroir de muscat à Saint-Jean de Minervois, donc elle avait 10

hectares à Saint-Jean de Minervois, et elle avait les vignes de mon grand-père qui étaient près de Béziers... ça faisait à peu près 35 hectares.

Mon frère, quand il a commencé, a acheté ses propres vignes et quand ma mère est décédée, mon père m'a dit « Écoute, reprends le domaine avec ton frère » et à partir de là il nous a obligés à acheter des vignes pour, je pense, avoir une certaine indépendance. Si ça ne marchait pas entre nous, si on ne s'entendait pas, on pouvait reprendre nos vignes ; ça ne s'est jamais passé, on s'est toujours très bien entendus, ça fait 25 ans que l'on est ensemble.

Dans des salons ou autre on nous prend souvent pour mari et femme, mais on s'entend mieux que mari et femme parce qu'en fait on est frère et sœur, donc on se connaît depuis toujours !

Dans les années soixante, les femmes ne travaillaient pas dans les vignes. Par contre, ma mère, elle, était dans les vignes et à la cave, elle travaillait dur.

Moi j'ai commencé il y a 25 ans de ça, je me souviens j'avais récupéré un jour un diplôme, c'était plus que rare, tout le monde disait « hooo une femme... » C'est vrai qu'il y a 25 ou 28 ans, ça se faisait pas trop, mais à la génération de ma mère encore moins.

Quand je dis que je n'étais pas du milieu, disons plutôt qu'au départ ce n'était pas du tout ma formation, je n'ai pas fait œnologie, j'ai fait du marketing, j'étais prof de marketing... Mon fils oui, il a fait une licence vigne vin terroir, il continue, il va être dix fois meilleur que moi au niveau théorique. Mais je suis quelqu'un d'assez passionnée, d'ailleurs je suis un peu le poil à gratter de la famille, j'aime lire, j'aime me documenter, j'aime goûter. De toute façon le premier élément pour faire ce métier, je pense que c'est la curiosité, la passion et la curiosité. Pour moi c'est une passion qui dure !

Nelly Bellot

Syndicat AOP Saint-Chinian



« Comment je suis arrivée là ? Oh c'est une grande histoire, moi je suis originaire du Nord et quand on est dans le Nord, on vient en vacances dans le Sud. J'étais étudiante à Lille et j'ai fini mes études à Montpellier en œnologie.

Je n'avais jamais bu de vin avant, mais j'ai dit « Pourquoi pas » et je suis devenue œnologue. Pendant un temps, 2-3 ans, j'ai appris à tailler, j'ai fait des « vinifs » dans des

coopératives, enfin j'ai fait un petit peu tout ce qui était autour du vin et puis après je suis rentrée ici, au syndicat AOC Saint-Chinian.

Je m'occupais de l'agrément des vins à l'époque. Il y a eu plusieurs directeurs qui se sont relayés, mais moi j'ai attendu que mes enfants soient plus grands pour prendre le poste, parce que je savais que c'était un boulot qui était prenant.

Et un jour il y a un directeur qu'est parti et on m'a dit « Tu le remplaces ? » C'était le bon moment pour moi, j'ai accepté. Il n'y avait pas beaucoup de filles, dans une cave on n'aimait pas beaucoup ça.

Il y avait quand même un petit peu de misogynie au départ là-dessus, mais après ça s'est très vite estompé, parce que maintenant il y a beaucoup, beaucoup de filles et surtout à des postes comme le mien.

Quand on est en réunion d'appellation, il y a plus de filles que de garçons, ça a vraiment basculé, mais je sais que quand je suis rentrée à l'école, à l'entretien ils m'ont dit « Vous savez vous ne trouverez pas de travail, vous serez dans un laboratoire », mais après je me suis régalée d'aller dire à mon prof qui m'avait dit ça, que je n'étais pas dans un laboratoire.

Dans les caves, c'était très physique. Quand il fallait sortir la rafle de la cuve après la vinification, c'était quand même très, très dur, donc ça, c'était réservé aux hommes. Les femmes dans les caves, c'est arrivé par les femmes œnologues qui faisaient les suivis des vinifications dans les laboratoires et qui venaient dire dans les caves : voilà le vin qu' il faut soutirer, faut ci, faut là... La médecine du vin, comme je dis, était beaucoup faite par des femmes.

Maintenant dans les caves ils en embauchent aussi, parce que tirer les manches, mettre des pompes, c'est facile, vider les cuves, je ne sais pas, il y en a peut-être qui le font quand même mais... Puis maintenant il y a aussi beaucoup de caves auto-vidantes, donc il n'y a pas toujours des gars qui rentrent dedans non plus.

Le métier a bien évolué. Là, ils ont fait rentrer quelques femmes au conseil d'administration mais avant j'étais toute seule, c'était que des vigneron, et quelquefois il y avait des blagues qui partaient...

Magalie Quartironi

Domaine des Pradels, Saint-Chinian, Saint-Chinian (AOP)



« Nos grands-parents sont arrivés de La Salvetat dans les années cinquante, on a fait une cuvée qui s'appelle comme ça. C'était un domaine qui appartenait à des cousins qui souhaitaient changer d'endroit pour aller dans un endroit un petit peu plus productif et plus facile, en bas dans la plaine, vers Puisserguier ; c'est pas non plus un grand déménagement, mais c'est pas le même type de travail et la même productivité.

À l'époque notre papa avait, je pense, une quinzaine d'années, il a appris le métier de vigneron (entre autres). Mais c'est quand il s'est marié que mes parents ont développé et agrandi le domaine. Ils ont aussi travaillé la qualité du vin.

Ils n'ont jamais été en cave coopérative. À l'époque ils vendaient, je pense à peu près tout en vrac aux clients, enfin aux négociants qui achètent le vrac. Ce sont nos parents qui ont commencé à mettre en bouteille une partie, puis la totalité.

Mon frère, lui, a toujours travaillé ici, moi j'ai fait autre chose et puis je suis revenue ici il y a une dizaine d'années. Moi, je n'ai pas fait d'études dans ce secteur-là, mais en fait on apprend en faisant, on apprend en se renseignant, en demandant, voilà c'est tout un ensemble.

Mon frère s'occupe beaucoup des vignes et nous sommes ensemble dans la cave. Pendant les vendanges, je suis beaucoup à la cave, mais on prend les décisions tous les deux, après moi j'assure l'aspect paperasse et compagnie.

On est toujours en train d'évoluer, finalement, c'est difficile de se projeter, l'aspect commercial étant quand même compliqué, ça influence forcément. Rien n'est jamais sûr, acquis, je ne sais pas comment l'exprimer autrement, voilà !

François et Sonia Pottier

Domaine Croix Ronde, La Tour-sur-Orb, Haute Vallée de l'Orb (IGP)



J'ai fait des études agricoles, un BTS, mais en élevage. On est originaire de la région parisienne depuis au moins trois générations, mais il n'y a plus d'agriculteurs dans notre famille.

C'est par goût que j'ai fait des études agricoles et puis, après mon BTS, je suis parti travailler plusieurs années en Afrique où j'étais sur un projet de développement agricole en pleine brousse, au Mali, et où j'étais devenu un petit peu spécialiste entre guillemets de l'élevage en zone subsaharienne.

Et puis il faut choisir, ou on continue de faire sa vie en Afrique, ou on rentre... J'ai été embauché par la chambre d'agriculture de l'Hérault sur Bédarieux, et puis j'ai mal tourné quoi ! Je suis passé de conseiller agricole à agriculteur.

J'ai découvert la vigne à Bédarieux et je me suis installé sur une exploitation viticole. J'ai fait comme n'importe qui, au début je suis allé voir des vieux qui prenaient leur retraite pour voir s'ils accepteraient de me louer les terres ou les vignes. Il y en a un qui a accepté de vendre et ça a démarré comme ça. Je me suis retrouvé à La Tour !

J'ai commencé en coopérative, puis il y a eu des choix qui ne me plaisaient pas trop, des circonstances aussi : une mauvaise récolte qui a fait qu'il fallait mieux valoriser le produit pour pouvoir faire tourner l'exploitation. On a donc décidé de passer en cave particulière en 1995.

Si on résume, Je suis arrivé en 1985 dans la vallée, en 1995 je construisais ma cave particulière.

J'ai toujours eu envie de m'installer dans l'agriculture, bien sûr au début dans l'élevage mais après on faisait de la vigne ici : j'ai fait de la vigne. J'avais quand même un certain intérêt, ne serait-ce que le vin, la bonne bouffe, c'est quelque chose qui m'intéresse donc ça participait au projet.

Mon apprentissage du travail de la vigne s'est fait sur le tas. C'est pas très, très compliqué, puis quand on n'est pas complètement idiot et qu'on se passionne pour quelque chose, on acquiert vite les compétences, c'est pas ça le problème. C'est un peu différent parce que les conditions climatiques et les terrains sont différents, mais la vigne reste la vigne, les maladies sont les mêmes ici que dans la plaine.

Nous avons choisi d'appeler notre domaine, le domaine de la Croix Ronde » en nous inspirant des stèles discoïdales de la Couvertorade. C'est une façon de faire revivre un peu notre petit patrimoine et du coup ça me permettait d'avoir un logo, un visuel avec mon nom. J'ai donc pris une pierre et j'ai taillé une croix.



Christian Béchet

La grange de Philip, Bédarieux, Haute vallée de l'Orb (IGP)



« On a acheté fin 2002. Cette propriété s'appelle la Grange de Philip, parce qu'elle était à la famille Philip, le nom officiel, c'est la Métairie des sources. La famille Philip a occupé les lieux deux cents ans entre 1720 et 1920, j'arrondis ! C'est pour ça que le nom vernaculaire est devenu : la grange de Philip, c'était une ferme.

La « dynastie » Philip s'est arrêtée en 1920 (je passe sur les détails et les rebondissements de l'histoire du lieu), avec les deux frères célibataires, protestants. Ici d'ailleurs, c'est très lié au protestantisme, c'était ce qu'on appelait un désert. Un lieu de rassemblement clandestin du culte protestant

La propriété a été vendue à une famille d'Aveyronnais, qui s'appelaient Canaques. Et là pareil, il n'y a eu que deux générations de Canaques. Et pareil, deux frères célibataires qui ont cédé la propriété en 1991 à un belge qui a acheté et qui me l'a revendue en 2002. C'est lui qui a refait le vignoble. Il a débroussaillé, cassé les cailloux, replantés. Ça a été une opération conjointe avec la SAFER, la propriété de la grange de Philip a été remembrée, ils ont regroupé un peu toutes les parcelles de vignes par cépage puisqu'en

fait, tout ça, c'est le chardonnay, à part deux petites bandes là où il y a du grenache et du merlot, mais sinon ils ont planté pas loin de 50 hectares de chardonnay à l'époque.

Ça, par contre, c'est du merlot et ça a été planté en 1997.

Avant 1991, il y avait essentiellement des hybrides ici. Les Philip, ils n'étaient pas viticulteurs à mon avis, ils avaient peut-être un peu de vignes pour leur consommation personnelle, mais pas d'une façon commerciale. Ce sont les Canaques qui l'ont développée en 1930. Ils ont modernisé la cave pour l'époque avec des cuves en béton.

Mais c'étaient de piètres viticulteurs, planter des hybrides, ce n'était pas... Ils venaient de l'Aveyron, c'étaient essentiellement des éleveurs donc ils avaient surtout des brebis, des chèvres. Les brebis, c'était pour le lait, le roquefort, puisqu'on est dans le rayon historique de Roquefort ici. Ils faisaient essentiellement du lait de brebis.

Et puis en 1930, c'est le moment où le vignoble languedocien s'est quand même beaucoup développé, des vins de « pompage », c'est malheureusement l'image du vin du Languedoc qui nous pèse toujours. Alors qu'on a des terroirs extraordinaires, ce sont les plus beaux terroirs du monde presque, et on peut tout faire, c'est très très varié.

La zone de la haute vallée de l'Orb, enfin sur le nord, ici, c'est un pays minier, ouvrier, donc il y avait des vignes comme partout, mais c'était pour la consommation familiale, un peu de vente comme ça, mais tous les excédents partaient à la coopérative.



Quand on a acheté ici on avait 20 hectares de vignes. La première année j'en ai supprimé 4 qui valaient rien et donc ensuite je suis resté à 16, et sur les 16, j'ai développé ma cave particulière sur l'équivalent d'un hectare, un hectare et demi. C'est une toute petite production, très artisanale. Je fais tout à la main, l'embouteillage, tout, à la cave.

Pour les vendanges, ça dépend de la disponibilité du personnel, de la machine à vendanger, et ça dépend des vignes. Il y a une partie à la main, une partie à la machine.

Je suis ingénieur agro de Montpellier (maintenant ça s'appelle Sup agro Montpellier) et œnologue.

J'ai eu mes diplômes en 1977, j'ai trouvé du travail ensuite dans l'administration à Paris, où j'ai passé 25 ans. Et sur ces 25 ans, j'ai passé 3 ans à Bruxelles à la Commission européenne. Je connaissais toute la théorie mais je n'avais jamais pratiqué.

Quand je suis arrivée ici, ce qui était intéressant, c'est que c'était un vignoble neuf mais personne n'en voulait parce que c'était très chargé en immobilier. Quand un jeune veut s'installer ou qu'il est en phase de développement, il n'a pas envie de mettre 600 000 ou 700 000 euros dans un tas de pierres. En plus, il s'installe, il n'a pas un rond, donc la banque lui prête éventuellement pour planter des vignes, acheter du matériel mais pas pour acheter un tas de pierres.

Tous ceux qui étaient sur ce terroir, c'étaient des vrais vigneron, donc ils faisaient de la vigne commerciale et livraient essentiellement la coopérative.

Il y en a un qui livrait au Bousquet, l'autre à Hérépian. Entre les deux coopératives, le Bousquet, c'est plus sur le Nord, Hérépian, c'est plus sur le Sud, en fonction de leur exploitation et puis effectivement ce qu'on appelle dans la coopération « l'affectio-societatis ».

Moi ce qui m'intéressait, c'était de faire du vin et de le vendre.

Je suis officiellement à la retraite. J'ai gardé mon hectare pour moi et les autres je les ai abandonnés, je les ai donnés au fermage, donc c'est un fermier qui a la main sur ces vignes maintenant et qui livre à la coopérative d'Hérépian. Il a des projets aussi d'installation de caves particulières mais bon...

Patricia et Laurent Gaspard

Distillerie Petit grain, Saint-Jean-de-Minervois



« Au début d'Un cœur simple de Flaubert, magnifique nouvelle bien sûr, on présente la maison où a travaillé Félicité ; c'était de ces maisons qui avaient de ces hauteurs, de ces dénivelés inexplicables... cette maison nous a rappelé cet écrit. Il se trouve qu'ici, on est dans l'ancienne écurie, en dessous du niveau de l'égout donc on ne pouvait pas s'y installer car il était impossible de vidanger les alambics, c'est pour ça que je les ai installés en hauteur de l'écurie.

C'est une distillerie qui a été créée en 2008, une micro-distillerie. L'idée initiale était de créer une eau-de-vie de petits grains, de muscat petits grains par admiration pour la grappa. J'aime bien l'Italie, j'adorais la grappa, et, vivant ici, je me suis dit c'est quand même incroyable qu'il n'y ait pas cette eau-de-vie de muscat. J'ai commencé à réfléchir, à penser à une distillerie pour créer une grappa de ce genre. C'est pour ça qu'il y a eu le nom « petit grain », mais aussi parce qu'il y a du « grain à grain », des petites quantités, puis il y avait aussi un grain de folie. Il y a dix ans ce n'était pas du tout la vogue des alcools forts

J'ai mis à profit le local que j'avais, une ancienne écurie : il y a encore les râteliers, j'ai mes cuves, la mangeoire est encore en pierre, j'ai pas du tout envie de la casser et on a commencé. Au fur et à mesure les produits se sont diversifiés, on a rencontré progressivement une clientèle, on a découvert les différentes parties du métier. C'est une distillerie en partie artisanale sachant que ce qui définit la partie artisan, c'est la prise en charge de tous les aspects de la partie fabrication, c'est-à-dire évidemment la cueillette et l'utilisation des fruits, l'entretien de l'alambic, le choix des étiquettes, la gestion des clients etc.

Nous avons réussi à avoir autour de nous une grande partie des acteurs du territoire, c'est-à-dire des vigneron indépendants, la cave coopérative, la mairie et même l'INAO qui était en charge de l'appellation petit grain à Saint-Jean, donc ce sont tous ces gens qui m'ont permis de dépasser les complications administratives.

Je n'ai pas été formé et comme je suis enseignant aussi, je pense que c'est peut-être à un moment où j'en ai eu marre, c'est un fond anar, j'ai juste essayé de réaliser les produits. C'est très lié à la façon dont je suis venu vers la distillation, j'avais vraiment l'idée d'un face-à-face avec une matière et je n'avais pas envie de trianguler, qu'il y ait quelqu'un qui me dise « Tu vas faire ça ! », donc ça a été vraiment une autoformation qui du coup m'a exposé à pas mal d'inquiétudes et d'angoisses. Mais j'ai survécu, j'en suis content parce que c'était pas facile, il n'y avait pas de règles que je devais suivre, il n'y avait pas de clous, il y avait juste à un moment un objectif, un idéal que j'avais, que je poursuivais, c'est comme ça que j'ai appris ! Avec la gentillesse de ma femme qui a accepté de subir toutes les âneries que j'ai pu faire et les déceptions qu'on a rencontrées.

Je me souviens de ma première distillation, c'était très décevant parce que justement, c'était du vin de muscat qui ne donnait pas du tout, du tout ce que j'avais envie de faire et envie de boire. C'était un petit coup au moral, je me suis dit « Qu'est-ce que je vais faire ? Comment je vais y arriver ? » Mais quand on se lance, c'est tout le temps une question de déception parce que le réel a ses lois et il faut s'y plier, il faut que notre désir passe au travers et voilà !

Mais les coûts de mise en œuvre d'une distillation sont quand même assez élevés, que ce soit bon ou pas bon, à un moment il va falloir payer. Tous les essais sont assez lourds financièrement, donc j'avais quand même intérêt, même s'il y a des cuvées que je n'ai jamais commercialisées, à faire les choses bien, à ne pas me planter trop, trop souvent !

On est dans un pays de vins et pas d'alcools en réalité. Je sais qu'ils ont goûté mais ils font du vin. Souvent quand je faisais goûter on me disait simplement « Oui c'est fort », une évidence pour de l'alcool, c'est très bien mais c'est un peu agaçant, il n'y a pas que ça !

La fine c'est très particulier parce que la fine, il y a une logique d'appellation. C'est une eau-de-vie de vin et comme il y a eu cette reconnaissance historique de l'État, les gens se sont dit là il y a peut-être un patrimoine, les vigneron savent bien que c'est une partie de leur histoire. Moi, je ne la porte pas, je valorise, je pense le produit, mais je ne suis pas dans l'histoire, je suis plutôt dans une recherche de parfums, je me fais plaisir et j'espère que c'est le même plaisir pour les gens qui viennent la boire !

Françoise Ollier

Domaine Ollier Taillefer, Fos, Faugères (AOP)



Ollier Taillefer, Ollier c'est le nom de notre père, Taillefer de notre mère.

Ce domaine a toujours été une exploitation familiale viticole, en cave particulière depuis toujours, du côté de ma mère et quand mon père a épousé ma mère, ça l'a vraiment passionné. Mon grand-père lui a tout appris. Mon père était quelqu'un qui avait la fibre commerciale et très rapidement il a compris qu'il ne s'en sortirait jamais en vendant en vrac, c'est pour ça qu'ils sont passés à la première mise en bouteille en 1976.

Il y a un truc qui est très rigolo, c'est que c'est un domaine où il y avait que des filles, donc c'est un domaine qui a toujours été transmis par des femmes. Il a changé de nom à chaque génération. Mon père a dit « On va mettre Ollier et Taillefer, comme ça, ça ne changera plus ! », d'où le nom avec les deux noms de famille.

Mes parents étaient assez précurseurs, ils ont commencé à mettre en bouteille en 1976, à recevoir des visiteurs très tôt, à travailler avec des écologistes de L'Euzière pour faire des parcours géologiques. Dans les années quatre-vingt, le mot œnotourisme n'existait pas, ils en faisaient assez naturellement.

La transition avec nous s'est plutôt bien passée parce que nos parents nous ont vraiment laissé les rênes. Parfois il y a des vigneronns un petit peu caractériels, c'est compliqué le relais avec des enfants et souvent les enfants partent et ne reviennent pas. Mon frère est revenu bien plus tôt que moi, en 1990, et moi je suis revenue en 2003, quand ils sont partis à la retraite. Mon frère en m'appelant deux ans avant m'avait dit « Si je dois m'associer avec quelqu'un j'aime autant que ce soit toi » puisque moi j'étais dans le vin même si plutôt dans la com. J'étais dans le vin mais j'avais juré les grands dieux que jamais je ne travaillerais en famille, comme quoi ce qu'on ne veut pas faire à 20 ans ou à 25 ans, à 40 c'est différent ! On est plus souple même si je ne suis pas très souple mais bon...

Mon frère il était mécanicien, mais passionné de la vigne. Par contre, il est moins « communicant » même s'il le fait vachement bien !

Alors que moi je me régale !

C'est bien parce qu'on est très complémentaires, le point de rendez-vous c'est la cave,

c'est la vinification, ce sont les assemblages. Le reste du temps, moi je balade du monde dans les vignes et je m'occupe de toute la partie administrative et commerciale avec Agnès, qui est à mi-temps. Luc, il est au vignoble et à la cave. On a 4 salariés au vignoble et un apprenti, ça fait du monde.

On a de très vieilles vignes parce que nos arrières grands-parents étaient déjà sur le domaine, ce qui nous permet d'avoir des cuvées beaucoup plus concentrées, beaucoup plus riches, beaucoup plus marquées par le terroir. Même si le vignoble a évolué, il y avait 15 hectares il y a 40 ans, il y en a 40 aujourd'hui, on ne fait pas forcément 4 fois plus de vin, à peine une fois et demie plus, pas plus.

On était en Terra Vitis depuis 2001, on est en BIO depuis 2009.

On a fait une nouvelle cave à la sortie du village, un éco-bâtiment en pierre du Gard. On a restauré l'ancienne cave de vinification comme caveau et à l'étage, j'ai une salle de dégustation pour 40 personnes à peu près. Moi je voulais vraiment recevoir des petits groupes de professionnels, travailler plus avec mes cavistes, les faire venir sur le domaine. C'est vachement plus sympa de recevoir ici que d'aller parler de notre vin ailleurs, on le fait aussi mais c'est quand même ici qu'on en parle le mieux.

Dimanche dernier on avait notre journée porte ouverte, comme chaque année, depuis 35 ans. Il y avait 200 personnes qui mangeaient, il y avait 400 personnes sur la journée, de la musique toute la journée... on fait des dégustations verticales de millésimes c'est super intéressant, super agréable ! C'est-à-dire une dégustation de plusieurs millésimes d'une même cuvée.

On organise aussi des balades vigneronnes, j'aime beaucoup les faire pendant les vendanges, là j'en ai deux de programmées, et puis on les prend à vendanger, rencontrer notre équipe, petit-déjeuner dans les vignes avec nos vendangeurs, visiter la cave... On leur explique un peu les vinifications et ensuite, ça se termine au-dessus par un repas dégustation. Ça fonctionne super bien quand on a le temps de le faire, j'en fais pas autant que je voudrais, mais c'est génial, c'est là que se crée le lien avec le client. Puis moi, avant de déguster de toute façon, quel que soit le groupe – parce qu'on a de plus en plus de groupes, de clubs de dégustation qui réservent, des amateurs –, on va dans les vignes, on va toucher le terroir, on leur explique et ensuite on revient, on déguste, mais d'abord : le terroir !

Une lecture de paysage, la situation géographique, le Canigou, la Méditerranée, les Avants-Monts, il y a plein de choses à dire au niveau géologique. Et puis on parle du terroir parce que c'est lui qui va donner le caractère de nos vins, les racines très profondes, le côté soyeux des tannins, le côté un petit peu grillé qu'apporte le terroir. C'est génial de commencer à le sentir en vigne et ensuite de le retrouver dans le vin.

François Teisserenc

Domaine de l'Arjolle, Pouzolles, Côtes de Thongue (IGP)



« Je suis la cinquième génération à faire du vin sur le domaine, c'est un domaine qui se transmettait de père en fils jusque dans les années 1973, quand mon père et mon oncle ont repris l'exploitation de mon grand-père. C'est à ce moment-là qu'il y a eu ce « tournant » de production de masse à une production plutôt réfléchie et qualitative sur les différents vins. De cette période datent les changements avec des arrachages d'anciens cépages, des plantations de nouveaux et le passage à la mécanisation.

Avant ces changements ce sont des rouges légers qui étaient faits avec des aramons, des carignans, qui permettaient de gros rendements par hectares. Des vins qui n'étaient pas très concentrés et pas très intéressants, mais ça correspondait aux vins qui se buvaient à cette époque-là. C'étaient des vins avec un taux d'alcool qui tournait entre 9 et 12 degrés selon les années, 12 degrés c'était vraiment les très, très grosses années. C'était plutôt un vin de soif qu'autre chose.

Du coup quand ils sont passés sur les vinifications, d'abord ils ont fait les rosés, ce qui était très peu connu dans la région, avant les blancs et après quand les blocs de froids sont arrivés, la climatisation du froid dans les caves, ils ont pu faire les blancs. Les premiers blancs, c'était en 1982-1983 donc ça s'est vite enchaîné en fait.

Dans les années 1981-1982, l'arrivée de la machine à vendanger sur l'exploitation est une nouvelle étape, on passe donc d'une vendange manuelle à une vendange machine. On est dans la période où la mécanisation se développe sur toute la France, les pompes techniques, du matériel avec lequel on peut travailler de façon plus cohérente donc diminution aussi de main-d'œuvre.

Mon cousin est devenu leur associé dans les années 1985-1986. Ils ont ouvert le capital de l'exploitation, du GAEC de l'Arjolle, pour des achats de parcelles pour agrandir, acheter une mise en bouteille, acheter du matériel adéquat et des parcelles, surtout des parcelles !

Donc il y a eu deux autres, voir trois autres associés jusque dans les années 1990, c'étaient mon cousin, mon oncle, mon oncle par alliance et ensuite Roch et moi-même qui nous sommes installés en 2004 sur l'exploitation comme associés. On se retrouve

donc à 7 associés. Par la suite, en 2013 mon père est parti à la retraite et mon frère et mon ancien stagiaire sont devenus nos associés.

Je pense qu'on est toujours en évolution. On est passé de 60 hectares à 105-110 hectares. Et donc du coup, 8 associés, ça offre une certaine liberté de travail et surtout une spécificité qui nous permet d'aller plus en détail sur chacune des responsabilités que l'on a prises.

Il y en a 4 qui sont sur le vignoble, un qui est sur la commercialisation/développement/mise en bouteille/vinification, et sur le vignoble il y en a un qui fait gestion/comptabilité. Tous les pôles sont couverts, ce qui est royal, et ça nous permet d'avoir à chaque pôle une responsabilité avec une mission bien spécifique sur le développement du domaine. Récemment on est passé ISO 14001, c'est en fait une performance environnementale et humaine, c'est la réflexion sur l'outil de travail, qu'est-ce qu'on met en avant. Ce qui est bien sur l'ISO 14001 et qui est assez complexe, c'est que ça ne s'arrête jamais. C'est-à-dire que vous vous fixez 5 objectifs et quand ces 5 objectifs sont atteints, vous vous donnez 1 an, 1 an et demi pour les atteindre, vous repartez avec d'autres objectifs. C'est une roue qui est en constant mouvement et qui concerne des points bien précis : la sécurité, l'ambiance au travail, les bâtiments, avec une gestion sur l'ensemble des bâtiments...

L'adhésion à Terra Vitis, c'est une interrogation sur : l'Homme, la terre, et la vigne de vin. Il y a tous ces critères-là. Comment on va faire ? Certes on est là sur la planète, mais comment on va essayer d'évoluer sans laisser trop d'impact !

C'était une évidence pour moi de travailler dans le vin. J'étais toujours collé au paternel quand j'étais petit, surtout à la cave. La vinification, oui ça vous prend aux tripes, après quand j'avais 14-15 ans la question s'était posée : faire soit cuistot, soit du vin, et en fait on s'aperçoit que cuistot, il faut bosser quand les autres s'amusent, vaut mieux faire du vin mais en fait, c'est pareil, on bosse autant !

Patricia Boyer-Domergue et Cécile Domergue
Clos Centeilles, Siran, Minervois la Livinière (AOP)



«
«
Patricia

Je me suis installée jeune agricultrice il y a un petit moment, en 1990, mais je cherchais depuis 1988. Je ne voulais pas si grand, moi, je voulais 5-6 hectares, une maison au milieu, tout ce qu'on me proposait, c'étaient ces gros domaines aux alentours de Béziers qui ont été dispatchés en plusieurs morceaux. Et puis un jour un viticulteur m'a amenée ici et m'a dit « Regarde, ce domaine est à la vente ». Vous faites quoi vous ?

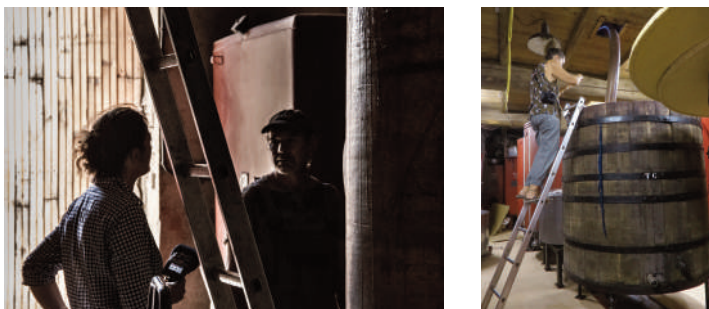
Vous plongez ! Ici j'ai 12 hectares quand même ! Tous les matins quand je me lève, tous les matins je me dis que j'habite le plus bel endroit du monde. Je ne me lasse pas, ça fait presque 30 ans et je ne me lasse pas.

C'est le bout du monde avec ses inconvénients, de téléphone, d'internet et tout ça, mais ce n'est pas grave. Je n'étais absolument pas dans le vin. J'ai découvert le vin avec mon premier mari qui était viticulteur, mais il vendait surtout aux négoce et puis j'ai suivi une formation parce que je voulais l'aider. Et je me disais que si on mettait en bouteille, on gagnerait peut-être un peu mieux notre vie et puis là je me suis passionnée et, comme je ne sais pas faire les choses à moitié, j'ai voulu faire des grands vins.

Moi, il fallait que j'aïlle au bout de mon rêve. J'ai d'abord fait une formation à Béziers, qui est une formation pour adultes, vous vous retrouvez avec des avocats, des médecins, des jeunes de tout milieu, de tout niveau social et puis vous apprenez à faire du vin, vous apprenez le métier, la viticulture, le vin, l'économie, la politique régionale, voilà un peu tout ça, la comptabilité. Puis comme c'était l'œnologie qui me passionnait le plus, j'ai eu la chance de connaître Denis Dubourdieu, je lui ai demandé si je pouvais assister un an en candidat libre aux cours d'œnologie et c'était passionnant !

Après quand j'ai fini là-bas, Denis m'a dit « Mais qu'est-ce que tu vas faire maintenant ? », « bah je vais m'installer dans le Languedoc », il m'a dit « Pourquoi tu ne viens pas à Bordeaux, tu vas ramer toute ta vie », alors je lui ai dit « D'abord à Bordeaux il n'y a rien à inventer, dans le Languedoc il y a tout à faire. Je sais qu'il y a des grands terroirs, c'est à moi de prouver qu'il y a des grands terroirs », après il avait raison, j'ai ramé toute ma vie. Voilà ma fille. Je suis très contente, depuis toute petite déjà, elle a

vécu dans un univers merveilleux, ici, après, sa qualité, c'est de l'avoir vu, parce que vous avez des gens qui habitent dans des endroits magnifiques et qui ne s'en rendent même pas compte. Ma fille s'en est rendu compte et elle a toujours voulu revenir là.



Cécile

Je voulais être professeure des écoles, je savais que je voulais vivre ici. J'ai commencé par une licence de biologie environnement, mais c'était un peu compliqué de rester assise sur un banc et je me suis orientée vers l'œnologie et la viticulture. J'ai fait un BTS en alternance et après j'ai refait une licence des sciences de la vigne. Et je suis revenue parce qu'à Centeilles ce n'est pas la transmission de la technique, c'est la transmission de la totalité, c'est... un mode de vie. Il y a tout un tas de choses à capter, il faut des années pour que ça se transmette si on veut arriver à mon objectif qui est de ne pas avoir de rupture de génération entre ma mère et moi. Et comme maman ne m'a jamais rien écrit en 28 ans, mais alors rien tout, tout est dans sa tête, tout est dans son feeling, tout a besoin d'être capté.

On va arriver à la 3e vinif et j'ai l'impression que c'est comme si on n'en avait pas fait. Je veux dire, au niveau de la quantité d'apprentissage il en faudra au moins 30 encore. C'était important de revenir et pas trop tard.

Patricia

J'essaie de la laisser la plus libre possible, mais c'est vrai que je lui explique ce que je fais. La première année elle a écouté, elle a posé beaucoup de questions, tous mes amis m'ont dit : « C'est formidable ta fille t'a aidée, elle m'avait vidée, oui !

Cette année, je voudrais qu'elle organise les vendanges, qu'elle me dise ce qu'elle pense faire et ensuite je lui dirai ce que je ferais et pourquoi je le ferais ainsi. Comme ça, on peut comparer nos choix. [...]

Cécile

Oui, on entre dans un débat en comparant les différents partis pris afin d'arriver à la fin à une décision commune. Tu ne m'imposes pas un schéma, de toute façon ça ne marcherait pas car un schéma, je dois le comprendre pour l'appliquer, on ne peut pas me l'imposer.

Le clos Centeilles, c'est une entreprise familiale, mais il y a l'empreinte de celle qui la dirige. Il y a eu la génération Patricia, il y aura la génération Cécile et puis il y en aura peut-être d'autres, qui sait !

Emmanuelle Vila

*directrice cave coopérative coteaux de Capimont, Hérépian,
Haute vallée de l'Orb (IGP)*



« Mon parcours personnel, je préfère parler des vins, mais bon...

Mes parents étaient commerçants, moi j'ai fait une maîtrise de biochimie et puis après la maîtrise, je ne voulais être ni prof ni chercheur. Je voulais avoir un métier de terrain et c'était soit l'aquaculture, soit la vigne, en tout cas l'œnologie et j'étais prise aux deux. J'ai préféré le vin. Pour la petite histoire quand j'ai commencé, je ne buvais pas de vin, que du champagne mais bon, en deux ans on est bien formé ! J'ai eu mon diplôme en 2002. J'ai commencé à travailler, mes premières armes je les ai faites à Maury, la cave coopérative. Je voulais savoir comment on faisait les vins doux et après j'ai travaillé pendant un an dans La Clape, un domaine qui avait quand même de l'argent, donc la cave très bien entretenue, toujours High-Tech, toujours vinifié dans des grosses barriques, tout ça, donc j'ai beaucoup appris et c'était très sympa. J'ai essayé un peu le négoce, c'était très intense, surtout au niveau de la production. On recevait le programme de la semaine, il fallait aller acheter le vin, le déguster, refaire les mêmes assemblages... c'est assez particulier. Ça ne m'a plu que moyennement et j'ai voulu retourner en production et c'est là où j'ai été prise à la cave coopérative de Servian en tant que « responsable qualité ». À l'époque ils subventionnaient ce type de poste. Par exemple quand je suis arrivée à Servian, il n'y avait pas d'œnologue, c'étaient des postes qui étaient subventionnés pendant je ne sais pas combien d'années et je suis restée 13 ans. Comme c'était un nouveau poste j'ai fait mon trou et je suis vraiment partie en production, j'ai toujours aimé pendant les vendanges être sur le terrain, faire des essais. La vinification, c'est quand même la base de mon profil.

En tant que femme, travailler dans la production, ce n'était pas toujours évident. C'était un nouveau poste et les œnologues on s'en moquait un peu. Pour réorganiser un peu la cave, pour avoir un peu plus de traçabilité, d'hygiène par rapport à ce que demandaient les clients tout ça, ça veut dire mettre en place des procédures et pour un caviste qui est là depuis X années il en a un peu rien à faire quoi !

Donc j'y ai fait mes armes...

Ici, en revanche, tout s'est bien passé. J'avoue que j'avais une crainte, parce que dans les caves coopératives il y a des conseils d'administration, donc que des hommes et c'est un milieu que je ne connaissais pas trop. J'avais un peu peur que ça se passe mal et puis ça se passe très bien ! C'est le début encore, mais jusqu'à présent ça se passe très bien !

La cave coopérative, même si je dis que c'est ma cave, ce sont mes coopérateurs, je trouve que ça me va bien, ça me correspond bien, la coopérative !

Mon président travaille pour trouver des terres pour que de nouveaux coopérateurs puissent avoir des vignes ou pour ceux qui veulent s'agrandir, parce qu'il ne faut pas se leurrer, on a beau être dans les Hauts Cantons, il y a une forte pression immobilière. Ça veut dire que le champ qui n'est pas utilisé, les personnes qui habitent à Paris ou n'importe où même à côté pensent que ça va être constructible, et ils pensent toujours qu'ils vont faire fortune en achetant ces parcelles. Alors que certains n'arrivent pas à avoir des terrains pour s'agrandir ou sinon à des prix ! N'importe quoi !

Je pense qu'ils sont contents quand même qu'il y ait une jeune directrice, ça influe autre chose parce que j'ai des idées, qu'on avance, que déjà ceux qui sont là continuent, c'est pas perdu et qu'on peut y arriver, qu'on peut essayer peut-être de se diversifier. Pour moi, le but est que mes coopérateurs perçoivent un salaire à la fin du mois. C'est mon but premier, vu le travail qu'ils font, c'est pour ça que j'essaie de vendre tous les vins, qu'il y ait une bonne qualité, que nos clients reviennent tous les ans, qu'ils ne viennent pas trop discuter les prix, que l'on vende un peu plus cher que les autres parce qu'on a une belle qualité, voilà !



Yves Borel

président de la cave coopérative des vigneronns de Saint-Chinian (AOP)



« Mon épouse est originaire d'ici, moi j'ai repris l'exploitation, enfin mon père avait deux vignes, mais moi j'ai repris l'exploitation avec mon épouse. Je suis électronicien de formation et après j'ai fait un BPA agricole-viticole. Moi je suis très bien à la cave coopérative, quand on s'investit avec la cave et qu'on voit les produits que nous sortons, ça ne me dit pas plus que ça de me mettre en cave particulière. On est très bien comme ça, ça fonctionne bien, je ne vois pas l'intérêt et ça permet aussi de s'épanouir, il n'y a pas de soucis, quoi !

Président de la cave, ce n'est pas une vocation ! Ça s'est fait comme ça !

J'étais au conseil d'administration, je me suis présenté parce que j'avais un projet pour la cave, ça fait dix ans et voilà !

Il fallait remonter la cave qui était en difficulté, on avait oublié de vendre du vin. C'est assez embêtant...

La qualité est encore à travailler, rien n'est jamais acquis, mais on progresse tout le temps, chaque année, par de nouvelles technologies analogiques, de nouveaux appareils, des compétences humaines aussi, tout le temps, tout le temps !

Le consommateur est de plus en plus difficile, mais c'est normal, on est tous pareils !

On n'admet plus un vin passable. Peut-être aussi parce que le vin est devenu une boisson occasionnelle. On a changé de mode de consommation.

Les vendanges sont l'événement le plus important de la cave, puisque c'est la récolte de l'année, ensuite faire les vins, travailler les vins, les cuvées, puis les mises en bouteille. On fait 3 millions de bouteilles à la cave... en continu. On a un conseil d'administration qui est assez jeune, mais faut voir l'avenir. Actuellement il y a beaucoup moins de reprises que dans les années 2000. Ce n'est pas un métier facile, il y en a beaucoup qui pensent que c'est facile, ils arrivent ils achètent 2-3 hectares de vignes et puis souvent ils se cassent les dents !

En cave coopérative, on a moins droit à l'erreur qu'en cave particulière parce que la connotation « cave coopérative » c'est encore comme avant, c'est difficile. Quand vous êtes à table chez quelqu'un vous dites « Ah, j'amène ça d'un petit producteur », mais

on dit rarement « J'amène ça d'une cave coopérative », alors qu'à l'aveugle, il n'y a pas de soucis.

En 2013, on devait refaire la devanture des cuves en béton et le directeur et moi-même nous voulions faire quelque chose qui sorte de l'ordinaire. On s'est décidés pour une fresque. Christian a été le premier et ensuite on a continué en 2014 avec Miss-Tic qui nous a fait plusieurs tags, en 2015, Aurel, en 2016, un jeune artiste de 26 ans, Anthony Lemaire accompagné d'Arnaud Montagnard qui est photographe. Ce sont des collages, il y a Cuba, il y a le Maroc, c'est l'éclatement de la planète ! En 2017, Kashink.

Ils nous proposent deux ou trois esquisses, nous choisissons et ils le réalisent. Mais vous voyez que la superficie est quand même importante, donc il faut qu'ils soient à même de faire ça sur une cuve. La première fresque c'était comme ça, puis à la journée portes ouvertes, on a inauguré la fresque, on a vu que ça a plu, ça a commencé à faire pas mal de buzz de partout, du coup nous continuons. Les fresques qui sont faites sont ensuite sur des bouteilles, on les reproduit sur les étiquettes.

Le premier vendredi du mois d'août, on a une journée portes ouvertes, qui n'est plus une journée portes ouvertes, c'est plutôt l'inauguration des fresques. On a 600 personnes sur le parking qui mangent, donc tous les adhérents font le repas, ça fait quelques années que ça dure. À l'apéritif, il y a des dédicaces des artistes et ensuite il y a un groupe principal pendant la soirée, après le repas. Ça étonne beaucoup de monde, personne n'a vu ça ailleurs, d'avoir l'idée de faire des fresques sur des cuves. L'année prochaine on a pour but de refaire le caveau avec visites guidées, des rétroprojecteurs sur comment ça a été fait, comment le projet a démarré... Mais il faut y venir à Saint-Chinian, et pour faire venir les gens, ce n'est pas évident. Le 29 juin on fait un tremplin musical, c'est la 4^e année, la 4^e édition, donc il y a 6 ou 7 groupes qui viennent, on installe 2 scènes, pendant qu'il y a un groupe qui se prépare, l'autre joue, et ainsi de suite. Ça commence à prendre, ça a mis 3 ans, l'année dernière on avait 250 à 300 personnes et là ça commence à prendre.

Après on aime bien l'art, autant Norbert que moi, on est musiciens, donc tout ça, c'est lié, puis le vin et l'art ça se marie très bien, ça va avec !

Florence et Geneviève Guy

Château Coujan, Murviels-les-Béziers, Saint-Chinian (AOP)



Je suis la 5^e génération, ma famille a acheté en 1868, c'était une exploitation bien équilibrée avec des champs, des vignes, des olivettes.

Ma famille était pépiniériste vers la fin des années 1860 et ils ont fait fortune en important des plants américains qui étaient la solution contre le phylloxera. Ils ont donc acheté ce domaine. À ce moment-là, la viticulture ici était une viticulture vivrière, le vin était pour la consommation courante. Quand il a fallu renouveler les plants suite au phylloxera, ils ont mis des plants productifs et en plus le chemin de fer arrivait dans la région et on pouvait alors plus facilement exporter le vin, notamment pour le marché énorme des travailleurs du nord de la France, qui aimaient du vin de petit degré, acidulé pour leur donner de l'énergie, parce qu'ils en buvaient 6 litres par jour. Avec ces nouveaux cépages comme l'aramon on arrivait à produire ça, des vins qui faisaient 6-7 degrés. De grandes fortunes se sont faites. Ma famille a prospéré et mon grand-père avait trois propriétés. Mon père, dans les années 1950, avait monté un centre d'étude des techniques agricoles avec des amis parce qu'ils s'étaient aperçus qu'il fallait changer la production du Languedoc parce que ces vins-là, les consommateurs en buvaient de moins en moins. Il fallait commencer à faire du vin de qualité en Languedoc. En 1966, mon père et l'un de ces amis ont planté du merlot, c'était le premier merlot du département. Il y avait des listes qui donnaient l'autorisation des cépages à planter. Il a donc commencé par le merlot, planté en 1966, récolté en 1971 et quand il a proposé au négoce, il y avait très peu de caves particulières qui vendaient leur vin en bouteille, le négociant lui en a proposé le même prix que son carignan. La première et la deuxième année il l'a gardé, la troisième année il s'est dit, je vais le mettre en bouteille. Il a commencé la mise en bouteille par ce vin de pays puis il a mis un Saint-Chinian avec du grenache, cinsault et un peu de syrah. Et il vendait plus cher son merlot, puis son merlot cabernet type saint-émilion, que son AOC Saint-Chinian. En 1958 il avait planté des syrahs. Il cherchait comment s'améliorer, il ne devait y en avoir beaucoup, deux hectares, mais il n'avait pas insisté, il trouvait ça moins bon. Dans les années 1970 il a fait des recherches sur le mourvèdre. En 1977 il est allé à Bandol où on lui a dit que ça ne pousserait pas chez lui parce qu'il faut qu'il ait les pieds dans l'eau et qu'il

regarde la mer. Alors que de la colline, il n'a peut-être pas les pieds dans l'eau, mais il voit la mer... Il y avait un technicien de la chambre d'agriculture qui les aidait, Monsieur Lacombe, ils sont allés à Bandol marquer des souches et ils sont revenus avec des greffons. Dans la première vigne de mourvèdre, que nous n'avons plus maintenant, il y avait 16 clones différents. Il a sélectionné son clone et quand je suis arrivée à la tête de l'exploitation en 1988 nous avions deux hectares de syrahs et 20 hectares de mourvèdre... ce n'était pas très commercial ! Pendant la guerre, mon père faisait ses études de droit à Montpellier, et mon grand-père lui a demandé d'arrêter ses études pour s'occuper des trois propriétés de la famille. Donc tous les jours de Béziers à vélo il allait de l'une à l'autre, etc. Il a appris son métier avec le régisseur de Capestang, ça l'a passionné tout de suite et voilà ! Il y a consacré sa vie. Du temps de mon grand-père, ça vivait tout seul, le ramonet gérait l'exploitation. Mais dans les années 1950, il fallait s'en occuper un peu plus. En tout cas mon père a fait le choix de s'en occuper pleinement. Il y avait vraiment le sentiment dans la région qu'on ne pouvait pas faire de bon vin. Dans les années 1980, ça a commencé à bouger et c'est dans les années 1990 que ça a explosé. Moi je suis arrivée en 1988, parce que c'était mes racines. Je m'entendais mal avec mon père quand j'étais jeune ; je pensais revenir vers 30 ans, j'étais à Paris, je faisais du montage de film... Il se trouve que mon père était âgé et qu'il fallait qu'il s'arrête donc... je suis revenue un peu plus tôt. J'ai appris sur le tas. Il a lâché sans être crétin. J'ai commencé par la comptabilité, parce que j'ai une formation de comptable, puis par le commercial, en 1990 la cave et en 1991, c'était fait. En tant que femme c'était difficile avec le personnel et sur les salons. Sur les salons, en plus j'étais jeune, j'avais 28 ans, on me prenait pour une hôtesse, c'était embêtant, avec l'âge ça passe mieux... Avec le personnel, ce n'était pas évident. Je n'avais pas la formation, mais j'avais des idées et je voulais changer des habitudes bien ancrées, ce n'était pas facile. [...] Le problème, c'est que l'équipe de salariés avait été mise en place par mon père, ce n'était pas mon équipe. Et puis il avait fait passer comme régisseur un monsieur qui était plutôt mécanicien, on s'aimait beaucoup mais dès que je suggérais quelque chose, il partait en criant « on court à la faillite, on court à la faillite » alors que c'était en faisant comme il faisait qu'on courrait à la faillite. Ce dont je suis contente aujourd'hui c'est que j'ai une vraie bonne équipe.



Moi je n'avais jamais habité la campagne. Mais je l'ai tout de suite aimée. On ne vivait pas ici à l'année. On arrivait à la belle saison et à Toussaint, il n'y avait pas d'élec-

tricité ni de chauffage central, dès qu'il commençait à faire froid, on allait vivre à Béziers. Nous avons un appartement confortable même s'il n'y avait pas de mazout pendant la guerre. On se chauffait avec des souches, heureusement que nous avons des souches, tout le monde n'en avait pas. À partir du moment où le vin ne se vendait plus, mon mari a compris qu'il fallait qu'il plante des cépages de qualité ce qui nous permettrait de faire du vin de qualité et vendu en bouteille. Quand on a commencé à mettre en bouteille, je mettais en bouteille avec un entonnoir et un petit tuyau. Il y avait Anne qui m'aidait, elle avait 8 ans environ. Il n'y en avait pas beaucoup et on n'avait pas encore la clientèle. La clientèle s'est faite de bouche à oreille. En faisant goûter, les gens disaient à Coujan il y a quelque chose de remarquable qui n'existe pas ailleurs dans la région, et c'est comme ça qu'on a démarré. C'était dans les années 1970 (1972-1974). Mon mari c'était un chercheur qui allait toujours de l'avant. On s'était connus à Montpellier où il faisait ses études de droit, moi aussi. Nous n'étions que deux femmes dans l'amphi.

Brigitte Robert et son neveu

Domaine la Provenquière, Capestang, Pays D'Oc (IGP)



« C'est mon grand-père qui a acheté en 1954 le domaine sur lequel il y avait de la viticulture et des pommiers aussi. Mon grand-père était négociant en vin et il avait acheté deux ou trois domaines dont celui-ci qui est allé à mon père en 1974, mais ce n'était pas son métier principal. Le domaine fonctionnait avec un régisseur. Mon frère est arrivé sur le domaine en 1981 en tant qu'ouvrier. Et c'est en 1994 que mon père nous l'a donné à mon frère et à moi. Cela fait presque 25 ans. Mon père avait déjà beaucoup replanter, on avait arrêté les pommiers, les fruits ne marchaient pas trop dans les années 1980. Et maintenant la génération suivante arrive petit à petit, mais pour l'instant c'est mon frère et moi. On a développé la bouteille, on a fait un caveau, on essaye de développer et les jeunes continueront.

Dans les années 1970 il y a eu une période de crise, mais le domaine l'a passée à peu près et nous dans les années 1980-85 on a eu une autre période difficile pendant la transformation du vignoble. Le syndicat des pays d'Oc date de 1987, mais mon père dans les années quatre-vingt avait commencé à replanter des cépages qui plaisaient à l'international (mon grand-père, il faisait du gros rouge, de la quantité). Dans toute la

région il y a eu cette remise en question pour partir vers des marchés porteurs, les négociants demandaient d'autres vins... À l'époque de mon grand-père c'étaient des négociants français pour le marché français. Mon père a commencé à travailler avec des négociants intéressés par la bouteille, intéressés par l'export.

La vraie mise en bouteille a commencé avec nous à partir de 1995.

Je pense que les premiers, c'étaient un cabernet sauvignon, un chardonnay et un rosé.

Il y avait déjà du rosé. Il y a toujours eu du rosé, on en parlait moins. C'était loin d'être les volumes actuels, mais mon père a toujours vendu du rosé.

Mon père nous a laissé l'entreprise, on a fait ce qu'on voulait. Il n'y a pas eu de conflit générationnel. Mon père avait quand même beaucoup modernisé et nous, on continue sur la cave et le vignoble, comme une entreprise qui avance. Et le fait qu'il y ait la nouvelle génération qui arrive, ça nous permet de nous dire qu'on ne fait pas tout ça pour rien. Enfin ce n'est jamais pour rien, mais peut-être on aurait été moins motivés alors que là, on va de l'avant. Nous, on y est tout le temps, mon père, non. Alors que nous sommes encore là même si on prépare la suite. Eux (les enfants) ont intégré la structure : j'ai un neveu qui est arrivé sur le cultural, mon fils plutôt à la cave et j'ai un autre neveu qui est à moitié chez nous sur la commercialisation France. Bon il y en a deux qui ont 23 ans et un de 26 ans donc, ils ont leurs idées de jeunes, il y a des trucs faisables, d'autres moins.

On est en conventionnels, mais comme à terme tout le monde sera en BIO, enfin je ne sais pas si ça sera du BIO... Nous, cette année on a fait du HQE (Haute Qualification Environnementale), c'est mon neveu qui a fait la formation. Ensuite en cultural cette année on va faire un grand îlot en confusion sexuelle ; à la cave on suit maintenant certaines techniques qu'avant on ne faisait pas parce que tout évolue. Ils nous aident parce qu'on ne peut pas s'occuper de tout... c'est une concertation de tout le monde. Ils apportent des idées et on leur fait comprendre qu'il faut s'y préparer

Moi j'ai fait médecine générale, mais je n'ai jamais exercé. En 1994 je suis revenue sur le domaine, ça a été un choix, un choix de vie.

Mon frère il avait fait prothèse dentaire mais à un moment il est venu sur le domaine où il a travaillé avec les ouvriers et c'est comme ça qu'il apprit le métier.

On s'est réparti les tâches, l'aspect technique (vigne et vin) c'est lui et moi, le commerce et l'administratif et puis on a une réflexion commune de stratégie d'entreprise. La nouvelle génération se répartit aussi les rôles et ils le font par affinité.

Le neveu

Dans les enfants j'étais le seul intéressé par la viticulture, j'ai fait un BTS viticulture œnologie. J'étais destiné à travailler à 100 % ici, mais j'ai rencontré mon amie en vallée du Rhône et je me partage maintenant entre les deux domaines : ici pour la partie commerciale et là-bas sur la partie culturale. Mon cousin est plus en cave et mon frère sur la partie culturale. Pour définir la spécificité de notre vin, je dirais qu'elle tient à la diversité des cépages, nous en avons 15 différents, le terroir, la façon de vinifier, la façon de ramasser et la période pendant laquelle on ramasse...



Stéphanie Cave, Benoît Baudié
Domaine Château Castigno, Assignan, Saint-Chinian (AOP)



Stéphanie

En fait nous sommes un couple, on est tout les deux œnologues. Après les études on a décidé de voyager un peu. On faisait les vendanges en France et puis on partait dans d'autres pays pour voir comment ils travaillaient, apprendre de nouvelles cultures, d'autres langues et puis parce que voyager, c'est agréable. Ensuite on a décidé de s'arrêter, on a trouvé ici. On est tous les deux sur la gestion technique du domaine. Yohann est un peu plus à la vigne. Il travaille avec Benoit qui est là depuis le début, depuis que les propriétaires ont acheté. Il s'occupe de la vigne. Moi, je fais un peu de cave, de vigne et d'administratif.

Benoît

Je suis de la région, de Bize Minervois. J'ai fait un bac pro vigne et vin sur Ginestas en quatre ans, puis j'ai travaillé sur un domaine. Et quand ils ont repris ici, j'ai été embauché. Maintenant on se partage le travail, eux, c'est la partie vin et moi, je suis la partie vigne. On peut dire que je suis plus chef de cultures et eux plus régisseurs et œnologues. Mais nous avons une entière confiance des patrons qui aiment des vignes propres, ce n'est pas toujours évident.

Stéphanie

Tine et Marc Verstraete sont d'origine belge. Ils aiment beaucoup le vin et ils cherchaient un endroit où acheter un domaine. Après avoir parcouru le monde, en arrivant ici, ils sont tombés sous le charme des paysages, du domaine qui est d'un seul tenant ce qui est assez rare. Et puis il est assez isolé ce qui est un atout supplémentaire. Ils ont acheté en 2008-2009 et à partir de là ils ont commencé à s'occuper des vignes, restaurer le vignoble. Il y avait une grande partie qui appartenait à une seule personne et puis ils ont acheté quelques vignes pour compléter. En tout, ça fait 150 hectares, dont 30 de vignes il y a un peu de chêne truffier et des oliviers aussi. Après le vignoble, ils ont restauré le château, ils ont monté un projet oeno-touristique dans le village pour

présenter « l'art de vivre à la française » avec trois restaurants et un hôtel. [...]

La particularité de ce projet aussi c'est qu'il n'y a pas trop de connexion, les chambres par exemple n'ont pas de télévision ni d'internet, l'idée est de proposer un vrai repos.

Le vignoble est sous l'appellation Saint-Chinian. Leur stratégie a été de profiter des vieilles vignes en essayant de les préserver et de replanter juste les manquants. Les vieilles vignes permettent d'avoir un vin particulier. Un peu plus d'un tiers sont en gobelet. On a aussi de jeunes vignes en royat et palissées.

On fait beaucoup de Saint-Chinian avec 80 % de rouge et de l'IGP pays d'Hérault, Mont de La Grage. On est obligé de s'inscrire dans cet IGP parce qu'on a un quota de carignan trop important par rapport au cahier des charges du Saint-Chinian. Quand ils sont arrivés, les propriétaires ont considéré ce lieu comme le paradis, donc tout est décliné en fonction du paradis : Grâce des anges, Secret des Dieux... et la dernière cuvée qui va sortir va s'appeler Le paradis...



Christine et Bernard Isarn

Domaine de Cadablès, Gabian, Languedoc (AOP)



« Ça fait 14 ans qu'on est installés ici. Nous sommes originaires de la région, moi de Béziers et ma femme de Montpellier. On a commencé à faire de la céramique au milieu des années quatre-vingt. D'abord sur Faugères puis au nord de Montpellier et après on est partis vivre en Corse. Ça a bien marché, on est devenu un peu connu mais comme le succès c'est une chose et le rêve c'en est une autre, au bout de 10 ans on en a eu marre, on a tout vendu pour venir à Cadablès faire du vin bio. C'était à l'abandon depuis longtemps. Le monsieur qui habitait ici avait tout laissé tomber petit à petit. [...]

Nous sommes arrivés ici avec le projet de devenir vigneron. Je n'ai pas fait de formation. Ma femme avait un diplôme agricole à l'élevage, ça nous a permis de nous installer avec des formations complémentaires où on apprend une pseudo-gestion (un peu hypocrite) qui ne correspond pas à la réalité, mais bon il fallait la suivre pour avoir l'aval, les tampons et le reste. On n'a pas appris grand-chose car on travaillait sur des bilans prévisionnels qui ne correspondaient pas à la réalité, le marché évolue tous les jours, c'est très administratif.

Je suis allé à la cave coopérative, parce qu'au départ ce n'était pas viable au niveau des installations, et j'ai appris un peu la viticulture, enfin la culture du raisin et ensuite comme je ne m'entendais pas trop avec la philosophie de la cave coop., nous avons monté notre cave particulière. En 2004, je suis rentré tout de suite au CA de la cave coopérative, pour arriver à comprendre le système humain, je n'avais jamais travaillé avec le système humain, mais j'aime comprendre, voir ; moi j'ai l'intelligence manuelle. Pendant 4 ans j'ai appris à faire du vin. En 2008-2009, on a rencontré des gens magnifiques qui nous ont appris à vinifier ; j'ai vinifié un peu avec eux, j'ai fait du vin pour moi, pour voir ce que ça donnait. Et puis en 2010 on a monté notre cave, on a restructuré toute notre propriété.

On avait autour de 6 hectares quand on est arrivés. Pour entrer à la cave coopé, ils nous en ont fait acheter pas mal parce qu'il fallait rentrer dans les canons de la beauté coopérative, l'année d'après le marché s'écroulait et on a perdu une valeur folle sur les vignes, on a compris comment le système marchait, avec sa cooptation.

Donc on a acheté à droite à gauche d'autres vignes, il nous fallait 13/14 hectares pour convenir aux exigences administratives. Tout était dédié à la cave parce que je n'avais pas le matériel, après on voulait partager une part pour la coopé et l'autre pour nous et puis on a décidé de monter notre cave. En vendant ces vignes, on a monté notre propre cave.

Et puis on a pris tous les chemins à l'envers. On a bossé, on a avancé. On a fait notre vin et en BIO, parce que c'est une éthique. Et après on est passés à la commercialisation, à l'image.

Maintenant nous sommes à 6 hectares. Pour les cépages on a des cépages traditionnels d'Occitanie. Mais quand on fait de l'agriculture biologique, il faut que les cépages soient adaptés aux terroirs, au sol. Donc on a cinsault, grenache, carignan, terret en blanc, carignan blanc, mourvèdre et syrah. C'est très classique.

On a enlevé les trop vieilles vignes, on a replanté du mourvèdre, de la syrah et du terret.

On ne connaissait pas tout ça, mais on l'a appris, nos enfants se sont intéressés à la vigne et on fait des études dans ce domaine, donc on avait des réponses techniques et puis la vie ce sont des rencontres, ce n'est pas statique. Dans la formation comptable qu'on nous a imposée, ils ne prennent pas en compte la richesse des rencontres et c'est à force de rencontres, de lectures et puis des conseils de la chambre agricole qu'on y arrive. Pour le mourvèdre par exemple, j'ai rencontré un type formidable, Romain Calaque qui était conseiller à la chambre agricole, on avait la même sensibilité. Quand il venait voir les vignes, il me disait où je devais planter du mourvèdre et pour quelles raisons. Le sol ici est argilo-calcaire basaltique. C'est un volcan Cadablès ! Maintenant nous sommes deux à travailler sur les terres, mon épouse et moi. On travaille aussi avec des woofeurs pour les périodes intenses et nos enfants s'il y a besoin d'un coup de main. Mais la base, c'est deux. Quand on est arrivé ici Christine et moi, on nous a pris pour des fadas, mais maintenant qu'on a réussi on a une certaine légitimité, ce qui fait que nos enfants derrière, quand ils arrivent dans le métier, ils en bénéficient aussi. Et puis on n'est pas d'accord avec tout le monde, ce n'est pas grave, ça n'empêche pas d'aller vers l'avenir.

Notre autre fils a repris une propriété en travaillant avec un cheval. Un vieux monsieur qui voulait arrêter à céder sa propriété à Pierre. Il a commencé cette année avec une perte de récolte de 80 % du mauvais temps. Il va falloir trouver une solution. On n'est pas dans un métier sécurisé. On est dans une société qui veut être de plus en plus sécurisée, beaucoup veulent faire la révolution... Nous, on vit dans l'insécurité professionnelle tout le temps. Mais ce n'est pas grave, il y a les relations humaines, on tisse un canevas avec les enfants. Là j'ai décidé de créer un nouveau concept, le clan Cadablès, parce que nous, on bénéficie d'une bonne image, – ça fait 15 ans qu'on travaille, on est un peu connus, même à l'international, on communique pas mal – mais les enfants qui se pointent, ils partent de rien. Alors que si on crée le Clan Cadablès, il y aura les trois domaines et ils pourront profiter de notre image via les réseaux sociaux, les articles dans les journaux... Et puis on va essayer de créer de la synergie par rapport à la commercialisation. Le monde évolue tous les jours et il faut qu'on évolue avec autrement, ça va être difficile. Et puis Rémy et Clémentine ont bossé dans un gros domaine, Bébian. Pierre, notre autre fils, a bossé dans un autre domaine à Faugères. Tout ça a créé des rencontres et des études, nous, on n'en a pas fait et c'est aussi bien parce que du coup nous ne sommes pas limités, nous avons fait des études sur le terrain ! Avec nos enfants on rencontre plein de monde, on apprend beaucoup. Il faut rester ouvert. Et puis, c'est une aventure, une création, mais ça reste compliqué. Nous étions des défricheurs, maintenant nos enfants reprennent, nous en sommes heureux. Le but tout de même est la recherche du bonheur. Malgré les difficultés économiques, les enfants reprennent, c'est formidable !

Laurence et Alexandre Jouglà

Domaine des Jouglà, Prades-sur-Vernazobres, Saint-Chinian (AOP)



« Mes grands-pères des deux côtés avaient des vignes et ils avaient tous des caves particulières, ensuite mon père a repris, puis mon frère et moi. Ma mère était originaire d'un village à côté de Cessenon et avant ils étaient d'Olargues. Ils étaient descendus, mais fin XIX^e siècle. C'était plus de la polyculture, c'est-à-dire qu'ils avaient un peu de vigne, ils faisaient un peu de vin, mais ils avaient aussi un peu d'oliviers donc ils faisaient leur huile, et avaient des châtaigniers. Ils avaient des cochons, des poules... Ils vivaient assez en autarcie.

Pour le vin, ils vendaient tout de même à un négociant. Béziers, à l'époque, était le lieu où se faisait le marché du vin.

Mon père a mis en bouteille pour la première fois en 1978, un peu après qu'il se soit installé (en 1974).

Dans les années 1970, c'était un moment où le marché du vin n'était pas terrible, donc mon père a cherché de nouveaux marchés avec de la vente en cubitainers ; mon père a acheté un camion et il allait à Paris pour développer la vente directe.

[...]

Les autres étapes de modernisation, ce fut l'arrivée des cépages améliorateurs dans les années 1980, l'arrivée de la syrah, du mourvèdre après grenache, cinsault et carignan. Et puis dans les caves dans les années 1980-1990, tout le monde s'est équipé de froid, de systèmes de refroidissement, ce qui est la base pour faire du blanc et du rosé de qualité ; des cuves en inox...

Moi, je suis un peu comme Obélix, je suis tombée dedans toute petite. J'avais commencé par faire un bac littéraire, puis j'ai fait un bac pro viticulture et œnologie à Carcassonne. Après je suis partie faire des stages à l'étranger, au Chili d'abord et un en Australie. Et en rentrant d'Australie j'ai repris un BTS viticulture et œnologie et après, ce qui m'a le plus attirée, c'est le travail de la cave, la vinification, l'élaboration du vin.

Quand on a la chance d'être né avec un tel domaine, je pense qu'on s'en rend compte rapidement. Ce n'est pas un métier facile, mais on est indépendant dans ses choix. Pour

moi, c'est une grande liberté, d'aller au bout de ses idées et de pouvoir les appliquer.

J'ai choisi d'être vigneronne.

Après je travaille aussi un peu dans la vigne, les interceps, c'est moi qui les passe, quand il y a des plantiers, je vais aider... On est quand même présents. On ne travaille pas tout seul car nous avons des saisonniers, mais à la cave c'est moi qui fais tout ce qu'il y a à faire. Je suis maître à bord.

Mon frère s'occupe plutôt du côté commercial. Il avait fait des études dans le marketing après avoir travaillé à Midi Libre, il a décidé de revenir en 2005.

Moi, la responsabilité de la cave complète, c'était en 2008. Avant j'étais là tout en me partageant entre mes études, mes stages et le travail à la propriété.

La transmission, ce n'est pas évident parce que les générations n'ont pas les mêmes points de vue. Je n'avais pas peur de faire des expériences alors que mon père avait une approche plus traditionnelle.

On s'est converti en Bio à partir de 2009, avant on était en raisonné. C'est un choix qui s'est fait par conviction.

Je me souviens, j'allais avec mon père au salon des caves particulières à Paris, c'était en 1993. Les gens passaient à côté et disaient du Languedoc, « Non merci, c'est pas bon », « du Saint-Chinian qu'est-ce que c'est ? » Et là, ça fait une dizaine d'années que les gens disent « Ah ! du Saint-Chinian » et ils viennent goûter, ils aiment bien. Je trouve qu'on a fait un pas de géant. Je pense qu'on est reconnu comme une région qui fait des vins d'un bon rapport qualité-prix.

Philosophies de culture conventionnelle, bio, biodynamie...

Quelques repères de principe

Ces différentes pratiques culturelles, mises en cohérence avec les éventuels cahiers des charges des appellations ou labels, connaissent des variables en fonction des principes, voire des philosophies, des modes de cultures choisis par le vigneron : viticulture traditionnelle/ conventionnelle, raisonnée, bio, biodynamie... Quel que soit le mode de culture choisi, chaque vigneron en parle avec conviction tout en s'interrogeant sur les éventuelles évolutions possibles.

L'agriculture traditionnelle, née après guerre, correspond à un moment où la nécessité de nourrir les masses était la seule préoccupation. Pour les viticulteurs, notamment dans le sud de la France, il s'agissait de fournir du vin peu cher, en grande quantité, par exemple, pour les ouvriers et les mineurs du nord. Elle privilégie les rendements et le sol est considéré comme un simple support pour les plantes. L'utilisation de traitements de synthèse pour accroître la production et limiter les maladies est largement répandue.

À partir des années 1990, une nouvelle optique apparaît face au problème d'appauvrissement des sols et au désir de revenir vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement. L'agriculture traditionnelle devient l'agriculture dite conventionnelle.

« Dans les années quatre-vingt-dix, c'était une époque où je m'occupais de la commission technique du syndicat. On commençait à parler de bio et d'agriculture raisonnée. Je me suis dit que peut-être il serait intéressant de mettre cette réflexion en route sur Faugères (agriculture raisonnée). Le lycée agricole a bien voulu, pendant deux ou trois ans, nous mettre à disposition un ingénieur agro qui est venu deux ou trois fois par an initier les viticulteurs au raisonné. La première année, il a fait des réunions en salle, ensuite il était à la disposition des vignerons. Quand ils avaient des problèmes, ils l'appelaient. C'était M. Crespy, pédagogue hors normes et passionné. Tout le monde s'y est mis, même la cave coopérative. C'était une vraie démarche collective. La seule chose sur laquelle on n'a pas pu agir c'est le désherbage (le glyphosate... il y a des vignerons qui l'utilisent encore). Ce qui est intéressant, c'est que cette première démarche a été un premier pas vers le bio. Quand les vignerons se sont aperçus que ce n'est pas parce qu'on n'utilisait pas des produits chimiques qu'on ne vendangeait pas. »

Bernard Vidal, 2018

La viticulture raisonnée tend à une meilleure prise en compte de l'environnement par les vignerons. Cette démarche, encouragée par le ministère de l'Agriculture, s'engage au respect de l'environnement, à la maîtrise des risques sanitaires, pour la santé et la sécurité au travail... Pour certains, la viticulture raisonnée ne remet pas assez en question l'utilisation des intrants de l'industrie chimique. Cependant les viticulteurs inscrits dans cette catégorie ne cessent d'évoluer dans leurs pratiques pour une gestion très précise des prises de risques environnementales entre autres.

« Ce n'est pas évident de savoir gérer un vignoble, de savoir anticiper maintenant, parce qu'on nous reproche beaucoup de choses... Vous n'avez pas encore abordé le sujet, mais je pense que ça va venir, tout ce qui est BIO, la manière dont on voit l'avenir, etc. Un moment donné je m'insurgeais, on nous prend à partie et on nous demande des comptes, il faut rendre des comptes mais maintenant j'ai compris quelque chose, on

possède la terre, enfin je ne me sens pas propriétaire, mais ça veut dire aussi qu'il faut y faire attention pour la transmettre et qu'elle soit encore viable des centaines d'années...

En fait ce qu'il faut savoir, c'est qu'actuellement tous les agriculteurs sont en pleine phase de réflexion, tous, à moins d'être une triple andouille... Si on n'est pas en BIO, pourquoi on n'est pas en BIO ? Si on est en BIO, pourquoi on a choisi cette démarche ? Est-ce que c'est la bonne solution ? Est-ce que c'est la solution du futur ? Moi, je n'y crois pas. OK, d'accord, on s'aperçoit qu'il y a de très bons résultats, mais pas sur tout...

Nous, on est dans le raisonné raisonnable, on est dans le conventionnel, mais il y a déjà très longtemps que nous ne désherbons plus, il y a très longtemps qu'on utilise des engrais organiques ; par contre, pour les traitements, c'est vrai que l'on fait attention. On n'utilise plus d'insecticides maintenant, on est aux phéromones de synthèse. Mais il y a à dire aussi, on n'en parle pas trop, mais les phéromones de synthèse comme le nom l'indique, ce sont des synthèses, donc quelque part ce n'est pas non plus blanc bleu... Et puis il y a des capsules à récupérer... Nous, on les récupère chaque année, mais ça demande quand même beaucoup de travail. Il y en a qui ne les récupère pas, ça ne se dissout pas avec le temps... Enfin voilà, je veux dire il y a toute une réflexion à faire sur du long terme, on est en train de vraiment changer les choses, mais changeons-les comme il faut, pas pour 5, 10, 15, 20 ans, pour faire plaisir à nos politiques qui sont élus pour 5 ans, il faut voir sur 30, 50 ans...

Dans certains secteurs de culture raisonnée, ils ont mis en place tout un système permettant de réintroduire les insectes et les abeilles dans toute leur zone, ce qui veut dire plus de traitements insecticides. Il y a des choses comme ça qui peuvent être faites et d'autres encore.

Moi, je crois qu'on est acteur de notre futur. Après je pense qu'il va falloir déterminer, puis cadrer beaucoup de choses. »

Christine Deleuze, 2018

« Je ne suis pas en BIO, j'hésite à y passer parce qu'il y a des choses qui ne me plaisent pas non plus dans le BIO : notamment une année comme ça, on ne peut traiter le mildiou qu'avec du cuivre, donc on est amené à mettre des doses assez importantes de cuivre.

Je pense que la vérité, elle n'est pas à droite et à gauche. Le BIO, on en parle beaucoup parce que c'est quelque chose qui est à la mode, qui se vend bien, mais en travaillant comme il faut, on arrive à traiter très peu et de façon raisonnable. C'est vrai qu'en engrais, on met des engrais organiques, on n'est pas très loin du BIO, mais sur le mildiou par exemple, je ne pourrai pas passer qu'avec du cuivre.

Le cuivre, de toute façon, ce n'est pas BIO, le cuivre c'est un métal lourd qui bloque la vie des sols et ce n'est pas bon à manger non plus. »

François Pottier, 2018

Outre une agriculture « *raisonnée raisonnable* », certains vignerons adhèrent à diverses certifications environnementales reconnues par le ministère de l'Agriculture qui les accompagnent dans une démarche environnementale contrôlée, tels que Bee Friendly²⁵ (pour la sauvegarde des abeilles) ou bien Terra Vitis²⁶.

Terra Vitis

« Nous avons mené les premiers composts et les premières réflexions par rapport à l'environnement dans les années 1990. A partir du moment où on a commencé à réfléchir sur ce qu'était le sol, la pérennité de l'exploitation, la réflexion sur ce qu'il y avait autour de la vigne et avancer par rapport à tout ce qui nous entourait. Bien sûr il y a l'Homme, il y a le vignoble, il y a le vin et il y a la terre derrière avec tout ce qu'elle comporte et c'est à partir de ce moment-là qu'on mène une réflexion globale sur l'utilisation des intrants au niveau parcellaire : qu'est-ce que l'on doit mettre, qu'est-ce que l'on ne doit pas mettre, pourquoi on le met et quelles incidences sur les résultats. Dans ces années-là il n'y avait pas énormément de prise de position de la clientèle par rapport aux pesticides ou au biologique, ce qui n'existait pas encore parce que c'est finalement assez récent.

Ça a commencé à bouger dans les années 1992-1995. Sur l'exploitation, c'est Charles Lubi, l'un des associés qui s'occupe de tout ce qui est vignoble et agronomie essentiellement, qui a proposé la démarche. Au début, en fait, on faisait partie d'un réseau qui s'appelait FER : forum raisonné européen. Il y avait une réflexion globale et ce qui était intéressant, c'est que c'était européen, donc il y avait des Belges, des Français... et de la viti comme des fermes au niveau production animale, etc. Il y avait une ou deux fois par an une réflexion globale sur « que peut-on faire pour évoluer dans notre monde sans polluer », avoir un minimum d'impact pour essayer de trouver des synergies qui fassent que ça fonctionne.

Le Bio et Terra Vitis sont les mêmes voies. La distinction entre Terra Vitis et le Bio, c'est qu'il y a une réflexion globale sur l'environnement, en Bio vous utilisez des produits qui ne sont pas issus de l'industrie du pétrole de « synthèse » tandis que le Terra Vitis, vous pouvez utiliser à des doses bien définies, avec des produits bien définis, des produits de synthèse. C'est du plus que raisonné parce que vous avez quand même un cahier des charges très strict au niveau traçabilité. Tout ce qui est fait sur l'exploitation est tracé, écrit et contrôlé, et surtout vérifié, donc quoi qu'il arrive sur l'exploitation, à tout moment vous pouvez sortir les numéros de lot de produits, à quel moment ça a été fait, la météo à laquelle ça a été appliquée, ce qui est moins le cas en bio. Il y a un contrôle qui est beaucoup plus draconien sur le Terra Vitis que sur le Bio. Surtout avec la météo, quand on fait des traitements, dès qu'on est à 15 ou 20 km/heure, il faut arrêter de traiter parce qu'il y a une dérive qui peut être importante et donc du coup...

« En fait sur une exploitation comme le domaine de Larjolle, c'est l'ensemble qui fait que ça avance. On est 7 associés, il faut que cette réflexion-là, elle soit globale, parce que, sur un Terra Vitis, c'est autant pour le vignoble, que la cave, la mise en bouteille, que ce qui se passe dans les bureaux. C'est l'ensemble du processus qui est mis en œuvre. »

François Freisserenc, 2018

D'autres démarches permettent également d'affirmer une appréhension environnementale responsable telle que la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Il s'agit d'une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs et des agriculteurs qui se réfère à des « indicateurs de performance environnementale » sur l'intégralité de l'exploitation. La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum²⁷.

« On est en HVE, Haute Valeur Environnementale. On n'est pas en Bio parce qu'on traite la flavescence dorée. Pour nous, c'est très important la bio diversité, donc avec nos 23 cépages je pense que ça va. Et puis respecter notre patrimoine, les bosquets et les murets en pierre qu'on garde. [...] C'est aussi le carbone, savoir combien de fois vous passez dans les vignes, parce que c'est bien gentil d'être en bio mais si vous passez 15 fois avec votre gazoil et que vous tassez les sols... Après c'est comme tout, il y a des excès partout. On explique aux gens que nous, on est passés que 7 fois, une fois pour labourer et 6 fois pour traiter, les bio ils sont passés à 15 à 20 fois et certains ont perdu 80 % de la récolte... Il faut que ce soit viable, que l'entreprise tourne, donc je trouve que le HVE permet un bon équilibre. La philosophie du HVE m'a plu. Je ne veux pas rentrer dans des sectes, qui est un mot un peu fort, mais voilà quand on poudre nos vieux cépages qui sont sensibles à l'oïdium, on utilise des produits homéopathiques ; en fait, je ne rentre pas dans une voie, je fais ce qui me semble bien et cohérent. HVE est souple, mais il regarde tout de même le prix qu'ont coûté vos produits, le nombre de fois que vous êtes passés avec le tracteur dans les vignes... mais quand même ça me laisse ma liberté, et moi je ne suis pas venue ici pour ne pas être libre ! »

Patricia Boyer-Domergue, 2018

La viticulture BIO

L'agriculture biologique a été définie en France dans les années 1950. Cette méthode culturale se distingue de la viticulture classique pour laquelle il était possible d'utiliser des intrants chimiques (engrais), des pesticides phytosanitaires (comme des herbicides, des insecticides ou fongicides, des hormones de synthèses, etc.). Cependant, en viticulture biologique, l'interdiction des produits chimiques n'est pas absolue, mais répond à des règles encore plus strictes et ne tolère qu'un nombre restreint de traitements.

La bouillie bordelaise, par exemple, à base de sulfate de cuivre, est utilisée pour le traitement contre le mildiou, bien que très controversée du fait de la toxicité du cuivre sur les sols (son usage devrait être de plus en plus réglementé, même en agriculture raisonnée).

« La conversion de son vignoble à l'agriculture biologique est une opération qui prend du temps, de l'énergie et demande de la volonté ! C'est la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et le moment où l'exploitation pourra certifier ses produits sous le label AB. La conversion débute au moment où le vigneron notifie son activité auprès d'un organisme certificateur et respecte rigoureusement les principes du cahier des charges européen de production biologique. La période de conversion pour les cultures pérennes est de trois ans. C'est donc valable pour les vergers et la vigne. Pendant ce moment, le producteur respecte strictement le cahier des charges de l'agriculture biologique²⁸. Depuis 2012, il existe un nouveau cahier des charges européen pour la vinification biologique.

Avec 8,7 % des surfaces du vignoble français conduites en bio, la filière de la viticulture biologique maintient un dynamisme important après de fortes conversions entre 2008 et 2012. Le vignoble bio a triplé en 10 ans.

En 2016, la filière viticole biologique en France comprend 5 263 exploitations viticoles avec 58 638 ha de vignes conduites en bio, ce qui représente près de 9 % du vignoble national. Selon l'Agence Bio, en 2016, 10 départements concentrent actuellement trois quarts des surfaces totales de vignes bio : avec 9 001 ha conduites en bio, le Vaucluse est le premier département, suivi par la Gironde (8 010 ha), le Gard (7 626 ha) et l'Hérault (6 582 ha)²⁹. »

Plusieurs témoins de notre enquête ont pu apporter leurs expériences et présenter leurs choix dans la conversion à la culture bio de la vigne. Si cela peut sembler une évidence aujourd'hui, les premières conversions ont nécessité des changements des modes de cultures, d'appréhension du travail, d'évolution des mentalités.

Extrait d'un article concernant Michel Louison, considéré sur le secteur de Faugères comme l'un des précurseurs du bio.

« Au début, ses choix et ses idées gentiment post-soixante-huitardes en ont étonné plus d'un. Le nouveau venu laisse pousser l'herbe sur son domaine, proscrit rapidement les engrais chimiques et les pesticides et, face aux éventuelles maladies, opte pour la "lutte raisonnée", le recours à des produits phytosanitaires "doux". Louison préfère aussi les vignes palissées en hauteur, de "vrais capteurs solaires", aux traditionnels "gobelets", courants dans les vignobles languedociens, et coupe les raisins quand ils sont trop abondants, "sept grappes par souche, pas plus". »

Alain Leauthier, « Sept grappes par souche », *Libération*, 23 décembre 2000.

« J'ai commencé en 1998. Je travaillais avec mes parents, puis j'ai rencontré d'autres vignerons dont Michel Louison, précurseur du bio dans la région. Il n'était pas du coin et il a créé mettre en place une exploitation à « la bordelaise » : palissage, syrah... Par la suite j'ai rencontré Frederic Albaret, du Domaine d'Antonin. Il m'a encouragé à passer en bio, c'était en 2008. C'était par conviction, mais pour des raisons de stratégie économique, mais maintenant je ne reviendrais pas en arrière. De 38 hectares, je suis passé à 24. Pour le bio, il y a plus de travail et je suis seul avec des saisonniers de temps en temps. Il a fallu trois ans pour que je sois labélisé. Pour le bio les techniques culturelles changent, mais aussi celle de taille. On taille plus long pour éviter les « portes » aux maladies, c'est moins esthétique, mais efficace. Le travail du sol c'est complexe : ne pas trop travailler les sols, recréer l'humus en surface, laisser l'herbe, mais pas n'importe laquelle... Ce n'est pas évident parce qu'il faut que l'activité reste rentable. J'ai passé deux ans sans labourer, que l'intercept... mais cette année, j'ai tout labouré pour plus de rentabilité... De toute façon, on se moque de moi un peu des deux côtés. Certains me considèrent presque comme un industriel, eux vont plus loin en biodynamie pour faire du vin nature, sans intrant, quand ça se passe bien, on peut avoir du bon vin, autrement, le vin est déviant. À l'opposé, pour les viticulteurs traditionnels, je passe pour un illuminé. »

Antoine Rigaud, 2018

« Nous, ici, nous sommes en bio depuis 6-7 ans et nous avons des vignes aussi belles que les autres. La seule différence, c'est qu'en bio les produits qu'on peut utiliser sont des produits préventifs et non curatifs. C'est au vigneron de se promener dans ses vignes et de savoir que dans huit jours il va y avoir une attaque de mildiou, d'oïdium ou de cicadelle. C'est là où il y a une formation incontournable. C'est ce que nous a appris Crespy.

Entre le raisonné et le Bio, c'est le désherbage et la cicadelle. C'est un petit papillon qui porte un virus, la flavescence dorée qui est un virus, les souches meurent et c'est contagieux. Là aussi on peut déceler un vol de cicadelle. C'est-à-dire que dans les vignes il faut mettre des pièges avec du glucose. On met ça dans de petites assiettes et quand on voit que des papillons sont noyés, c'est qu'ils arrivent. Il faut traiter, c'est encore temps parce que les papillons n'ont pas encore pondu. »

Bernard Vidal, 2018

« Alors si vous voulez, tout dépend du mode de culture qu'on pratiquait en conventionnel. En conventionnel, dans certains cas, on aurait utilisé un peu de désherbant pour des ronces ou des trucs comme ça, car on est tout le temps en train de les arracher, encore que, je ne sais même pas, enfin on en utilisait très, très peu donc...

Par rapport à ce que nous, on faisait, on pratiquait déjà beaucoup les labours, on apportait déjà des engrais organiques, comme en BIO, donc le passage du raisonné au Bio s'est fait tranquillement. [...] Par contre, vous pourriez prendre des agriculteurs qui ont des méthodes différentes, certainement, j'allais dire plus chimique, mais c'est peut-être pas le mot, conventionnel, qui sont sur des pratiques où vraiment là, ça ferait une grosse variation.

Voilà, alors il y a un truc très important quand même, c'est que dans le cas où il y a certaines maladies, certains trucs où l'on n'arrive pas à s'en sortir avec ce à quoi on a le droit en BIO, ben tant pis quoi ! Tant pis pour nous, alors qu'en conventionnel il y a une variété de produits. C'est plus de travail, plus de risques c'est sûr ! »

Magalie Quartironi, 2018

« On avait créé une charte qui s'appelait Culture raisonnée, environnement protégé, une charte interne à l'appellation, depuis assez longtemps, donc quand le label Terra Vitis est apparu officiellement beaucoup l'ont adopté et le Bio à cette époque-là n'était pas forcément aussi bien mis en valeur que maintenant. C'était plutôt des vins parfois déviants, des vigneronns un peu baba cool, donc ce n'était pas forcément, il y a 25 ans en arrière en tout cas, quelque chose qui intéressait beaucoup, même les clients ! Ça, c'était en 2000 !

Donc Terra Vitis paraissait être une bonne alternative et puis les choses ont quand même évolué, le salon millésime Bio je pense a beaucoup aidé à mettre en avant le BIO dans cette région. Les clients ont énormément évolué, notamment les clients exports, aujourd'hui les clients français y viennent de plus en plus même si c'est allé plus lentement que dans certains pays.

Je ne sais pas pourquoi, et donc voilà il y a dix ans en arrière, moi j'avais dit à Luc (mon frère) : ce serait bien d'y passer, qu'est-ce que tu en penses ? Et puis par rapport à Terra Vitis, chez nous en tout cas, c'était rien, donc on y est allé !

Et le passage en BIO, Terra Vitis avait permis de prendre des habitudes de prises même si ici on est dans un secteur très cahoteux où il n'y avait pas de désherbant, il n'y avait jamais eu de désherbage intégral, donc on ne désherbait que sur le rang.

Le plus gros problème du passage du conventionnel au Bio, c'est l'herbe. On est dans

un terroir de schiste, très pauvre et si on se laisse envahir, on ne vendange pas ; l'herbe va concurrencer la vigne assez fortement, donc c'est le gros chantier du printemps, début d'été et ça prend beaucoup de temps ! On a dû arrêter le désherbage sur le rang, et acheter deux intercepts, ça veut dire un tractoriste de plus, parce que c'est quand même un peu plus de boulot.

Par rapport aux traitements insecticides, il n'y a pas trop de problèmes. Cette année, il y a celui du mildiou, mais parce que c'est une année particulière, on va faire 30 % d'une récolte normale ! C'est énorme !

Mon frère me disait « quand on est BIO il faut accepter tous les dix ans de perdre une récolte. Pourtant dieu sait que nous y sommes dans les vignes, mais ça a été extrêmement virulent, surtout sur certains cépages... »

Le problème, c'est que l'on sort de deux petites récoltes, commercialement ça fonctionne plutôt bien et donc nos stocks sont en train de fondre comme neige au soleil ! Mais bon c'est comme ça ! »

Françoise Ollier Taillefer, 2018

La biodynamie

La biodynamie est une branche de l'agriculture biologique.

Cette méthode de culture repose sur la recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement immédiat et plus lointain. La biodynamie est apparue en 1924, sous l'influence de Rudolf Steiner, philosophe et agronome autrichien qui en énonça les principes fondamentaux qui sont :

- L'amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales (tisanes de prêle ou d'ortie...), animales (bouse MT pulvérisé sur le sol, bouse de corne sur la vigne...) et minérales (quartz pour stimuler la photosynthèse...)
- L'application de ces préparations à des moments précis en fonction des cycles de végétation de la vigne et en rapport avec le calendrier lunaire et planétaire.
- Le travail du sol par des labours et des griffonnages.

Le label Demeter³⁰ certifie les produits issus de l'agriculture biodynamique.

(Il comprend 17 références dans l'Hérault en viticulture, dont 4 sur le territoire de l'étude.)

Il existe aussi un label « Biodyn » pour les domaines agricoles en reconversion³¹.

« À l'époque il fallait passer en Bio toutes les terres et j'avais 110 hectares de vigne, les passer d'un seul coup en une année, si on n'a pas les reins solides pour acheter le matériel... Ce n'est pas possible. J'avais beaucoup d'amis qui étaient en bio qui m'encourageaient. J'ai commencé à réduire ma surface à 55 hectares parce que ça ne sert à rien de produire à 30 hectos l'hectare et de vendre au même prix que ceux qui sont en plaine et qui vendent aux négociants. Et puis on pouvait passer par 5 ans les différents postes, donc j'ai déjà fait passer les rouges, puis j'ai fait passer les blancs. Ça m'a permis de prendre confiance et de former les équipes. Ensuite je voulais passer en biodynamie, mais pour la biodynamie, c'est plus compliqué. D'abord je ne pourrai pas le faire sur les 55 hectares. Mais j'en ferais même si je n'ai pas le label, j'aimerais sortir une cuvée en biodynamie. Pour vraiment y passer, il faudrait que mon équipe soit prête, c'est beaucoup plus de travail. Ça se fera doucement. »

Françoise Guy, 2018



Des vignes



Cépages d'hier et d'aujourd'hui



« Il n'y a pas de mauvais cépages mais de mauvais vigneron. »

Bernard Vidal

Pour mémoire

L'encépagement en Languedoc Roussillon était très diversifié au XIXe siècle, 150 cépages étaient utilisés pour la vinification des différents vins de la Région³². Vers 1850, les maladies cryptogamiques et l'invasion du phylloxera ont contribué à la disparition de certains d'entre eux en privilégiant des cépages et des porte-greffes résistants.

La révolution qualitative se fera progressivement

Le vignoble se restructure : arrachage, remembrement, plantation de cépages améliorateurs (en provenance d'autres régions viticoles françaises), mise en valeur de cépages régionaux qualitatifs, palissage de la vigne...

Il semble difficile de dissocier le renouvellement des cépages et la mise en place des règles pour une requalification des vins du Midi.

« À l'heure où les viticulteurs français replantaient tous azimuts, suite à la tragédie du phylloxera, les autorités françaises ont souhaité créer un organisme capable de définir des règles vinicoles précises et contrôler les vins et vignobles candidats à

l'appellation d'origine contrôlée : l'Institut national des appellations d'origine (INAO) était né. Région par région, tout fut codifié, de l'encépagement aux techniques autorisées de vinification afin de définir avec précision le contour de chaque AOC. Cette dernière identifie donc un produit (le vin fut le premier, puis il y eut le cidre, les fruits et légumes, etc.), l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elle est garante de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine et du savoir-faire du producteur. Le terroir est caractérisé par l'environnement, le sol, le climat dans lesquels la vigne pousse et qui donnent un goût particulier et caractéristique au vin. L'AOC est matérialisée par un étiquetage qui répond à un cahier des charges défini par l'INAO³³. »

Trois grands groupes d'appellations se distinguent :

- L'appellation d'origine contrôlée (AOC/AOP), la plus contraignante car elle nécessite : une aire délimitée de production, un encépagement, un rendement maximal à l'hectare, et contrôle la taille de la vigne, les méthodes de culture et de vinification. Les vignes doivent avoir 3 ans au minimum. La mention d'un cru désigne un vin particulier, produit dans un terroir encore plus spécifique que l'AOC/AOP qui l'entoure.
- Les vins de pays actuellement IGP (Indication Géographique Protégée) : l'indication géographique et l'encépagement sont obligatoires et réglementés.
- Les vins de table, aujourd'hui vin de France : c'est l'appellation la moins contraignante. Les raisins peuvent venir d'endroits différents (coupage) et le choix des cépages est libre tant que ces derniers ne sont pas interdits, en raison de problèmes sanitaires notamment. L'espace de liberté des vigneron ne voulant pas être contraints par les cahiers des charges des appellations. Par ailleurs la création en 2009, de la catégorie Vin de France avec mention des cépages et millésime a permis une importante progression des ventes à l'export. Les Vins de France représentent désormais 22 % des exportations françaises derrière les AOC (AOP), 45 % des volumes, suivis des vins d'indication géographique protégée (IGP), avec 33 %³⁴.

« C'est ainsi que la plupart des Appellations d'Origine Contrôlée ont gagné du terrain, et que les vins de pays ont le vent en poupe dans les années 1970. La crise économique, consécutive au choc pétrolier de 1973, ne fait que renforcer la nécessité, pour le Languedoc et le Roussillon, de tirer un trait sur le passé quantitativiste. Ainsi, dans la trentaine d'années suivantes, le Languedoc méditerranéen s'est doté d'un vignoble de qualité, personnalisé. Le vignoble le plus étendu de France et du monde est devenu capable de donner une forte valeur ajoutée à ses vins. Geneviève Gavignaud-Fontaine n'oublie pas de tenir compte des tensions actuelles entre deux types de vigneron : ceux qui entendent réserver leur production à une élite mondiale, et les partisans d'une production au rapport qualité-prix satisfaisant pour les producteurs comme pour les consommateurs. Finalement, au commencement du XXI^e siècle, le vignoble méridional retrouve son niveau de la première moitié du XIX^e siècle : superficie et production des vins de table ont diminué de moitié en Languedoc et en Roussillon par rapport à la première moitié du XX^e siècle. La chute a surtout été brutale depuis les années 1980 et on assiste à une réelle désaffection des jeunes Languedociens et Roussillonnais pour la terre. Or, la vigne a façonné des paysages, une société, une culture spécifique, en Languedoc et en Roussillon. La quête actuelle de la qualité, le retour vers l'authenticité, ne doivent en aucun cas occulter le fait que la vigne fut, longtemps, un puissant agent de l'identité régionale³⁵. »

En Languedoc

En 1945 apparaissent les Vins de Qualité Supérieure (VDQS) sous l'impulsion de Philippe Lamour et de Jules Milhau. De 1945 à 1960³⁶, de nombreux VDQS seront reconnus dont le Faugères et le St-Chinian.

L'AOC Languedoc, un socle de référence des AOC

L'appellation Languedoc a été reconnue par décret le 30 avril 2007³⁷. L'AOC Languedoc s'étend de la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes et couvre le vignoble de toutes

les aires d'appellation contrôlée du Languedoc. Elle a pour objectif notamment d'apporter une meilleure cohérence et une meilleure lisibilité de l'offre au consommateur.

Un négociant languedocien peut ainsi produire un vin d'appellation Languedoc en assemblant librement des vins d'appellation dépendants de l'aire de l'AOC Languedoc. Cette appellation semble être le socle pour une déclinaison des appellations viticoles du Languedoc.

Par rapport au secteur étudié, elle couvre l'AOC Minervois/Minervois La Livinière, AOC Saint-Chinian et ses dénominations Berlou et Roquebrun, l'AOC Faugères

Pour chacune sont déclinées alors :

- Une délimitation géographique plus restreinte que l'appellation de référence (ainsi, l'AOC Saint-Chinian Berlou est une appellation plus petite que l'AOC Saint-Chinian);
- Des appellations emboîtées au sein d'une même aire (l'AOC Saint-Chinian Berlou est comprise dans l'AOC Saint-Chinian);
- Des conditions de production plus restrictives (rendements plus bas, notamment, avec l'objectif, à terme, que puisque l'AOC Languedoc connaît un rendement maximal autorisé de 50 hl/ha, le seuil commun des AOC sous-régionales soit de l'ordre de 45-48 hl/ha et celui des appellations communales de l'ordre de 42 hl/ha, pour donner un ordre d'idée. En tout cas la hiérarchie des rendements correspondrait à la hiérarchie de qualité et justifierait une hiérarchie de prix qui serait ainsi reliée aux coûts de production à chaque étage de la pyramide).
- Les AOC communales ou crus ne peuvent représenter un territoire comprenant plus de dix communes.

Le Languedoc suit une révolution qualitative exceptionnelle en une vingtaine d'années (1970-1990).

« L'histoire de ce vignoble c'est dans les années soixante-dix, lorsqu'on commençait à se rendre compte du potentiel qualitatif de Faugères et de la région en général. Et ça a encouragé des jeunes à venir s'installer. Le problème de Cabrerolles c'est que des jeunes voulaient venir mais il n'y avait pas de structures pour les recevoir : les propriétés n'étaient pas assez importantes pour en vivre ou les moyens manquaient pour s'installer vigneron. La municipalité s'est inquiétée de ça [...] Elle a eu l'idée d'acheter 100 hectares de vignoble, de l'aménager, et, ce vignoble, de le céder aux jeunes de la commune. C'était un truc de folie mais qui a bien marché car on a eu des aides de l'État du Conseil départemental de l'Hérault à des taux intéressants.

[...]

Ces vignes ont été cédées à 5 jeunes. Ça venait en complémentarité de leurs vignes. À Faugères il y avait des vignes sur pentes importantes avec des glissements de terrain par ravinement.

Ces plantations en courbe de niveau évitaient le ravinement. Le peu d'eau retenue part par gravité et suit les pentes naturellement du terrain.

J'en parle avec beaucoup de passion parce qu'à ce moment-là, le maire, c'était mon père. »

Bernard Vidal, 2018

La liste de référence des cépages viticoles (qu'ils soient de cuve comme de table) : l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin dénombre actuellement 5 916 variétés différentes. 342 variétés sont recensées en France

Avant 1939, les principaux cépages cultivés sur le territoire étudié étaient pour les variétés dites « noires » : l'aramon, le carignan, le grenache, l'œillade, le cinsault, l'aspiran, le terret noir. Les variétés dites blanches comptaient alors : le terret gris ou terret bourret ; le picpoul ; la clairette.

Dans les années 1950, on trouve encore essentiellement les cépages carignan, cinsault et aramon.

Entre 1968 et 1994 l'encépagement en Languedoc Roussillon privilégie pour les grands cépages traditionnels l'aramon, le carignan, le cinsault ; pour les cépages recommandés en AOC le grenache noir, le mourvèdre, la syrah.

En complément, comme cépages aromatiques, sont utilisés le cabernet, le merlot, le char-donnay, et le sauvignon³⁸.

En 2019, pour les AOP du territoire du Pays Hauts Cantons et vignobles on ne compte que neuf cépages pour l'élaboration des rouges et rosés et de douze en ce qui concerne les blancs. Ces derniers sont plus variés et à partir d'une base commune de 4 cépages (marsanne, rous-sanne, bourdoulenc et grenache), les combinaisons sont plus diverses d'une AOP à l'autre.

Les tableaux comparatifs suivants présentent les cépages entrant dans l'élaboration des différents vins des appellations du secteur géographique étudié. D'autres peuvent être également cultivés de façon plus exploratoire par certains vignerons qui souhaitent diversifier et expérimenter de nouveaux vins.

9 cépages pour l'élaboration des vins rouges et rosés

AOP Languedoc	AOP Minervois	AOP Minervois la livinière	AOP St-Chinian	AOP St-Chinian Berlou	AOP St-Chinian Roquebrun	AOP Fausgères
carignan	carignan	carignan	carignan	carignan	carignan	carignan
cinsault	cinsault	cinsault	cinsault			cinsault
syrah	syrah	syrah	syrah	syrah	syrah	syrah
grenache	grenache	grenache	grenache	grenache	grenache	grenache
mourvèdre	mourvèdre	mourvèdre	mourvèdre	mourvèdre	mourvèdre	mourvèdre
lledoner pelut		lledoner pelut	lledoner pelut			lledoner pelut
			picpoul			
			riverainc			
			terret			

12 cépages pour l'élaboration des vins blancs

AOP Languedoc	AOP Minervois	AOP Minervois muscat St-Jean-de-Minervois	AOP St-Chinian	AOP Faugères
grenache	grenache		grenache	grenache
clairette			clairette	
bourdoulenc	bourdoulenc		bourdoulenc	
picpoul	picpoul			
marsanne	marsanne		marsanne	marsanne
roussanne	roussanne		roussanne	roussanne
vermentino			vermentino	vermentino
	macabeu		macabeu	
	muscat petits grains	muscat petits grains		
	lledoner pelut			
			viognier	viognier
			carignan	

Les Indications géographiques protégées (IGP)³⁹, label européen qui remplace l'ancienne dénomination « *vin de pays* », sont moins contraintes par le nombre de cépages. Sur le territoire du pays Haut Languedoc et Vignobles, on compte trois IGP de territoires : IGP Haute Vallée de l'Orb ; IGP Coteaux d'Ensérune et l'IGP Côtes de Thongue.

On note, à partir de ce tableau comparatif, les mêmes cépages autorisés pour les IGP Coteaux d'Ensérune et Côtes de Thongue et un nombre moindre pour l'IGP Haute vallée de l'Orb. Cent onze cépages différents pour les deux premières IGP et trente et un cépages pour la troisième, tous communs avec deux autres appellations (cf. *annexe 1*).

Les démarches qualitatives sont indispensables, incontournables afin de restructurer et relancer les productions. Cependant après des années de reprises, les regards sur les vins de cette région évoluent et les vignerons reprennent confiance.

Les nouvelles générations sont de plus en plus séduites, au-delà d'un quota normé que ce soit en AOP ou IGP, par l'exploration de nouvelles méthodes de cultures, d'appréhension

du métier et de nouveaux cépages créés par l'INRA ou bien d'anciens cépages oubliés, décriés que l'on travaille différemment.

« On assiste à l'élaboration de vins de qualité, modernes, novateurs, à des rapports- qualité-prix intéressants, moins contraignants en termes de réglementation, permettant plus de flexibilité (adaptation aux nouvelles habitudes de consommation, à l'évolution du climat) et laissant « libre cours » à la créativité des vigneronnes et vignerons. L'accent est mis sur la production de vins caractéristiques de leurs terroirs, non reproductibles sous d'autres horizons, au sein des AOP (Appellation d'origine protégée ou AOC au niveau français).

Les tendances en Languedoc : Depuis une dizaine d'années, nous assistons au retour des cépages autochtones (carignan, cinsault, clairette, bouboulenc), bien souvent arrachés pendant la période de reconversion du vignoble. Plantés sur des sols moins productifs, ils donnent des vins qualitatifs, typiques de la région et mieux acclimatés au réchauffement. D'une façon générale, les vins du Languedoc évoluent sur des profils à la concentration maîtrisée, avec plus de fraîcheur, des tanins fondus, résultants de maturités moins poussées « à l'extrême » et d'extractions plus douces sur les rouges⁴⁰. »



Les cépages, regards vignerons

La plupart des vignerons rencontrés nous parlent passionnément de leur métier avec une attention particulière pour leurs vignes. Les méthodes culturales imposées alors, si elles sont comprises et généralement considérées comme incontournables pour la majorité, soulèveront toutefois des interrogations chez certains : d'autres méthodes, d'autres stratégies n'auraient-elles pas été plus pertinentes.

Quoi qu'il en soit chacun d'entre eux a son cépage de prédilection.

« Les vignerons ont pris conscience du potentiel qualitatif de Faugères et du déficit qualitatif aussi. Parce qu'il y a eu un déficit qualitatif. On s'est imaginé – et on nous a aidés à réfléchir dans ce sens –, on nous a persuadés que ce déficit qualitatif était dû aux cépages (on aurait pu améliorer les vins avec d'autres cépages). C'était une réflexion

qui était facile à faire en sachant qu'à cette époque-là, il n'y avait qu'un cépage dominant qui était le carignan.

Donc faire un vin mono cépage ce n'est pas la panacée, c'est la réflexion basique. Il n'empêche pas moins qu'avec un seul cépage on peut arriver, en modifiant et l'élevage et la vinification, à tirer davantage de celui-ci.

On nous a incités à modifier l'encépagement notamment avec des syrahs et des mourvèdres qui ne sont pas des cépages d'ici.

La syrah, c'est côtes-du-Rhône nord, et le mourvèdre, c'est Bandol, rien à voir avec nos coteaux de schiste. Mais il s'est planté beaucoup de syrah et beaucoup de vigneron ont planté parce que c'était indiqué sur le décret et qu'il y avait obligation de planter des syrahs. Beaucoup de vigneron ont arraché le carignan, mais beaucoup d'autres, non, et je fais partie de ceux-là. Parce que je reste persuadé qu'il n'y a pas de mauvais cépages mais de mauvais vigneron. Mauvais vigneron parce qu'ils cultivent mal leurs vignes, vinifient mal leurs vins. Mais ça, c'est quelque chose qui peut s'améliorer.

Et puis on crache un peu dans la soupe parce que les cépages qui ont fait le Faugères ce sont le carignan, le grenache et le cinsault.

Le cinsault, il y en a quasiment plus, alors que le cinsault, pour faire les rosés, c'est un cépage grandiose. Et les carignans il n'y en a quasiment plus.

Alors maintenant, on se rend compte, avec le changement climatique, que les cépages ne se comportent pas du tout comme on l'avait escompté. La syrah par exemple, les rendements ont baissé, pas beaucoup mais quand même, les rendements ont baissé un peu. Quand je vous dis « baissé un peu », aujourd'hui on est à 35 hl alors il ne faudrait pas parce que sinon on n'aurait plus rien...

Maintenant on s'aperçoit que ce sont les cépages anciens qu'on a arrachés ou qu'on n'a pas replantés, qui résistent le mieux à la sécheresse. J'ai planté des carignans lorsque tout le monde plantait de la syrah, j'ai planté des syrah, aussi et je n'enlève rien à sa qualité, mais je crois qu'il faut rendre à la nature ce qu'elle nous a donné et le carignan fait partie de notre identité.

Je crois que l'AOC, c'est l'identité d'un terroir. J'en suis convaincu. Ça, c'est la solution.

Mais le schéma directeur est une folie qui a coûté un argent fou et n'a servi à rien. On créait des îlots de X hectares et sur tel îlot on devait mettre du carignan, sur tel autre du grenache... C'était de la connerie

Maintenant, il y a des pourcentages de cépage à respecter (ce sont des fourchettes). Quand on parle de pourcentage, il n'est pas mentionné si ce sont des pourcentages de cépages ou de jus. Quand l'INAO vient contrôler, il regarde la déclaration de récolte, donc le pourcentage de cépage, et ainsi soit-il, n'en parlons plus !

On peut être également en cave coopérative qui demande de planter tel ou tel cépage. C'est le vigneron qui s'adapte tout en restant dans les normes du décret.

Pour les particuliers, c'est un peu la même réflexion. Nous ici on s'est aperçu que d'ici peu nous allons être en déficit de carignan, on s'est remis à en planter. Il y a une question de respect des pourcentages mais aussi de l'équilibre de la qualité.

Nous, qui avons une dizaine de cuvées... on fait attention. Le terroir marque plus dans le haut de gamme.

Les anciens mettaient plusieurs cépages sur la même parcelle, l'idée n'était pas mauvaise mais les cépages ne venaient pas à maturité au même moment. C'était difficile à gérer. [...]

Thierry Navarre travaille beaucoup sur ces cépages anciens.

Un cépage est interdit : le jacquet. Mais il y a des cépages anciens qui ne sont pas retenus dans l'AOC. Ici il y a le terret, le terret bourret qui n'est pas autorisé à Faugères mais autorisé pour l'appellation des Coteaux du Languedoc.

Et c'est dommage, pour la petite histoire, le cépage terret, c'est un cépage qui était

beaucoup planté à Faugères à une époque où la Fine Faugères marchait bien parce que c'était un cépage qui était très productif et pour la Fine, la qualité du vin n'a aucun rapport avec la qualité de l'alcool. [...]

Et maintenant on se rend compte que ce cépage terret fait des blancs remarquables qui sont vraiment l'identité de notre terroir. Et quand on fait des dégustations, on s'aperçoit que l'expression du terroir est beaucoup plus sensible sur les blancs que sur les rouges. C'est la minéralité qui ressort alors que sur les vins rouges c'est la dominance des tanins. Dès qu'il n'y a pas de tanins, la minéralité et d'autres arômes prennent le dessus.»

Bernard Vidal, 2018



Carignan, ampélographie Viala et Vermorel, illustrateur A. Kreder

« *Ma grand-mère est morte en 1961 donc ça date de pendant la guerre, jusqu'aux années soixante. De toute façon Saint-Chinian n'a pas beaucoup évolué ! Dans la région, de manière globale, on a cultivé des cépages résistants car nous sommes quand même en altitude, et souvent des cépages blancs contrairement à ce que l'on peut penser. Après, j'ai regardé un petit peu les cépages qui étaient cultivés dans les années cinquante, c'était assez décevant au niveau qualitatif ; je regardais s'il y avait des cépages autochtones intéressants, on était sur le carignan, le grenache, le cinsault pointait son nez, c'est ce qu'on appelle les cépages traditionnels. Après en blanc, on avait le terret bourret, de l'œillade aussi, un cousin du cinsault, quelques cépages comme ça, des cépages souvent assez productifs ou d'autres qui étaient dérivés de cépages de bouche, donc pas vraiment intéressants. Sur Saint-Chinian il n'y avait pas vraiment de cépages typiques à la région.*

Saint-Chinian est passé en AOC seulement en 82, ils étaient jusque-là en VDQS. Le VDQS ne concernait pas 36 cépages, seulement le carignan qui était dominant, le grenache, et pour les blancs, le fameux terret bourret dont je vous ai parlé, l'alicante, pour sa couleur, cépage teinturier, et bien entendu l'aramon. L'aramon, c'est la première chose que j'ai arrachée...

C'est très bobo de dire « on fait de super vins avec de l'aramon », je trouve qu'on fait aussi du super vin si on maîtrise nos rendements avec d'autres cépages comme le grenache ou le mourvèdre hein ! L'aramon, ça faisait vraiment des vins de volumes. On a tous connu ces grappes qui remplissent un seau, moi j'ai déjà vu ça, pas à Saint-Chinian, mais j'ai déjà vu ça !

Avec mon père, dans les années soixante-dix, on a commencé par de la syrah, après d'autres cépages sont arrivés, le cinsault ou le mourvèdre dans les années quatre-vingt. [...] Personnellement, je suis vraiment pour certains cépages. On a planté du chenin, du petit manseng, on va planter de la petite arvine, mais je préfère travailler les cépages du bassin méditerranéen plutôt que de partir sur des cépages bourguignons ou bordelais. Je trouve ça un peu aberrant, le climat ici est vraiment très différent. Mais par contre ce que je regrette un petit peu, c'est qu'on n'a pas vraiment une force, une envie de communiquer parce qu'on est Saint-Chinian.

Qu'est-ce qui fait notre différence ? C'est cette question que doivent se poser beaucoup de vigneron. Faugères encore est un mono terroir, c'est plus facile.

Nous, ce qui est sympa et ce qui fait notre force comme notre faiblesse, c'est cette diversité dans les terroirs. Nos trois terroirs sont vraiment très distincts : On pourrait en jouer et faire des choses intéressantes, mais on ne sait pas communiquer.

Nous, vigneron, on est ou trop gros ou trop petits... je ne sais pas, je ne parle pas de nous personnellement, mais on n'avance pas tous de la même façon. »

Christine Deleuze, 2018

« Au départ, c'était surtout des carignans, des aramons et des cinsaults, il n'y avait pas grand-chose d'autre, et ils ont commencé à planter quelques syrahs, donc l'encépagement a évolué au fur et à mesure et on s'est aperçu que les syrahs et les grenaches apportaient de meilleurs raisins. Le décret a fait bouger tout ça : les vieux carignans n'étaient pas remplacés, et on nous a demandé de planter des cépages dits « améliorateurs ». Certains arrachaient les aramons et replantaient des syrahs, des grenaches, des cinsaults ou des carignans. L'encépagement a évolué. En trente ans, on est passé de 40 % de syrahs et grenaches, à 70 % maintenant. Un AOC, c'est un vin d'assemblage : « la syrah amène ceci », « le grenache amène cela », quant au « mourvèdre »... et au final, on a un vin complexe avec des arômes, du caractère, de la densité, des tannins etc.

Avec un travail sur les cépages purs, on peut vraiment comprendre ce qu'apporte la syrah, par exemple... même si les vigneron le font déjà chez eux quand ils vinifient à part leurs cépages, et qu'ils assemblent après. En 2017, la syrah est très concentrée donc on va mettre un peu plus de grenache pour assouplir, pour amener du fruit, pour enlever la concentration (le côté alcool)... Pour l'alcool, on équilibre aussi : un grenache peut mûrir à 17 degrés, une syrah à 16, donc dans ces cas-là on est content d'avoir un peu de cinsaults, un peu de carignans ou un mourvèdre qui va mûrir à 13 pour tomber les degrés. »

Nelly Bellot, 2018



« La palette de cépages est beaucoup plus large en IGP, on a plus de liberté d'utiliser des cépages hors extra-méridionaux qu'en AOP.

J'ai plusieurs types de sol. J'ai les chardonnays sur des terrasses à 400 m d'altitude, des terrasses argilo-calcaires entre La Tour sur Orb et Bédarieux. J'ai une grosse partie de mes cépages rouges sur des sols gréseux en fait, le col des Cap Nègre, la montagne dans lequel il y a la mine à ciel ouvert. Ce sont des grès du primaire, des grès carbonifères, et avec l'érosion, toutes ces pierres, tous ces sables, tous ses grès créent une sorte de petit plateau avec une certaine unité. Il y a beaucoup de vignes sur cet endroit-là.

Et puis après j'ai d'autres cépages qui sont installés sur des argiles sur ruffes⁴¹.

J'avais des vignes sur des alluvions de l'Orb, donc un peu comme des sols de galets, maintenant j'y ai mis des pêchers à la place. Un peu de diversification et puis parce que c'était une vigne qui était en bout de course, j'avais envie de faire d'autres choses. [...]

Il y a un cépage très intéressant et qui commence à s'implanter pas mal, c'est le marselan, un cépage mis au point par l'INRA, qui est un croisement de cabernet sauvignon et de grenache. Il cumule les avantages du cabernet sauvignon et du grenache en évitant leurs défauts. C'est un cépage rouge, très aromatique, de bonne production, au bon comportement végétatif, un vin très structuré... ici il s'exprime avec beaucoup de fruits rouges, c'est un très, très beau cépage au niveau qualitatif. Il n'a pas du tout été mis au point au niveau de ses capacités de résistances aux maladies, je dirai que c'est encore l'ancienne génération, ce n'est pas encore le moment où l'on travaillait sur les phénomènes de résistance donc c'est un cépage normal de croisement de *vitis vinifera* ».

François Pottier, 2018

« À l'époque c'était essentiellement des hybrides, donc des trucs quasiment imbuables et puis quand il y a eu une première rénovation « qualitative » du vignoble entre guillemets, nos plantations étaient essentiellement de carignans et de grenaches, les deux cépages améliorateurs de l'époque. [...] C'étaient déjà des *vitis vinifera*, ce qu'on appelait des vignes françaises, des cépages qualitatifs par rapport aux hybrides.

C'étaient quasiment des obligations, puisqu'un certain nombre de cépages hybrides sont même devenus interdits. À la première législation, d'après mes souvenirs en 1934, ont été éliminés les mauvais, ceux carrément considérés comme dangereux pour la santé car ils produisaient beaucoup de méthanol, le noah, l'herbemont, le jacquée...

Après, avec la création de l'Institut des vins de consommation courante, l'IVCC, en 1953 environ, puis en 56 ou 57 la politique était plutôt incitative. C'est-à-dire qu'ils

offraient des primes à l'arrachage d'hybrides et à la replantation de cépages « français ». Les premiers, en Languedoc, c'étaient des grenaches et des carignans.

Mais la rénovation importante du vignoble, que l'on connaît toujours ici, s'est faite sous régime européen en 1976 : des primes d'arrachages et de replantation de cépages nobles.

Ça fait 50 ans. Et il y a toujours des primes à la rénovation de vignobles. Donc à l'arrachage de cépages moins qualitatifs, notamment le carignan pour développer le chardonnay, le sauvignon, le viognier, le merlot, le cabernet-sauvignon.

Il faut savoir que dans le monde, 80 % des vins sont issus de dix cépages. Cinq en rouges : cabernet-sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, grenache, et 5 en blancs : chardonnay, sauvignon, riesling, pinot gris aussi pas mal planté dans le monde, et puis... j'ai presque du mal à en trouver un cinquième. Peut-être le chenin, le cépage blanc du Val de Loire.

Avec ces dix-là, vous avez l'encépagement de 80 % du vignoble mondial. Vous allez rencontrer les mêmes en Australie, en Afrique du Sud, au Chili, aux États-Unis, dans tous les grands pays viticoles.

Les 20 % restant, ce sont des cépages plus locaux, en Italie, en Espagne, et dans toute l'Europe de l'Est. [...] J'ai fait avec ce que j'avais, parce que quand je suis arrivé, les vignes étaient jeunes : le chardonnay avait neuf ans, le merlot, cinq, la syrah était un peu plus vieille mais ce n'est pas plus mal. J'avais aussi un bout de carignan, un bout de grenache mais vu les résultats au niveau de la maturité des raisins ça ne me plaisait pas donc je suis resté sur merlot, syrah. Ce qu'on a défini, dans la haute vallée de l'Orb, ce qui rend vraiment très bien, qui marque bien le vin, d'une façon spécifique pour ce terroir, c'est la syrah. Bon la syrah c'est un cépage du nord, c'est un cépage savoyard, son pays natal, si je puis dire, c'est entre Lyon et Valence. La syrah est descendue le long de la vallée du Rhône est puis s'est étalée à droite à gauche, en Provence et en Languedoc. Elle donne des choses très différentes selon le climat. En climat frais, comme son climat d'origine, ça donne des choses très épicées, un peu fraîches et ça marque bien les vins. Alors que sous un climat plus chaud ça va devenir un peu plus banal, ça va perdre son côté épicé, poivré, qui fait vraiment la caractéristique. Mais ce n'est pas le cas pour les côtes-du-rhône septentrionales et pour notre territoire par rapport au reste du Languedoc, c'est donc très intéressant.

En fait on a deux cépages phares ici, qui marquent bien les vins, qui font vraiment la différence, dans l'ensemble Languedoc, c'est le chardonnay en blanc et c'est la syrah en rouge. En fonction des terroirs qu'on a pu associer, on peut faire des syrahs, grenaches, merlots, mourvèdres... Enfin bon, des petits trucs, que vous allez trouver d'une façon constante, mais il y aura toujours une dominante syrah parce que c'est ça qui fait vraiment la caractéristique de la Haute vallée de l'Orb. Et syrah merlot, je trouve ça très bien... la syrah, surtout celle que j'ai, est vieille, puis c'est un vieux clone, donc ça me fait des choses très, très denses et pures... il faudrait que je garde le vin 5 ans, que je l'élève pendant 5 ans pour que ça soit buvable, ça serait vraiment trop dense comme vin, et le merlot l'arrondit. »

Christian Bechet, 2018

« Ils ont fait quand même des vignes expérimentales pour voir un peu comment se conduisaient ces cépages. Au Bousquet, avec le merlot et à Villemagne, avec le chardonnay. D'ailleurs la première vigne de chardonnay, c'est mon président qui l'a plantée.

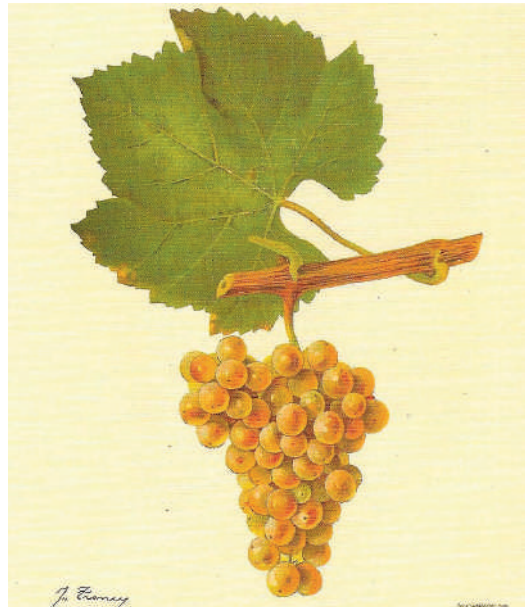
Ils se sont aperçus qu'au niveau de la culture du chardonnay ça se passait très bien et surtout au niveau des vins, l'été ça rendait de très, très beaux résultats.

En plus, à cette période, le cours du chardonnay était très haut, il y a eu un

engouement et pratiquement tous les coteaux ont été plantés en chardonnay.

La vigne s'est replantée un peu, donc le pommier a régressé. Ce n'est pas encore comme il y a 50 ans, toute la vallée elle n'est pas pleine de vignes, mais en tout cas des merlots ont été plantés plutôt dans la plaine, la plaine d'Hérépian, et on a pu planter de la Syrah sur les demi-coteaux.»

Emmanuelle Vila, 2018



Chardonnay, ampélographie Viala et Vermorel, Illustrateur A. Kreder



Aramon, principal cépage de l'Hérault autrefois

La vigne des sens

La vigne s'observe en détail, au jour le jour, le vigneron demeure vigilant à la moindre souffrance de la plante, à son évolution saisonnière, des premières pousses aux premières fleurs et baies naissantes, à la maturation et aux variations de couleurs des grains. Viennent ensuite les rougeoiements et tons d'automne avant que les ceps se révèlent dénudés. La vigne s'admire aussi à distance offrant, selon ses différents modes de plantations, des variations de paysages, elle épouse les pentes ou les contrarie en palier, les souches plantées illusoirement de façon éparpillées ou bien alignées... Au printemps les feuillages nous offrent des étendues de verts multiples.

La vigne nous apporte ses nuances olfactives, après la pluie, par temps sec au cours des traitements aux multiples effluves de soufre, cuivre, ou d'écorce d'orange... mais la plus marquante est, sans nul doute, celle de sa floraison au parfum si particulier...

La vigne se manipule par les remontées des bois, la taille des sarments, le maintien des ceps, l'ébourgeonnement, la cueillette des raisins...

La vigne s'offre au silence scandé par les bruits des sécateurs, les bruissements des insectes à la maturité des baies, par les rires des vendangeurs et frottement des feuilles lors des vendanges, les bruits sourds des tracteurs, les pas des chevaux...

La vigne se goûte par ses fruits dont les maturités se dégustent en croquant les grains afin d'évaluer le craquant des peaux, l'amertume des pépins, le sucre des chairs... et l'harmonie de l'ensemble.

Les grandes étapes de cultures

Il ne s'agit pas ici de présenter une description détaillée des différentes phases de la culture de la vigne et de la vinification mais de souligner les grandes étapes au regard des témoignages recueillis lors de l'enquête menée dans les années quatre-vingt-dix (cf. archives sonores, département de l'Hérault) et dans les propos des différents vignerons rencontrés lors notre démarche en 2018.

La vie végétative de la vigne commence naturellement par la croissance au cours de laquelle les rameaux et les feuilles se développent et les grappes commencent à se former. Cette phase se termine par la floraison (ou nouaison). Elle marque l'arrêt de la croissance. La deuxième phase est la formation de la récolte et des réserves. Son amorce est marquée par la véraison (les raisins deviennent translucides ou colorés selon s'il s'agit de cépages blancs ou noirs). Suit la maturation au cours de laquelle le raisin s'enrichit en sucre. Parallèlement, les rameaux développent de l'amidon et deviennent ligneux. Cette transformation est nommée l'aoûtement. La vie végétative s'interrompt avec la chute des feuilles, le repos hivernal commence.

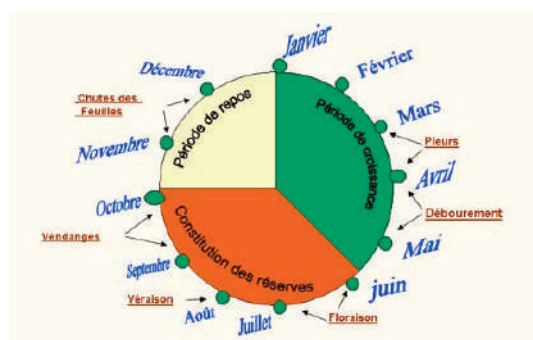
C'est la température qui détermine le début et la fin de la période végétative. Car bien que résistante, la vigne craint les trop fortes chaleurs comme les grands froids. Au cours de l'enquête menée en 1996 dans le Minervois, plusieurs témoins ont rappelé les grandes gelées de 1956. Le Languedoc Roussillon bénéficie de températures plutôt clémentes, mais les risques

climatiques sont bien présents : gelée l'hiver et au printemps, grêle et période de pluies considérables à la fin du printemps (propices aux attaques de mildiou comme cette année, en 2018). Ces risques sont déterminants dans la variation de la qualité des cultures d'une année sur l'autre. Naturellement le cycle végétatif⁴² se répète chaque année, mais l'intervention de l'homme doit s'adapter sans cesse en fonction du climat (sécheresse ou trop de pluie) afin de conduire son vignoble dans les meilleures conditions possible. En 2018, avec les fortes attaques de mildiou, malgré les interventions constantes pour traiter, certains vigneron ont perdu 100 % de la récolte.

« Cette campagne 2018, en ce qui concerne le département de l'Hérault, se caractérise par un démarrage précoce de la maladie (mildiou) au printemps. Les conditions météorologiques exceptionnelles de fin avril à mi-juin (nombre de jours de pluies important, très fortes hygrométries, chaleur humide, pas de période ventée) entraînent de très nombreux symptômes sur tous les organes et une phase épidémique sans précédent. Les problèmes d'accessibilité aux parcelles et les possibilités d'interventions réduites ont accentué les pertes de récolte⁴³. »

Le cycle de vie et le travail de la vigne⁴⁴

Mois	Nov.	Déc./Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin/Juil.	Août	Sept.	Oct.
Vigne	Repos végétatif			Croissance			Aoûtement			
	Chute feuilles		Pleurs		Débourrement			Arrêt croissance		
Grappe							Floraison	Maturation		Surmaturé
							Nouaison	Véraison	Maturé	
Travaux	Taille			Taille	Opérations en vert				Vendanges	
			Labours	Descente des fils	Relevage des fils					Vinification
			Engrais		Épamprage	Ébourgeonnage	Rognage	Effeillage		



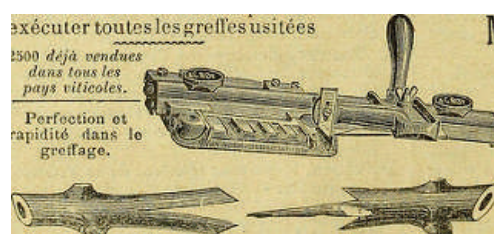
Pour mémoire

Avant le phylloxera, les plantations étaient composées de boutures d'un sarment de l'année auquel on avait laissé un morceau de vieux bois de l'année précédente. Sans racine, elles mettaient longtemps à croître mais cela permettait au vigneron d'effectuer une sélection parmi ses meilleures vignes. Il était autonome et les nouveaux plants ne représentaient aucun coût supplémentaire. Il pouvait également utiliser des plants enracinés qu'il produisait lui-même ou qu'il achetait en pépinière. Une troisième méthode consistait à planter des marcottes⁴⁵ obtenues à partir de sarments couchés en terre pendant deux ou trois ans, dans une vigne ancienne, qui s'étaient enracinés et qu'on séparait ensuite du pied mère pour les planter ailleurs. Avec cette technique, la reprise était presque assurée et une récolte pouvait s'effectuer dès la troisième feuille. On ne parle pas alors de vigne mais de « *plante* » ou « *jeune plante* ».

Suite au ravage du phylloxera (sans parler de l'oïdium qui provoqua d'importants dégâts, mais moindre toutefois), dès 1869, Léon Laliman et Gaston Bazille, viticulteurs à Bordeaux, ont proposé d'utiliser des vignes américaines pour remplacer les vignes françaises car elles semblaient insensibles à la piqûre de l'insecte. Mais leurs raisins étaient de qualité médiocre, le goût et les odeurs ne convenaient pas aux consommateurs.

Après moult recherches, c'est l'École de Montpellier qui initia le greffage des vignes françaises sur des variétés américaines.

« Elle joua la carte du développement en assurant la formation des viticulteurs au greffage. Enfin, sous l'impulsion du directeur Camille Saintpierre, un médecin disciple de Pasteur, elle développa la science viticole en commençant par le début, c'est-à-dire par l'étude des variétés de vigne pour trouver celles qui convenaient au greffage, tant comme porte-greffes que greffons [...] Grâce au greffage, les Montpelliérains (et le département de l'Hérault) avaient pris quinze ans d'avance sur le reste des contrées viticoles françaises et étrangères⁴⁶. »



Greffer

Dans les vignes une qualification reconnue au masculin ;
en pépinière, un travail commun pour les femmes. . .

« De bon sang marie ta fille et de bons plants plante ta vigne. »
Proverbe languedocien

« Le greffage a lieu sur place [...] sur des porte-greffes mis en terre l'année précédente, et un greffeur entraîné arrive à greffer 200 à 300 pieds par jour ; la reprise n'est pas totale mais tourne en moyenne autour de 90 % de réussite. La greffe peut aussi se faire sur table et les plants greffés sont mis en pépinière où ils se soudent, donnant des greffés soudés qui sont vendus l'année suivante aux vigneron qui les plantent directement⁴⁷. »

Tous les vigneron ne savaient pas greffer correctement, de ce fait, cette opération était confiée soit aux plus méticuleux des ouvriers agricoles qui en avaient acquis les compétences ou bien à des équipes spécialisées qui intervenaient à la tâche.

« Les greffeurs, c'étaient des employés, des viticulteurs mais qui ne savaient pas toujours faire. Moi, on m'a rapporté que sur une vigne, qu'on a toujours d'ailleurs, quand ils ont voulu greffer, ils avaient mis la racine en l'air. . .

Dans un registre, j'ai trouvé qu'en 1920, ils payaient quelque'un 3 francs aux 100 greffes pour le faire. Je pense que c'était un journalier qui faisait ça. À l'époque, tout le monde devait plus ou moins savoir le faire.

Actuellement quand on fait du surgreffage⁴⁸, on fait appel à une entreprise spécialisée, parce que c'est un travail de spécialiste. Savoir greffer, ça s'est perdu.

Les plans, on les achète chez les pépiniéristes agréés. Quand ils vendent du matériel végétal, les pépiniéristes doivent être agréés par France Agrimer et certifiés de vendre des plants exsangues de toutes maladies. »

Françoise Frissant, 2018

Raymond Carles, dans son manuel *Le vigneron aujourd'hui* de 1949, prodigue avec précision les conseils suivant

« Que vos greffeurs soient des gens soigneux, et que le travail soit fait proprement et avec goût.

a/Les greffons à tailler à la main, ou tous taillés à la machine, devront être composés chacun de deux bourgeons.

b/Ils devront être conservés dans un linge mouillé à l'intérieur du panier de greffage ou dans un seau d'eau et n'être sectionnés à l'avance que pour deux heures de travail. Le porte-greffe sera sectionné assez haut (ras de terre) pour pouvoir éventuellement, si le greffage ne réussit pas, faire un repiquage l'année suivante.

d/L'attache aura lieu à la ficelle de greffage, et le nœud d'attache sera de préférence un nœud d'airaire.

e/La confection de la butte de terre sera assez large et assez haute. Le haut du greffon doit être recouvert d'au moins 5 cm de terre. [...] Prenez beaucoup de soin pour la couverture du greffon.

f/Si, en mai, vous n'avez pas terminé votre greffage, vous avez intérêt, à ce moment-là à faire sectionner et décapiter le porte-greffe 48 heures avant le greffage pour éviter que l'afflux de sève ne vienne noyer votre greffon⁴⁹. »

Lucie Maynadier à Azillanet, dans le Minervois, m'a confié en 1996 les souvenirs de ces opérations au rythme soutenu, illustrant également la répartition d'alors entre le travail masculin et féminin :

« Les greffeurs étaient des ouvriers spécialisés. On prenait des plans américains qu'on coupait à une dizaine de centimètres environ. On le fendait, on taillait le sujet français et on le mettait dans le plan américain en faisant attention que les écorces soient au même niveau. Avec de la ficelle, on les attachait et après on mettait un bâton de châtaignier d'un mètre environ qui servait de support et puis on faisait une butte avec de la terre pour le protéger. C'était souvent les femmes qui passaient après le greffeur pour faire la motte de terre. Heureusement parfois, les greffeurs s'arrêtaient pour couper de nouvelles bûches, on soufflait un peu. »

(Enquête ZV, AD34, 1771w777)

Ce travail de greffage par des hommes était payé trois à quatre fois plus que le travail des femmes et d'une façon générale dans toutes les différentes opérations viticoles, comme dans nombreux domaines, les femmes n'ont pas un salaire égal aux hommes.

Dès la fin du XIX^e siècle, des pépinières industrielles se sont implantées dans les plaines alluvionnaires propices aux plantations de vigne mère. L'une des plus célèbres alors est celle de Richter à Montpellier qui fût l'une des premières à proposer des plants greffés-soudés⁵⁰. Frantz Richter n'hésite pas à louer les avantages de la main-d'œuvre féminine dans ses pépinières, « usine à greffer », sans pour autant valoriser leur savoir-faire.

« Nous greffons de simples boutures au moyen des guide-greffes en acier que j'ai imaginés, il y a une quinzaine d'années, et qui me permettent d'utiliser pour ce travail des personnes non exercées, tout en me donnant des coupes aussi nettes et aussi irréprochables que celles faites par les meilleurs greffeurs de profession. Je donne la préférence aux femmes qui, à mon avis, ont la main plus légère que les hommes et font plus vite, sans parler du salaire toujours moindre. Dans chaque atelier de 40 à 50 femmes, il y a un contremaître surveillant qui maintient l'ordre et fait, avant tout, observer les consignes : défense de parler pendant le travail⁵¹. »

Aujourd'hui, sur le territoire étudié, les vignes proviennent de différents pépiniéristes avec lesquelles les vigneron ont l'habitude de travailler en complicité. Cependant quelques exploitants vont au-delà et préservent ou retrouvent certains savoir-faire comme en témoigne la démarche de ces dames du Clos Centeilles :

« On travaille avec les pépinières Mercier qui sont, il me semble dans le Rhône, et on travaille aussi beaucoup avec la chambre d'agriculture de l'Aude [...]. On leur dit ce dont on a besoin. On choisit le porte-greffe. Et ensuite ils récupèrent les bois. En principe les bois c'est nous qui leur donnons parce que nous nous faisons de la sélection massale.

Si demain je veux refaire du cinsault, et que je trouve que cette parcelle a des cinsaults qui me plaisent bien, je vais identifier avec l'aide d'une ficelle 90 ou 150 plants qui me paraissent jolis, pas les plus vigoureux ni les moins, mais ceux qui me paraissent équilibrés. Et à toutes les périodes de végétation, à toutes les périodes du cycle de la plante, on va passer et enlever des ficelles sur tous ceux qui ne semblent pas être finalement si équilibrés que ça. Au bout de deux ou trois ans, on se retrouve avec une certaine quantité de plants, et ces plants-là, on en récupère les bois l'hiver et on les apporte chez le pépiniériste. Lui, il va les garder dans de bonnes conditions, il va les traiter, les mettre aux bonnes températures, faire des essais pour vérifier qu'elles ne portent pas des viroses à l'intérieur. Et c'est lui après qui fait la greffe sur le porte-greffe.

On choisit comme porte-greffe des sarments de vigne mère taillés pour faire la partie souterraine parce qu'on a le phylloxera dans nos sols. Si ce sarment je le coupe cet hiver, le garde aux bonnes températures et le plante l'hiver prochain dans la terre... mon bourgeon a la capacité de savoir s'il est sous terre ou hors de terre, et donc sortir soit de la végétation soit des racines. Si là je plante, il va être planté en pied franc, c'est-à-dire

que c'est mon plant européen qui va être planté dans le sol et ses racines, quand elles vont se développer, le phylloxera va venir les manger. Alors que le même bois, si je le mets greffé sur un plant américain, le système racinaire sera américain et ce système racinaire a la belle particularité de cicatriser sur les piqûres du phylloxera.

Nous n'avons pas de vigne de porte-greffe. Dans les vieux carignans, on a des problèmes de manquants, et aujourd'hui je ne peux pas apporter un jeune plant greffé par une pépinière, le mettre dans le sol et attendre que ça se développe. Ça ne marche pas parce que les autres autour sont là depuis tellement longtemps qu'ils font beaucoup trop de concurrence. Alors on a pensé à une solution qu'on va mettre en place à partir de cet hiver – j'ai des endroits où les porte-greffes sont repartis, le plant américain, c'est increvable. Je vais le monter comme un pilier normal et au bout de trois ans, quand je vais avoir un tronc avec un diamètre assez important, je vais couper le tronc le plus près de la base possible, je vais le fendre et le greffer à la main puis repartir sur un jeune plant à partir du porte-greffe qui était présent à l'époque. J'ai fait une formation au mois de mai. Après, ce sont plus les anciens qui savent le faire, alors il y a les vigneron au dessus qui m'ont dit "Ah, vous voulez greffer, on peut vous montrer". Si je fais ça au printemps, je pourrais les appeler pour qu'ils viennent me montrer. Parce que la théorie est facile, mais quand vous voyez votre pourcentage de reprise, c'est qu'avec la technique et la pratique que vous y arrivez. Avec la greffe en fente vous avez une seule chance. Si ma greffe ne prend pas, il va falloir que j'attende que mon porte-greffe refasse des rejets, que je les remonte pendant trois ans, les recoupe pour les regreffer. C'est un coup de poker, c'est tout de suite ou dans pas mal d'années.

Mais c'est le principe de ce métier-là, on a tellement de casquettes qu'il vaut mieux être ouvert aux professionnels qui sont autour. Alors effectivement on échange parce que ça va dépendre de ce que vous voulez en fonction de votre sol : est ce que vous voulez un porte-greffe qui soit plus adapté à la sécheresse, au calcaire, aux zones humides... Vous avez 3 types de plants américains dont des rupestris, des berlandiérés, des riparias qui sont utilisés et on en fait des croisements pour obtenir plusieurs types de porte-greffe. Ici, il y a beaucoup de SO4 parce qu'ils ont été plantés à une époque où les gens voulaient faire "pisser la vigne".

Il faut faire en sorte que porte-greffe soit adapté au sol, au cépage qu'on va mettre dessus. Vous avez tout un tas de paramètres à prendre en compte pour choisir le bon.

La sélection mass ale, c'est assez rare. En principe on préfère prendre les clones parce qu'ils ont été sélectionnés. Ce sont des clones qui sont plus productifs, moins sensibles aux maladies et tout ça, mais du coup vous avez un seul individu génétique sur une seule parcelle. Ici chaque pied que vous regardez est génétiquement différent de son voisin. Vous avez certaines années des plants qui vont moins bien s'en sortir que d'autres et personnellement, je préfère avoir 10 % de ma parcelle que je ne ramasse pas du tout et tout le reste qui s'en sort mieux, plutôt que d'avoir la totalité de ma parcelle en baisse de 50 % sur son rendement. »

Cécile Boyer, 2018

Actuellement, la plupart des vignes de l'Hérault sont greffées soit sur des porte-greffes américains purs ou hybrides (combinaison artificielle des organes floraux des variétés françaises et des variétés étrangères) dont de nombreux catalogues permettent aux vigneron d'avoir accès à une documentation complète, tel que le catalogue des vignes cultivées en France, *Pl@ntGrape*⁵².

La recherche en ampélographie ne cesse de se poursuivre afin de trouver des vignes résistantes aux maladies et adaptées aux nouvelles contraintes climatiques. Cependant cette approche est perçue de façon très différente en fonction des vigneron.

En 2015, une étude effectuée par des chercheurs de l'INRA de Montpellier et de Paris, Pauline Blondel, Jean-Marc Barbier, François Hochereau, Jean-Marc Touzard, intitulée *Une piste prometteuse pour une viticulture durable encore entourée de controverses et d'incertitudes*⁵³, nous livre une analyse permettant de mieux cerner la complexité de la conception de la vigne pour les viticulteurs. Les cépages ne représentent pas de simples plants mais une valeur, une référence, au territoire. Les changer ne va pas de soi, il demeure un certain attachement aux cépages traditionnels en viticulture.

« Changer de cépage impacte bien plus que de changer de porte-greffe ou simplement de techniques de vinification car on touche au cœur, au matériel végétal. Les cépages vitis vinifera actuels font partie du patrimoine ; un responsable d'unité expérimentale de l'INRA déclare ainsi : "On est responsable d'une histoire de 2000 ans [...] on ne jette pas le merlot comme ça". L'attachement est surtout fort pour les appellations d'origine contrôlée (AOC) : "Le viticulteur, il est marié aux cépages de son AOC ; il y a un lien, une filiation (généticien INRA). L'aspect historique entre en jeu pour un viticulteur en appellation : Je suis très attaché à l'appellation et les variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium, ce sont des hybrides qui ne sont pas dans le cahier des charges et n'ont pas de légitimité historique dans l'appellation, donc ça m'embête un peu..." Légitimité historique mais également territoriale : quelle appropriation possible des variétés résistantes pour des appellations qui se définissent par des cépages régionaux, du terroir ? Un généticien de l'Inra déclare : "Les cépages ResDur sont nationaux donc une AOC a du mal à les intégrer". De plus, toujours selon ce chercheur, les processus de sélection actuels des programmes de créations variétales donnent l'impression à la filière qu'on lui impose des variétés "en quelque sorte déjà choisies". [...] Une image paradoxale alors même que la viticulture a vécu une des plus grandes révolutions dans le monde agricole (arrivée des porte-greffes dans les vignobles à la fin du XIX^e siècle pour lutter contre le phylloxéra). La vision d'une tradition ancestrale, immuable de la vigne demeure même s'il y a toujours eu en viticulture des domestications, créations, expérimentations sur le matériel végétal. Les viticulteurs rencontrés en sont conscients : "manipuler le vivant en viticulture, on l'a toujours fait, avec des greffages et autres" ; "l'hybridation, c'est naturel, on ne fait qu'accélérer, orienter un certain croisement qui pourrait se passer dans la nature. On remplace juste la petite abeille". Un enseignant-chercheur de Supagro rappelle, qu'historiquement, les hybrides ont très bien été acceptés par les viticulteurs (moitié du XX^e siècle) : "il y en a eu 400 000 ha (d'anciens hybrides), c'est-à-dire l'équivalent de la moitié de la surface actuelle. Cela veut dire que les viticulteurs français, toutes appellations confondues, n'étaient pas tellement coincés par rapport aux nouvelles variétés, la filière a réagi positivement". [...]

Les variétés de vigne résistantes au mildiou et à l'oïdium constituent une piste prometteuse pour répondre à l'évolution du contexte environnemental, sociétal et réglementaire. Le vignoble Languedocien est particulièrement propice aux innovations avec une diversité de types de vins, de cépages et de pratiques, et une aptitude aux changements liée aux crises viticoles passées. Cette région concentre des débats et dynamiques sur les variétés résistantes autant au sein d'instituts techniques et de recherche que chez des viticulteurs et caves coopératives ; leurs actions tendent à faire connaître le sujet au-delà des frontières régionales.

Ce dynamisme reste toutefois à nuancer : quantitativement, les surfaces et projets de plantations sur le court terme sont peu nombreux. Cela peut s'expliquer par la volonté de continuer avec les cépages habituels (par attachement aux cépages traditionnels du terroir par exemple) mais également, et surtout, par la nécessité en amont de mettre en place des conditions facilitatrices au déploiement de ces variétés : primes à la plantation, besoins de plus d'information et de conseil, d'un cadre administratif facilité, d'un certain recul qualitatif et commercial. On peut imaginer un développement à plusieurs vitesses : d'abord de manière partielle au sein des exploitations, dans les zones les plus problématiques (à impasse réglementaire vis-à-vis de l'usage des pesticides, près des écoles ou des cours d'eau) et, dans un premier temps, dans les zones VSIG ou IGP.

Les scénarios de développement sont encore incertains et dépendent de plusieurs facteurs : D'une évaluation, d'un calcul bénéfices/risques des acteurs de la filière viticole entre le statu quo (continuer de traiter) et la nouveauté (les variétés résistantes). Des stratégies et résultats des organismes de recherche et de développement, en particulier l'Inra et l'IFV, dans un contexte concurrentiel du "marché des vignes résistantes". De la tenue d'un débat constructif entre chercheurs, organismes viticoles et consommateurs (Cf. Note 19).



Planter

Les « règles d'or de la plantation d'une vigne » n'ont finalement que peu changé entre celles conseillées par Raymond Carles en 1949⁵⁴, celles préconisées actuellement par INRA-IFV-Montpellier SupAgro⁵⁵, et les principes décrits par les témoins rencontrés lors de notre enquête. Les grands principes sont identiques, au moins en théorie.

1. Anticiper la plantation 3 ans à l'avance.
2. Penser au repos du sol.
3. Analyser le sol de la parcelle.
4. Favoriser la minéralisation de la fumure de fond.
5. Choisir avec soin le cépage, le clone et le porte-greffe en fonction de l'objectif de production du vin.
6. Commander 18 mois à l'avance les plants traditionnels, et 8 mois à l'avance les plants en pot.
7. Préparer le sol pour favoriser le système racinaire des jeunes plants.
8. Émietter la zone d'enracinement 1 mois avant la plantation.
9. Adapter ses pratiques aux types de plants commandés.
10. Arroser abondamment les plants.
11. L'entretien mécanique du sol stimule l'enracinement.
12. Protéger la jeune plantation contre les maladies.

Après la seconde guerre mondiale, la préparation des sols ne se fait plus à la pioche ou avec le cheval : des entreprises équipées de puissants tracteurs à chenilles proposent leurs services, on peut défricher dans les forêts et les terres très pierreuses.

La terre prête, aplaniée, labourée « propre », les plantations peuvent commencer. Le crayon-nage est destiné à tracer l'écartement des rangs et la densité des pieds de vigne sur le rang. On utilisait soit un crayonneur simple soit un appareil en bois de 4 mètres de longueur à multiples pointes (traçage de 3 à 6 rangs). La mise en terre du plant raciné ou soudé-greffé se pratique avec un plantoir en bois.



« L'enregaire, c'est comme ça qu'on appelait l'homme qui traçait les sillons. Il fallait bien respecter le schéma directeur. Il y avait aussi une question d'amour-propre pour que le tracé soit bien droit. L'ouvrier spécialisé devait poser les jalons et ne pas dévier. Tout le monde n'était pas doué pour le faire. Il travaillait à reculons car il tirait la machine. Il fallait que le terrain soit bien préparé, plat et fin. »

M. Ricard, Siran, 1996 enquête ZV, AD 34-1771W784

« En même temps qu'il plante, le vigneron peut fumer la terre mais cela était controversé de peur que le fumier donne du goût au vin. Les cépages étaient bien souvent mélangés ainsi que les raisins rouges et blancs ce qui ne facilitait pas les vendanges car les fruits arrivaient à maturité différemment. La plantation achevée, le viticulteur pouvait mettre quelques cultures intercalaires (pois gris, fève, haricots, lentilles)⁵⁶. »



Progressivement, à l'occasion de nouvelles plantations, après les arrachages imposés par les ravages du phylloxera et les différentes crises viticoles du début du XX^e siècle, les rangs sont alignés et espacés d'au moins 80 cm, des fourrières (dégagements autour de la vigne et en bout de rangs) sont prévues de façon à évoluer plus facilement pour laisser passer confortablement le cheval qui sera remplacé par les tracteurs pour les travaux viticoles au cours des années 1950-1960. C'est également au cours de cette période que furent effectués différents remembrements des vignes en respectant les règles imposées par l'INAO pour la densité des souches à l'hectare⁵⁷.



Au-delà de l'aspect pratique pour les viticulteurs qui ont repris ce mode de culture qui voient ainsi facilités les déplacements du tracteur ou du cheval, lorsque qu'une vigne est inscrite sur un territoire d'appellation, la densité et l'organisation de la plantation sont soumises à des règles, gages de qualité. Les décrets des AOC Minervois, Saint-Chinian tout comme celui

de Faugères, répondent aux mêmes exigences en matière de plantation. Les textes spécifient les modes de conduites des plantations :

« Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,5 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds. Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre. »

Extrait commun aux différents décrets des appellations

En revanche pour l'IGP Côtes de Thongue tout comme pour ceux de la Haute vallée de l'Orb ou du Coteau d'Enserune, aucune contrainte d'organisation des plantations n'est spécifiée, mais les mêmes règles sont appliquées par les vigneron.

« Nous, on part du principe qu'il faut que le champ ait au moins reposé 10 ans. On a la chance d'avoir 30 hectares de terrain dont 6 de vignes, donc des champs à planter qui ont 15-30 ans de repos ; ensuite on le fait labourer un peu profondément, riper en fait. Le bulldozer, avec ses grandes dents, casse le sol, après nous, on le laboure, on le met plat.

Une fois la terre plane, on fait un tracé sur le terrain avec des fils de fer et des jalons, un canevas, pour avoir l'espacement de 2,25 par 90 ou 2,50 par 100, tout dépend de ce qu'on veut faire, du matériel qu'on a, de ce qu'on veut produire. Plus on plante serré, moins la production sera importante à la souche, histoire de concurrence à la souche, alors ce sera plus qualitatif. Nous, on a tendance à planter plutôt serré, avec une densité plus importante. [...] Donc sur la jauge, le fil qui traverse le champ, on a des petits papillons en scotch, on fait un trou de 30 cm de profondeur avec un plantoir, un bout de bois avec un axe pointu en fer et on met le plant dedans.

On commande des plants qui sont appropriés au terrain et choisis préalablement. Bien évidemment si on met un engrais sur le terrain, on le met bio. Parce que le cahier des charges européen en bio nous demande de ne mettre aucun pesticide, aucun désherbant, aucune molécule de synthèse. Mais on a droit à la bouillie bordelaise, au soufre et aux engrais organiques. Donc au besoin, en fonction de l'analyse du terrain, on met un engrais de fond bio.

Quand c'est terminé, on passe en tracteur avec une pompe à eau derrière qui envoie de l'eau sous pression. On a un petit jet, on appuie dessus et on remplit le trou d'eau sous pression. On le fait à plusieurs généralement. En mettant cette eau sous pression, ça crée une barbotine au niveau du pied et les racines adhèrent à la terre.

S'il pleut c'est bien, et s'il neige, c'est encore mieux. Il faut que les racines soient prises dans la terre. Après on laboure et en labourant, ça remonte un peu. Il faut attendre trois ans pour que le pied produise mais on ne le laisse pas tout seul, il faut l'entretenir, le biner... »

Bernard Isarn, 2018





Palisser

Certains modes de tailles ne nécessitent pas de palissage comme la taille en gobelet traditionnellement la plus répandue dans notre secteur d'étude.

Jusqu'à la fin du xix^e siècle, le tuteur, mis en place afin de tenir le cep et les sarments, était souvent constitué d'un matériau naturel.

« Quand on est arrivé on a dû redresser tous les ceps, remettre des tuteurs, il y a eu un énorme travail mais comme ce sont de vieilles vignes très intéressantes pour le vin, ce sont des carignans, ça valait le coup.

Les piquets qui servent de tuteurs sont en châtaignier, ce sont les moins chers du marché mais qui conviennent très bien. Une année sur deux il faut repasser, les renforcer, remettre de la ficelle. Et puis il faut équilibrer le cep. Quand le cheval passe par exemple, et qu'il en bouscule un, si on le laisse comme ça, avec le poids du raisin ça n'ira pas donc il faut mettre un tuteur. On pourrait arracher et replanter en espalier, sur fil de fer, pour le passage des tracteurs, c'est plus facile pour relever la végétation et quand on traite on a tous les raisins au même niveau. Parce que là, sur le carignan comme ça, on a des coursons qui sont en bas et d'autres plus haut, du coup le raisin va être à différents niveaux et quand on traite c'est pas facile. Du coup quand on plante de nouvelles vignes, on met tout de même niveau, les souches sont à hauteur du genoux. On taille en cordeau de royat, on ne fait pas du guillot parce qu'on ne cherche pas à faire du rendement, c'est à dire en longueur et en éventail pour les étaler au maximum et éviter que les raisins s'entre-touchent. Cette année ils ont attrapé la maladie du bois (un champignon) et comme on ne peut plus traiter à l'arsenic ...C'est une perte d'un pour cent par an environ. Après, ça dépend des cépages, il y en a qui sont plus fragiles que d'autres et puis il faut faire attention à la taille, on peut passer la maladie de l'un à l'autre pied. Nous, nous désinfectons les sécateurs d'une parcelle à l'autre. »

Benoit Baudié, 2018



Vieille vigne taillée en gobelet avec tuteur en bois.



Au premier plan des vignes taillées en gobelet, derrière, celles en cordon de Royat.

La traction animale mais surtout la mécanisation ont entraîné la plantation en lignes des ceps, ce qui a facilité ensuite le choix de palisser sur une armature fixe. La nécessité de palisser dépend de la forme de la taille choisie, de la vigueur et du port des cépages. Dans les années 1990, le palissage devient fréquent, et particulièrement la conduite en « *cordon de Royat palissé* ».

Le palissage, en soutenant la végétation, assure l'aération des raisins et une exposition idéale. Les jeunes plants de vigne se forment et sont maintenus dans un axe vertical pour une meilleure répartition. Cette technique vise également à réduire tous risques phytosanitaires comme le traitement contre les champignons qui sera plus efficace grâce à une meilleure pénétration du produit à l'intérieur des feuilles.

« *Ce que je déteste le plus, c'est palisser la syrah en cordon. On remonte la végétation. Mais si vous sortez un rameau, il peut faire 4 m de long sans problème. Donc après, ça monte, mais avec le poids ça retombe. Les piquets ne sont pas assez hauts sur cette parcelle. On fait avec pour l'instant, mais si un jour je dois replanter de la syrah, je mettrai des piquets plus hauts.* »

Cécile Boyer Domergue, 2018

L'équilibre entre la végétation de la souche (feuillage) et sa production (kg de raisin par pied de vigne) déterminera le niveau de qualité d'une vendange. C'est pour cette raison qu'il est important de se préparer à installer des supports qui soutiendront la végétation dès la deuxième année dans les vignobles ayant choisi de procéder à la technique de palissage.

Il faut tenir compte des caractéristiques et contraintes du cépage pour adapter la hauteur des piquets en conséquence. La surface foliaire exposée est optimale, la qualité des vendanges en sera améliorée. Il est préférable d'effectuer le palissage durant les mois de mars et avril, c'est-à-dire avant le début des travaux du printemps, comme l'ébourgeonnement qui consiste à enlever les bourgeons « dans les jambes » (au pied des souches). Au moment de la floraison (début juin), on peut également pratiquer un pincement, couper le bourgeon à l'extrémité du rameau.

« *C'est en mai/ juin que je travaille le palissage. Ici, j'ai deux niveaux de fils donc on relève en deux fois. On remonte le premier fil en fonction de la pousse de la végétation et puis le deuxième fil, au fur et à mesure, pour tenir la vigne, et puis après, tout ce qui pousse en plus passe à l'écimage.* »

François Pottier, 2018

« *Tous les vieux cépages, sauf la dernière parcelle de blancs, toutes mes nouvelles plantations, les mourvèdres sont en lyre. Les points importants, ce sont : l'ébourgeonnement dans les vieux cépages et ne pas rater le jour où il faut palisser la syrah. Parce que si vous la ratez, c'est fini, vous ne pouvez plus. Il faut repérer le moment où les sarments sont assez longs pour savoir qu'il faut palisser.*

La lyre, c'est un double plan de palissage. On a un pied qui vient de ce côté-là et un pied qui est de l'autre côté. Pour la taille en lyre, tout d'abord vous mettez moins de pieds à l'hectare. C'est un double plan de palissage, avec un meilleur équilibre. C'est un pied au milieu avec un brin qui fait un S qui va d'un côté, et un second de l'autre. Et ils s'imbriquent les uns dans les autres, donc vous avez une succession de S. [...] Tout ça, à la base, c'étaient des gobelets, ce n'était pas palissé, c'est pour ça que ça fait des cordons de Royat⁵⁸ un peu tortueux. Vous avez les anciens coursons du gobelet qui sont là, et mes parents au fur et à mesure ont essayé de les aligner sur un fil pour pouvoir les

palisser justement parce que c'était bien plus pratique pour la mécanisation, le labour et tout ça, autrement on casse beaucoup de rameaux. Mes parents ont tout transformé. Tout ce qui est palissé aujourd'hui, ces vieilles vignes qui ont plus de soixante ans, ce sont mes parents qui les ont transformées de gobelet en cordon. Avant il n'y avait que du gobelet...

(À propos d'une vigne maintenue en taille en gobelet) Elle a un port qui ne retombe pas trop. C'est du cinsault qui a un bon port dressé. Le rang est net, on peut passer sans tout casser. Nous, on passe à la main avec les grands ciseaux et on rogne un minimum autrement on s'emmêle. La vigne, c'est une liane, ce qu'elle cherche c'est grimper et s'accrocher. Donc pour éviter que ça fasse un énorme amas de végétation, on coupe un peu. »

Cécile et Patricia Boyer Domergue, 2018

Arroser

Si l'accès à l'eau est possible, certains vignerons font le choix d'arroser. Avec les épisodes de sécheresse de plus en plus fréquents, afin d'éviter le « *stress hydrique* » et de maintenir les rendements, les vignes sont arrosées par des systèmes de goutte à goutte. Jusqu'en 2006, l'irrigation de la vigne était interdite. Elle est maintenant autorisée sous conditions délivrées par l'INAO, sous réserve que le cahier des charges de l'appellation l'autorise.

Depuis 60 ans, les grandes zones agricoles de la région bénéficient du réseau hydraulique régional, créé et géré par le Groupe BRL (propriété du Conseil régional), qui a choisi, « *avec le programme d'investissement Aqua Domitia, de le développer pour mieux sécuriser l'alimentation de son territoire et répondre aux besoins des agriculteurs et des acteurs locaux, tout en préservant les milieux aquatiques les plus fragiles* ».

Mon père arrosait déjà et nous, on a continué. On loue une borne à BRL (Bas Rhône Languedoc) et on paye l'eau qu'on tire. Il faut faire selon les années. De réserves d'eau en hiver, c'est bien, mais il faut qu'il pleuve au printemps. C'est un algorithme en fonction de la pluviométrie, la température, la maturation du raisin qui nous précise si la vigne est en stress hydrique ou pas. Et à partir de là, on a une fenêtre d'arrosage. En revanche, l'arrosage peut être un inconvénient pour le mildiou et pour l'herbe. Il faut s'occuper de la vigne comme d'un enfant et tout le temps surveiller. On désherbe au glyphosate pour l'instant mais dans l'entre-rang, et c'est mécanisé. Cette année, on a laissé de l'herbe pour combattre le mildiou. On a donc décidé de tondre mais pas de désherber. La tonte fait partie du bio contrôle. Les méthodes culturales sont en train d'évoluer avec les nouvelles générations et les changements climatiques. »

Mme Robert et Antoine (son neveu), 2018



Tailler

Signature du vigneron pour le soin et l'équilibre apporté à chaque cep mais surtout phase décisive qui détermine le développement de la vigne sur plusieurs années

La vigne est une liane qui doit être taillée tous les ans pour une production correcte. C'est la dernière opération du travail de vigneron non encore mécanisée.

C'est au XX^e siècle que s'imposent certaines adaptations des pratiques culturelles. Les vignes sont montées sur palissage du fait de la mécanisation, mais également pour faire face aux difficultés à trouver des remèdes aux maladies du bois.

La taille précoce

Après les vendanges, en octobre, certains enlèvent la plus grande partie des sarments des vignes pour rendre plus faciles les travaux d'hiver : c'est l'espoudassage (espoudasser du latin *putare*, tailler).

Il s'agit de couper toutes les pousses à 20 ou 25 cm de leurs empattements. Les rameaux encore garnis de feuilles vertes sont brûlés sur place.

L'espoudassage ne se pratique que sur des vignes taillées en gobelets, taille traditionnelle qui consiste à laisser deux bûches avec deux yeux. La taille de production permet de limiter le nombre de bourgeons destinés à donner des fruits.

Cette opération considérée comme non qualifiée était effectuée généralement par de la main-d'œuvre non spécialisée, à savoir, les femmes et les enfants.

« L'espoudassage des vignes en octobre prive le vignoble de toutes les matières de réserve que les feuilles de vigne encore en pleine activité (après l'enlèvement de la récolte) peuvent ramasser dans le corps et le bois du pied de vigne en prévision du débourrement suivant. Il ne faut jamais espoudasser ni tailler la vigne avant le 1^{er} novembre (Toussaint)⁵⁹. »

La taille masculin/féminin

Si la pré-taille pouvait être effectuée par une main-d'œuvre féminine, la taille définitive est restée très longtemps une affaire d'homme, même dans les moments difficiles où la main-d'œuvre manquait (exception faite au cours de la seconde guerre mondiale où quelques témoins attestent avoir vu des femmes tailler la vigne).

Sans nul doute la taille est une opération déterminante pour les récoltes à venir mais aussi dans le développement de la vigne sur de longues années. Une taille mal effectuée fragilise le cep (trop courte, il est livré plus facilement au gel, trop longue, il s'épuise).

Le vigneron, dans la pratique de la taille, sculpte sa vigne, le paysage, mais affirme également son savoir-faire, sa « *maîtrise de la nature* ».

Il ne taille pas au hasard, sur de simples valeurs esthétiques. Il doit observer, choisir quel courson sera taillé, il doit se projeter dans le futur développement de la plante après le déploiement des bourgeons conservés.

Travail manuel et intellectuel, transmis entre génération (rite de passage pour les jeunes hommes dès l'âge de 12-13 ans, savoir tailler, c'était être capable de mener sa vigne), Aujourd'hui, même si cette phase du travail ne peut être mécanisée, les outils évoluent tout comme les stratégies. Il s'agit alors pour les vignerons actuels de savoir s'adapter.

De nos jours on reconnaît qu'il est aberrant de considérer la taille comme un savoir-faire spécifiquement masculin, mais il n'est tout de même pas si fréquent de voir des femmes s'attaquer à la taille définitive de la vigne. On avance souvent la dureté de ce travail l'hiver, le froid, le vent...

Cependant, dans les années quatre-vingt, avec l'arrivée sur le territoire d'un certain nombre de vigneronnes cheffes d'entreprise, directrices de caves coopératives, ou encore responsables d'AOC, le savoir-faire du travail de la vigne au féminin, comme celui de l'élaboration des vins (développé dans un chapitre suivant), s'affirme ; les remarques demeurent, mais la plupart du temps, ces dames ont su s'imposer.



C'est pratique aussi d'avoir fait un petit peu de choses avant, j'ai mis de l'engrais, j'ai traité les vignes, je sais tailler. Quand il y a des soucis, on vient me chercher, que ce soit pour des problèmes à la vigne ou des problèmes de voisinage entre vignerons, ou parce qu'un propriétaire n'est pas content de la taille de ses vignes... on me fait intervenir et j'y vais.

Une fois, j'ai dit à un gars qui avait taillé n'importe comment : "Ce n'est pas comme ça qu'on taille !". J'ai pris les ciseaux et j'ai taillé. "C'est ça que je veux !" Il m'a regardé j'ai dit « c'est ça que je veux ! ». Il y avait dix hectares... un mois plus tard, et il m'avait taillé « des pommiers », mais j'ai dit « la taille courte c'est comme ça ! », un mois après je suis revenue et c'était enfin taillé correctement ! Il avait compris que je ne rigolais pas !

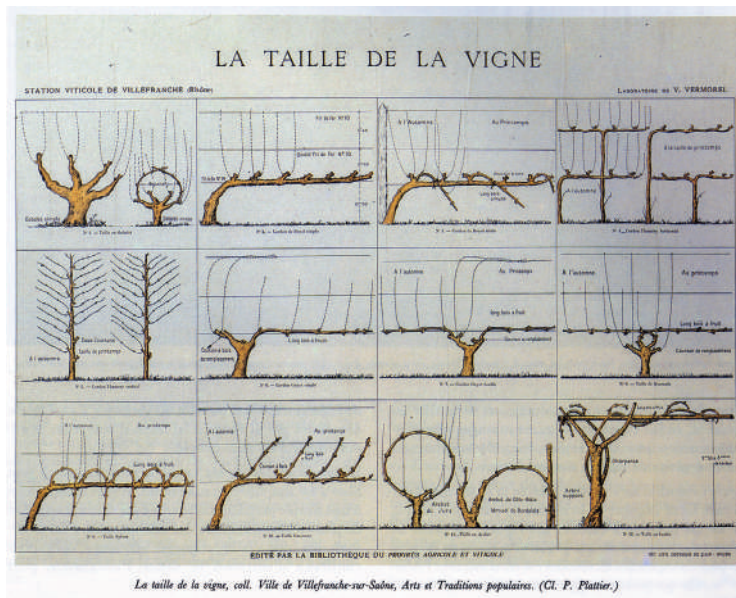
Savoir tailler permet d'être crédible, surtout en tant que femme. Maintenant ça va mais quand je suis rentrée, il y a trente ans, ce n'était pas évident du tout d'être une fille et de pouvoir dire au gars « tu ne fais pas bien ». [...]

Je pense que la mécanisation a permis à la femme d'aider l'homme à faire le même travail. Par exemple, avec la prétailleuse⁶⁰ la femme n'a plus à prétailler ou à ramasser les sarments (action également mécanisée), elle aide à tailler, et hommes et femmes accomplissent les tâches ensemble. »

Nelly Bellot, 2018

« Pendant pas mal d'années, elle a fait les vendanges, des relevages et j'ai dit : "Mais Fatia, il faut que je vous apprenne à tailler !" C'est plus facile d'apprendre à tailler quand on monte la vigne. On regarde les yeux et tout ça. Et depuis, c'est elle qui taille. »

Patricia et Cécile Boyer Domergue, 2018



Taille d'hiver

Que moun mestre me poudé, me fougué caou vourra⁶¹.
(Que mon maître me taille, que me pioche qui voudra.)

« La taille hivernale est au contraire entourée de tout un réseau de préceptes, rationnels ou non. On évite de tailler par temps trop froid, la plaie de la taille pouvant être affectée par le gel. On observe les phases de la lune en fonction du but recherché : on taillera une vigne jeune, jugée trop vigoureuse, en vieille lune ; tandis qu'une vigne vieille ou affaiblie, sera taillée en nouvelle lune. Nous l'avons vu, le nombre de coursons, celui des bourgeons ont évolué dans le temps : le savoir paysan s'est mis au diapason de la conjoncture économique, des modifications de l'encépagement et des terroirs survenus au XIX^e siècle. En revanche, il semble bien que la technique de taille consistant à laisser une cellule ligneuse complète au-dessus de l'œil fructifère dans le but de protéger celui-ci contre le gel et les parasites ait été diffusée par les traités de viticulture et les sociétés agronomiques, avant de devenir partie intégrante du savoir paysan : « Il fut coupé avec la lame sous l'œil ». Cette pratique ne peut être envisagée indépendamment de l'utilisation du sécateur, qui constitue à l'évidence l'innovation majeure du XIX^e siècle en Languedoc. »

Rémy Pech, « Quelques réflexions à propos de la taille de la vigne en Languedoc méditerranée au XIX^e et XX^e siècles », *Bulletin du centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, n° 1/2/3, 1983

Le gobelet est le mode de taille le plus répandu, en plaine comme en coteaux ; les tailles longues et les tailles guyot sont l'apanage des fils de fer.

Tous les cépages ne mûrissent pas à la même période. Il y a un échelonnement dans la maturité. La taille prend en compte la période de maturité. Et puis il y a des cépages qui méritent d'être taillés plus ou moins tôt par rapport à la fleur.

Le grenache qui est un cépage qui coule – la coulure c'est la fleur qui avorte et qui ne fait pas le grain de raisin (autrement dit, ça ne produit pas) –, mérite d'être taillé très tard parce que la fleur se développe beaucoup mieux. Donc, les grenaches, on les taille pratiquement au mois de mars. Mais ce n'est pas très grave. Souvent on taille comme on peut.

L'intérêt de la taille longue, c'est de pouvoir palisser, c'est-à-dire avec les fils de fer on dispose la végétation comme des haies. La fonction chlorophyllienne est stimulée, car la chlorophylle a besoin de soleil pour se fixer. Avec la formation en royat sur fil de fer, la feuille capte le soleil. Alors qu'avec une taille en gobelet, la feuille retombe et capte moins bien le soleil. Il y a certainement une incidence sur la qualité. La troisième formation, c'est de conserver la taille en gobelet mais de mettre des fils de fer. C'est beaucoup plus facile de tailler en gobelet qu'en royat. Tous les tailleurs n'y arrivent pas. La taille en royat c'est une très très belle taille... C'est plus difficile parce que les bois vieillissent très vite et qu'il faut rajeunir. C'est plus technique. On taille beaucoup plus avec l'intelligence qu'avec les sécateurs. C'est grâce à la main-d'œuvre qu'on peut faire de la qualité, que ce soit dans les vignes ou dans une cave, et faire avancer les choses. Quand je dis mains d'œuvre, je dis intelligence de l'homme. La souche, c'est quelque chose de vivant et il faut la traiter en tant que telle, on ne peut pas la traiter comme un robot. J'en suis de plus en plus convaincu.

[...] Dans notre exploitation on préfère avoir une bonne équipe d'hommes que du beau matériel. »

Bernard Vidal, 2018

Sur les vignes non espoudassées, la taille ne commence jamais avant la chute des feuilles et elle peut se prolonger pendant tous les mois d'hiver, jusqu'à l'apparition des pleurs. Certains pratiquent une taille très tardive pour retarder de quelques jours le départ de la végétation, surtout sur les secteurs qui craignent les gelées de printemps.

Au cours de l'enquête nous avons rencontré, en janvier 2018, l'équipe de tailleurs travaillant pour le Château La Liquière (Faugères) en compagnie de Bernard Vidal :

Un tailleur, Patrice

On fait de la taille en gobelet parce que c'est un carignan qui va être en AOC l'année prochaine. Là, vous avez le bois de l'année 2017, ça, c'est la tête à fruits qui avait été laissée l'année dernière, un rameau à fruits, et on sélectionne entre 6 à 8 têtes selon la vigueur de la souche. Là, il y a les gourmands qui sortent parce qu'on a une nouvelle méthode de taille maintenant, on essaye de moins raser, justement pour avoir moins de maladies. On fait un gros coin de dessèchement. On laisse une certaine longueur pour que les plaies ne rentrent pas trop dans la tête à fruits, ça amène moins de maladies. On fait le fruit de cette année et on nettoie le sec de l'année dernière ou d'il y a deux ans. Maintenant qu'on passe en bio, on est mieux formé à la taille. C'est important de prévoir un gros coin de dessèchement car si on fait une plaie, dans deux ans la tête est morte, et le bras entier meurt. Et vous voyez que les plaies d'il y a quelques années, ça creuse le bois, et ça fait des mauvais trajets de sève. [...] ça, c'est un latent, un bois qui sort de l'année, qui n'a pas vu les maladies. Surtout dans les vieux grenaches, on essaye de garder des latents, pour qu'on puisse avoir des bras plus jeunes qui n'ont jamais eu de maladie.

Pour tous les cépages, les maladies sont les mêmes. La seule différence, c'est l'emplacement du bourgeon fructifère : il est bas sur le carignan, mais beaucoup plus haut sur la syrah...

Selon les cépages, l'entre-cœur, c'est l'espace entre les bourgeons, est plus ou moins espacé. Au début de la pousse, les bourgeons sont plus rapprochés, et au fur et à mesure de la saison, ça pousse plus gros pour ensuite réduire (l'entre-cœur). En fonction des cépages, les bourgeons sont plus ou moins écartés et il faut en tenir compte quand on taille. Et oui parce que si on taille long au lieu de deux bourgeons il y en aura trois avec plus de raisins et de petites grappes. Ce n'est pas ce que l'on recherche. [...]

On coupe le bois sec pour une question esthétique mais surtout d'hygiène, les maladies peuvent s'y mettre, la vermine, tout ce qui est bestiole. Des fois, on coupe un sec comme ça et il y a des termites dedans. [...]

– Moi, personnellement, je préfère faire la taille en gobelet

– Moi, j'aime tout. Après c'est recréer de nouvelles souches. Là j'ai deux-trois têtes à fruits. Là, j'ai laissé ce qu'on appelle un bourillou (un latent) pour que l'année prochaine, je l'espère, se recrée une tête. Chaque taille est l'occasion de restructurer la souche...

Dans cette vigne, le labour s'effectue dans les deux sens (labours croisés), donc il me faut recentrer la souche et faire attention à ce que le tracteur ou le chenillard ne touche pas la grappe ou ne l'oxyde. Ça peut contaminer les autres grappes... C'est tout un savoir-faire qu'on apprend sur le terrain. Et puis ce n'est pas tout, il y a aussi les abords des vignes à nettoyer. Remettre en valeur tout ce qu'ils ont fait à l'époque. Faire ressortir et respecter le travail des anciens. On commence le 12 novembre et on finit fin mars. On taille en fonction de la vendange pour la maturité du raisin. On ramasse celui qui est mûr en premier mais c'est aussi en fonction de la taille. Par exemple, il y a des cépages qu'on taille plus tard pour retarder la date de la vendange. C'est Laurent, l'œnologue, qui nous donne les consignes pour la taille.

Ça, c'est du carignan, normalement ça aurait déjà dû être taillé. Mais comme il y a la rivière qui passe, ça gèle. L'année dernière, dans les premières rangées là-bas, il n'y a pas de végétation, tout a gelé. Après, quand ça repart, il n'y a plus de raisins, il y a des bûches. Du coup on taille plus tard, ça débouffe plus tard et craint moins le gel. Plus on taille tard, plus on démarre tard. Là, la maturité sera décalée, la vendange commencera plus tard sur cette parcelle mais c'est recherché.

Et toute cette parcelle en Bio donne beaucoup plus de travail.

Mais c'est un joli métier. Moi, il y a 16 ans, je n'y connaissais rien, j'étais cuisinier de métier. Je suis arrivé, ils m'ont embauché et j'ai travaillé avec les anciens, Gérard, Mario. Au début nous n'étions que 4.

On suit souvent des formations de perfectionnement pour la taille ; des formations de dégustation aussi, avec Philippe ».

Philippe

« Moi je n'avais jamais travaillé en cave, à la vigne, oui, mais jamais en cave. La première année, c'est quand Thierry était malade. Laurent m'a demandé si ça m'intéresserait. Je lui ai dit "Écoute Laurent, je n'ai jamais travaillé en cave [...]. OK, on y va." C'est la finalité d'un viticulteur. C'est plaisant.

Je commence à comprendre la continuité logique entre ce qu'on fait à la vigne et la cave. Quand j'entends parler la dame qui vient du laboratoire, "Tiens, cette année, il faudra mettre un peu plus d'engrais ou d'azote dans la vigne, cela jouera sur l'acidité du vin". Y a beaucoup de chose que les gens ne savent pas. C'est plus complexe que ce que l'on croit. »

Bernard Vidal

« C'est parce que vous y faites attention, si vous étiez en cave coopérative, tu le vivrais pas comme ça. Finalement on s'aperçoit que quand on suit bien le parcellaire au moment des vendanges, on sait déjà à peu près ce que la vigne va faire au niveau de la

cuvée. Parce qu'il y a 8 cuvées et que chaque cuvée correspond à un encépagement, à une qualité de récolte différente et à un terroir. Le fait de travailler, de suivre les parcelles toute l'année nous permet de savoir dans quelle cuvée elles iront. Ça vient naturellement. Pour garder chaque année la même expression. »

Un des ouvriers

« Après les terres ne sont pas les mêmes, Fontanille, c'est de l'osille ; la roussane pareille, plus haut c'est caillouteux, ici c'est de la terre [...] C'est une entreprise familiale, on ne vient pas à reculons.

Lundi, c'était gelé, on avait des souches qui pleuraient... J'ai jamais vu ça en 16 ans. La vigne pleurait, oui, mais pas toute la souche. Ça ne devrait pas noircir le bourgeon

Mais ce qui n'est pas bon, c'est que ça pleure maintenant quand même. La syrah trois points, toujours elle pleure, il a plu, il y a beaucoup d'humidité, ce sont les remontées de sève en fait, les pleurs de vignes⁶², parce qu'il a fait trop chaud et qu'il a plu après. »

Bernard

« Ce ne sont pas des remontées de sève, c'est de l'eau, c'est pas grave du tout ça. »



La taille s'effectuait à la serpe ou serpette (*poudo*). C'est une sorte de serpe tranchante et recourbée que l'on tient de la main droite, la main gauche portant un maillet carré en bois de buis. Le sarment est pris en étau.

Après 1830, le sécateur vigneron à long manche, confectionné d'une seule pièce par des artisans taillandiers fut une importante évolution technique face à laquelle certains ouvriers agricoles s'inquiétaient de la perte de la spécificité de leur travail, et de la reconnaissance de leur savoir-faire...

Lors de son introduction, l'usage du ciseau à tailler fut pourtant combattu par les ouvriers agricoles anxieux du chômage technique qui pouvait en résulter. Un dossier de recours en grâce nous permet d'évoquer une importante manifestation ayant eu lieu Béziers au début de 1840. Ce recours émane de « *trois ouvriers cultivateurs* » condamnés à 6 mois d'emprisonnement pour « *rébellion envers l'autorité* » consécutivement à un « *rassemblement tumultueux* » de quatre cents ouvriers. Le rassemblement avait pour motif « *certaines essais agricoles, quelques propriétaires ayant voulu faire l'épreuve d'un nouvel instrument pour tailler la vigne*. Le rassemblement avait « *résisté à toutes les injonctions de l'autorité locale* » et l'on procéda à l'arrestation des trois ouvriers qui s'étaient fait remarquer par la part qu'ils avaient prise dans ces manifestations. Initialement rejetée, la grâce a été finalement accordée après avis favorable des autorités judiciaires locales et intervention du pair de France Viennet, grand propriétaire viticulteur du Biterrois. Rémy Pech, « *Quelques réflexions à propos de la taille de la vigne en languedoc méditerranée aux XIX^e et XX^e siècles* », *Bulletin du centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, n° &, 2, 3, 1983.,



Actuellement, la plupart des vignerons ont adopté ou se sont équipés de sécateurs à air comprimé qui connaissent régulièrement des améliorations techniques pour rendre leur maniement plus facile et le poids des équipements plus léger. Toutefois, s'ils ont l'avantage de soulager les poignées et d'éviter les maux des bras et des épaules, ils nécessitent d'être utilisés avec précautions car ils causent de nombreux pincements et coupures.

« Là, vous avez les trois générations de ciseaux : ici, les premiers (tout un harnachement) et les derniers qui sont très légers.

Une équipe de taille : Chez nous, il y a 54 hectares à tailler. On est trois en CDI et 3 en CCD. Mais en moyenne, pour la taille, on est 6.

Avec un sécateur électrique en moyenne on fait 600 souches par jour. »

L'équipe des tailleurs du Château La Liquière (Faugères), 2018







Pour certains vigneron, le silence des temps de taille est assez précieux pour le préserver et ne pas l'encombrer du son des ciseaux électriques⁶³.

« Non, non à la main, moi je ne veux pas entendre "kis kis kis" dans la vigne. Moi j'aime écouter le silence.

« Autant, quand je travaille dans le bureau, j'aime écouter la musique classique, mais dans la vigne j'aime écouter le silence.

« J'en ai essayé un mais si au dernier moment vous ne voulez pas couper là, lui, il ne vous obéit pas et schlouc, il vous a coupé ce que vous ne vouliez pas couper. Non ! Tout mon personnel a, comme on dit, des ciseaux à « poude » et on le prend en douceur parce que de toute façon, plus vous faites de plaies de taille plus vous faites rentrer des maladies dans le bois. Ma fille, elle, veut un ciseau électrique... »

Patricia Boyer Domergue, 2018

« Moi, j'ai appris à tailler avec les ciseaux électriques, alors c'est pas pareil. Maman, son débat avec le pied de vigne, c'est au moment où elle avance la lame. Moi c'est avant, mais c'est un vrai débat aussi. Du coup j'ai appris à m'organiser avant de sortir mon sécateur. Mais quand je sors mon sécateur, je sais exactement ce que je vais faire. C'est aussi parce que j'ai appris à me développer avec cette technologie. Mais c'est vrai que certains jours, quand j'avais mon sécateur électrique, je n'avais pas envie d'entendre le "hihi hihi hihi", alors du coup je prenais un sécateur normal. C'est important de savoir tailler avec ça aussi. Et puis il arrive que le sécateur électrique soit parfois en rade, il ne faut pas en être dépendant... Mais c'est vrai que ça peut faciliter le travail aussi. »

Cécile Boyer Domergue, 2018

La taille doit être effectuée chaque année. Déterminante pour le suivi des vignobles, elle est une phase difficile à mener d'autant si le vigneron est seul. C'est une des étapes du travail qui peut être un facteur décisif pour définir une limite des propriétés par rapport aux hectares de pieds à travailler.

« Quand j'avais 16 hectares, j'en faisais tailler 6,7. C'est ça le facteur limitant, c'est la taille. Parce qu'on a beau s'y mettre, travailler vite, entre les intempéries, les trucs l'hiver, on ne peut pas faire plus que 3 hectares par mois. C'est déjà 200 heures. 35 heures par semaine, c'est 157 heures par mois pour vous donner une idée. »

Bernard Isarn, 2018

Cependant, pour plusieurs professionnels, comme pour Bernard Isarn (Domaine de Cada-blès à Gabian), la période de taille est l'un des grands moments de méditation du vigneron. Au-delà de sculpter, de dompter les vignes pour qu'elles produisent de bons raisins dans les meilleures conditions, le travail de taille est indispensable pour une bonne appréhension de la culture dans son ensemble.

« Y a plein de gens qui détestent la taille mais c'est génial, la taille. Le vigneron doit tout faire. Il sent le soufre, il sent la sueur, il a pleuré et il a ri dans sa vigne, pour arriver à comprendre son vin. On fait des vins vivants, ça, c'est vachement important. La taille, l'hiver c'est merveilleux, seul dans la colline.

« En ce moment je suis dans la cave, je prépare mes vendanges.

« Quand je suis dehors c'est formidable, on peut pisser à tous les vents, c'est

extraordinaire, on peut chanter, on voit les oiseaux, c'est vraiment la symbiose avec la nature. [...]

Il y a une période de taille, de novembre à mars. Plusieurs méthodes de taille existent, c'est fonction du choix de chacun, et des vignes.

La taille, on l'a faite ma femme et moi. J'ai des ciseaux électriques et ma femme a des ciseaux à mains... On a chacun nos vignes, l'hiver c'est la solitude, c'est important la solitude, c'est là où l'on pense les vins, c'est là où on pense à l'avenir.

On sculpte le paysage, on est responsable. Et puis l'hiver, c'est tellement bon. Le vent, le soleil... on voit les Pyrénées au loin, c'est extraordinaire l'hiver. Le vigneron qui n'a pas compris l'hiver, c'est un vigneron en costume, il n'a pas tout compris.»

Bernard Isarn, 2018

« Le rythme lent, seul, laisse s'échapper la pensée au dessus. Pilotage automatique de l'expérience nous autorisant à vaquer à des recherches parfois très prosaïques, parfois plus éthérées. Les heures passent comme un éclair. On est bien en vie face au vent, au froid, aux grains parfois, mais le plus souvent au grand soleil méditerranéen. Moments indispensables à la compréhension de son métier, à la santé de ses vins. Parfois en guise de liberté on laisse échapper un vent, on urine au milieu du rang, on s'arrête, on s'assoit, on sort la pipe, on roule une tige, on parle seul aussi, souvent à la troisième personne, on est le roi au centre de son absolu. L'hiver est un instant à soi, un instant vigneron bien gardé, égoïste, face aux éléments, bien en face. Un moment de ressenti intime où au rythme des choses nous creusons le sillon de l'année. »

Bernard Isarn, Blog Domaine de Cadablès : *Vigneron en Languedoc*





Ramassage des sarments en fagots. Saint-Vincent, vers 1500, vitrail Troyes.

Sarmenter

(ramasser les sarments)

Tâche ingrate et fatigante par la posture qu'elle impose et la répétition des gestes, avancer courbé jusqu'au sol pour ramasser, rassembler et lier les fagots, ce travail était laissé aux femmes au moins depuis l'époque médiévale jusqu'au milieu du XX^e siècle⁶⁴.

« Elles étaient habillées avec de grandes tuniques de draps blancs (enfansaire) et des bas de laine tricotés pour se protéger lorsqu'elles mettaient les sarments entre leurs jambes pour les lier entre eux. Elles se coiffaient de la câline ».

Enquête Minervoise, 1996

Elles regroupaient les bois en différents types de fagots :

La boufanelle – branches en vrac liées. Souvent vendue aux boulangers pour les fours.

Le gabelous ou fagot – poignée de sarments liés entre eux en petits fagots regroupés ensuite par huit ou douze. C'était généralement les plus vieilles femmes qui effectuaient ce travail fastidieux.

Les sarments ont été moins ramassés après la seconde guerre mondiale, quand il y a eu le gaz dans les maisons.

« Les femmes ramassaient les sarments et puis attachaient les vignes. Les petits trucs minutieux, c'était les dames, même si les sarments ce n'est pas très minutieux, mais physique. Les hommes, eux, taillaient. C'était physique aussi parce qu'avant il n'y avait pas les sécateurs électriques, c'étaient les sécateurs à mains. Et pour l'avoir fait, c'est du boulot !

Maintenant, le sarment, on le ramasse, on fait des fagots, on les jette ou on les brûle. »

Nelly Bellot, 2018

Actuellement, les sarments sont récupérés dans les rangs au moyen de tracteurs équipés de griffes tirées qui permettent de les rassembler. Ils sont mis de côté, brûlés ou broyés au moyen de machines spécifiques. D'autres vignerons les laissent dans les rangs pour enrichir les sols.

« Les sarments, quand on taille, on les met à la main au milieu du rang. Par la suite on les broie au moyen d'un broyeur à sarment qu'on met derrière le tracteur ; on passe on broie, et ça fait de la matière organique, du broyat... Une terre vivante ! C'est vachement important. Les bactéries se mettent à manger les copeaux de sarments, et c'est un beau moyen pour voir si une vigne est bio ou pas... Quand ce n'est pas bio et que la terre est « stérile, le broyat reste, alors qu'en bio, il est ingéré par la terre. La vigne se nourrit elle même. »

Bernard Isarn, 2018



Autres travaux d'hiver

La période hivernale, pendant laquelle la vigne en tant que plante demande moins de soin, est propice aux différents travaux d'entretien des propriétés, des chemins, des abords des parcelles, des rangs extérieurs ainsi que des extrémités des terres afin de faciliter la circulation des tracteurs le temps voulu.



On a nettoyé les abords des vignes et tous les ruisseaux... Chaque année en octobre et novembre, on nettoie, on remonte les murets en pierre... »

L'équipe du Château La Liquière, 2018



Pendant l'hiver, on fait aussi les amendements, du fumier ou de l'engrais ; on coupe les souches malades, on met tout propre.

Les labours, c'est selon s'il y a beaucoup d'herbe ou pas. L'agriculture, ce n'est pas une loi unique, ça dépend des sols. Il y a des vignes où je garde l'herbe un rang sur deux parce que les sols sont un peu trop riches. Il faut trouver le bon équilibre. [...] Par exemple, j'ai une syrah en bas, elle aurait tendance à trop produire. Cette syrah, si je me mets à beaucoup la labourer, à la tailler en guyot, à mettre trop d'engrais, elle va se reproduire, donc on la calme. Le but, c'est d'avoir une production équilibrée pour faire un bon vin équilibré qui donne du plaisir aux gens. »

Bernard Isarn, 2018



Traiter

La région Occitanie comprend 250 000 ha de vignes soit 35 % de la superficie du vignoble national et le Languedoc-Roussillon représente 89 % de l'Occitanie. Les pratiques culturales et leurs évolutions sont attentivement suivies, notamment au plan national avec des enquêtes régulières. Celle de 2013, publiée en 2016, nous apporte pour la région Occitanie quelques éléments de macro-analyse en ce qui concerne les pratiques de traitements phytosanitaires. Nous mettrons en parallèle ces derniers (extrait de l'étude AGRESTE, 2016) et les pratiques présentées lors des entretiens de la première enquête en 1996 et celle de l'année en 2018 (micro analyse).

Fongicides

La principale menace qui pèse sur la culture de la vigne vient des maladies cryptogamiques. Ces maladies sont dues à des champignons qui attaquent, selon l'espèce, soit les organes verts de la vigne, soit le cep. Les plus fréquentes sont l'oïdium et le mildiou. Ainsi, dans la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, l'ensemble des surfaces en vignes est traité avec des fongicides. En moyenne, un peu moins de 13 traitements fongiques sont appliqués sur le vignoble régional, en un peu plus de 7 passages. Ainsi, sur l'ensemble de la région, l'indice moyen de fréquence de traitement en fongicide s'élève à 10,6, en deçà du niveau national (12,4). Cependant, cette moyenne sur la région LRMP masque des disparités géographiques. Avec des pluies printanières très abondantes, la pression des maladies cryptogamiques a été nettement plus intense en 2013 qu'en 2010, même si elle reste modérée. Par exemple, la pression du mildiou a été ressentie comme étant moyenne ou forte sur 55 % des surfaces en 2013, contre 35 % en 2010. La pression sanitaire de l'oïdium semble similaire entre ces deux campagnes. La quasi-totalité (99 %) des fongicides appliqués l'est pour combattre le mildiou ou l'oïdium. Pour lutter contre le mildiou, les substances à base de cuivre restent les plus courantes en taux d'usage (en termes de fréquence mais pas en quantité). Pour l'oïdium, c'est le soufre⁶⁵.



Sulfater

Le sulfatage permettait de combattre le mildiou. Ce dernier, originaire d'Amérique, est découvert dans les vignobles français en 1878. L'action du cuivre a été mise en évidence en 1884. L'année suivante, l'utilisation de la bouillie bordelaise a été préconisée (bouillie à base de sulfate de cuivre et de chaux). Elle était rependue avec des pulvérisateurs à pression mécanique (marque Vermorel-15l), à dos d'homme.

« Avant la machine, je l'ai vu faire avec un balai à genet. La personne faisait de la bouillie, trempait le balai et aspergeait les souches. Les années pluvieuses, on ne quittait pas la machine du dos pendant deux mois. »

Enquête Minervois, 1996, ZV

Dans les exploitations importantes on utilisait le dos des mulets : deux récipients à pression étaient placés sur le dos du mulet et deux hommes, de part et d'autre, tenaient une lance de pulvérisation, ce qui permettait de traiter deux rangs simultanément⁶⁶.



Dans les années soixante encore, les machines à dos, manuelles, sont remplacées par l'atomiseur à moteur qui reste porté. Il faut attendre 1972 pour qu'il cède sa place à la brouette à moteur, sur roues. Fin des années 1970, les appareils de traitement Calvet, traînés par le tracteur, avec une cuve de 600 litres, deviennent plus fréquents.



« Contre le mildiou – cette année (2018) il a beaucoup plu donc on en a beaucoup –, en Bio, il n'y a qu'une solution : c'est la bouillie bordelaise. Mais elle a ses limites, quand l'invasion est trop importante, la maladie gagne. Alors qu'en chimique, ils ont des produits beaucoup plus efficaces. Du coup, cette année, on a traité un peu plus que d'habitude mais ça n'a pas suffi, on a perdu plus de la moitié de la récolte, je pense. Enfin on verra quand on vendangera. C'est difficile à estimer : sur certaines vignes il n'y a plus rien, alors là c'est facile, c'est 100 %. Après, il y a des cépages plus ou moins sensibles, le carignan l'est par exemple, la syrah beaucoup moins... »

Pour prévenir, il y a des méthodes d'observation que la chambre agricole nous transmet, mais ce n'est pas évident. Et puis cette année, il pleuvait tout le temps, ce n'était pas arrivé depuis 1932. D'autant que nos traitements sont lessivables. Le chimique intervient directement dans la sève alors que la bouillie, c'est par contact. Tu traites, il pleut, tu ne peux pas retourner tout de suite dans les vignes, la maladie se déclenche, tu retraites... »

Bernard Isarn, 2018



« Ma fille a super bien maîtrisé le vignoble et on a échappé au mildiou. Je pense que c'est le traitement de cuivre fait au bon moment qui a été important. Ceux qui ont raté ce premier traitement se sont fait avoir, après ils pouvaient passer tous les jours, ça n'a rien donné, ils avaient perdu. Nous, cette année, on a une récolte magnifique, je n'ai jamais eu des raisins aussi beaux. Je crois que ce qui nous a sauvés, c'est d'avoir utilisé l'huile essentielle d'écorce d'orange : c'est naturel, mais c'est puissant ! De toute façon il va falloir trouver des alternatives au cuivre, parce qu'actuellement on est à 6 kg par hectare, même si on tombe à 4, dans vingt ans les sols sont morts. On ne peut pas utiliser autant de cuivre, ce n'est pas si bio que ça. Il y a des méthodes où le cuivre est utilisé comme accélérateur et non comme curatif... C'est ce que nous avons fait avec l'écorce d'orange. C'est très complet, c'est fongicide, acaricide, insecticide... ça vous fait la totale, même la flavescence dorée ! Et c'est une économie de passage. »

Cécile et Patricia Boyer Domergue, 2018



Soufrer

Le soufrage est employé avant tout pour combattre l'oïdium, maladie originaire d'Amérique qui a contaminé le vignoble français en 1852. Le soufre comme remède est découvert en 1855. Au début, on soufrait à la main avec un petit sac de jute. Par la suite on a employé la boîte, la « *soufrette* », puis un soufflet à deux mains. Finalement la machine à dos s'est généralisée.



« On avait des boîtes comme des petites pommes d'arrosoir pour traiter les branches qui avaient trois-quatre feuilles. On soufrait avec des ânes. On les utilisait pour des petits travaux et pendant les vendanges pour transporter le personnel. Les femmes donnaient un coup de main car il fallait aller vite et éviter le vent. Le soufre venait d'Italie. Certains ne le supportaient pas car ça irritait les yeux. »

Enquête Minervois, entretien collectif, 1996

Insecticides

Les ravageurs (insectes, acariens) peuvent entraîner des pertes partielles ou totales de production, des baisses qualitatives sur les récoltes. Dans la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, sur la campagne 2012-2013, 81 % des surfaces en vignes sont traitées avec des insecticides ou acaricides. Le vignoble méditerranéen semble un peu moins impacté. En moyenne sur la région, 2,4 traitements insecticides ou acaricides ont été appliqués sur le vignoble, en 2,2 passages. Ainsi, l'IFT (indice de fréquence de traitement) insecticide moyen sur l'ensemble de la région s'élève à 2,3 contre 1,7 au niveau national. Près de trois quarts (73 %) des traitements insecticides ou acaricides permettent de lutter contre les cicadelles. Cela représente 65 % des surfaces traitées en insecticides-acaricides. En luttant contre les cicadelles, le but est de contenir la progression de la flavescence dorée, une maladie aux conséquences très néfastes sur le vignoble (baisse de récolte...). En effet, la cicadelle, en ingérant un phytoplasme sur une vigne infectée, peut ensuite transmettre la maladie de cep en cep. En cas de zone contaminée, la lutte contre l'insecte vecteur est obligatoire et réglementée.

Opérations en vert

Plusieurs opérations en vert répondent à des objectifs prophylactiques. Ces opérations, chronophages, permettent également de contrôler la qualité de la récolte et les rendements. Dans tous les vignobles, les pratiques les plus répandues sont l'épamprage manuel (suppression des gourmands) et le rognage mécanique (suppression de la partie terminale des rameaux). Partageant un objectif commun de commercialisation du vin en AOP, LR AOP et Cahors sont les vignobles où les opérations d'ébourgeonnage sont les plus répandues. La faible part des surfaces ayant subi des opérations de palissage en LR AOP s'explique par la forte présence de vignes taillées en gobelets. Majoritairement mécaniques (hormis en zone LR AOP), les opérations d'effeuillage visent à mieux aérer les grappes, à mieux les exposer au soleil et à améliorer la qualité des vins (favorise la synthèse des polyphénols). Cependant une opération d'effeuillage pourrait être contre-productive, car cela peut exposer les grappes de raisins à un risque de brûlure compte tenu du niveau d'ensoleillement estival. »

Agreste @groscope, n° 2 - août 2016

Échauder

L'échaudage, à ne pas confondre avec l'échaudage « coup de soleil du raisin », permettait de lutter contre la pyrale qui dévore les jeunes feuilles dès l'entrée en végétation. On utilisait une chaudière transportable dans les vignes. Des cafetières permettaient d'échauder les troncs. Il fallait un homme pour alimenter la chaudière et 5 femmes pour distribuer l'eau aux pieds des souches. Cette méthode a progressivement disparu avec les premiers insecticides (comme l'arsenic proposé en 1903 dans l'Aude).

« On le faisait à temps perdu. Il fallait traiter les souches une à une. »

Enquête Minervoise, entretien collectif, 1996



« On a une très forte pression de flavescence ici. Nos vignes sont dévitalisées mais pas complètement mortes, ce sont des souches à flavescence. Alors cette année, il ne fallait pas se rater. La flavescence, au début, je ne voulais pas la traiter et puis quand j'ai vu quatre souches attaquées, je m'y suis résolu. On a arraché les souches et puis on a fait le traitement comme il faut. Je veux garder le vignoble, là-haut les vignes ont cent ans, les autres, pour la plupart, ont soixante ans... C'est aussi le rôle de l'agriculteur de garder le plus longtemps possible ses vignes et c'est ma fierté également de maintenir mon vignoble. »

Patricia et Cécile Boyer Domergue, 2018

Ébourgeonner

« Il y a des rameaux à raisins et des rameaux sans raisin, et souvent quand il y a trop de densité au plan végétatif, on enlève les rameaux sans raisin, pour avoir moins de végétation. Parce que c'est dans une végétation un peu dense qu'arrivent les problèmes. »

Bernard Isarn, 2018

Effeuille

Les années de pyrale, il fallait enlever les feuilles attaquées par les chenilles. Autrement, il s'agissait des feuilles au niveau des grappes pour les aérer et qu'elles profitent mieux du soleil avant les vendanges.

« Il faut faire attention avec l'effeuillage. Quand il fait chaud et sec il vaut mieux ne pas trop effeuiller, les années humides, il faut effeuiller de manière à ce que le soleil entre sur le raisin et c'est une prévention prophylactique contre le vers de la grappe. On le fait l'été, avant les vendanges du mois d'août. »

Bernard Isarn, 2018

« On est à 8 km de Faugères ici, ce qui nous en sépare, c'est cette barrière montagneuse, avec le Pic du Tantajo où il y a les antennes ; derrière, ça monte par rapport à Faugères, ça monte encore un peu et ensuite on redescend dans la vallée de l'Orb.

Ici, on a un microclimat, ou un mésoclimat particulier, plus frais, plus humide et avec un courant d'air permanent. On a un effet de vallée.

Ce qui nous permet d'ailleurs d'avoir au niveau des maladies des choses intéressantes, surtout au niveau des insectes. On a pas de papillons, on a pas de « vers de la grappe » par exemple, donc on économise déjà tous les insecticides et c'est pas plus mal. Il n'y a pas d'araignées non plus, j'en ai jamais vu. C'est la chaleur qu'elles aiment ! La chaleur, la sécheresse, la poussière. Les araignées, mine de rien, font beaucoup de dommages. C'est tout petit, ça fait pas de bruit, ne laisse pas de traces mais c'est très, très mauvais pour la maturité des raisins !

Elles empoisonnent la vigne, la piquent et bloquent la maturité, donc c'est vraiment très nuisible, les araignées.

Les vers de la grappe, ça pique les raisins, ça fait couler le jus, puis derrière il y a la pourriture qui s'y met. »

Christian Bechet, 2018

Les constats présentés dans l'étude de l'AGRESTE ont le mérite de permettre une étude globale de l'évolution des techniques (un nouvel état des lieux devrait être publié en 2018).

Labourer

Du premier au dernier labour, la dextérité du vigneron est mise à l'épreuve

« Quand on labourait, il ne fallait pas toucher les pieds. Si ça arrivait, on criait mais le temps que le type entende, c'était fait. À mon grand-père qui était sourd, ma grand-mère envoyait une motte et "Blam", il s'arrêtait. »

Entretien en 1996 avec Messieurs Hortala, Miaille et Poch, Olonzac, enquête ZV, AD34, 1771w791

« Il y a d'abord les labours de règle (obligatoires), effectués de tout temps à la vigne, que nos grands-pères exécutaient à la main, très péniblement, et qu'il faut rappeler. Ils étaient au nombre de trois :

- "la fourche", correspondant au labour d'hiver ;
- "la majenque", correspondant au labour de printemps ;
- "la tierce", correspondant au labour d'été. Lorsque les chevaux et les outils de labours sont intervenus, les trois labours de règle sont devenus des labours croisés. Aujourd'hui, avec les moyens dont nous disposons, les labours sont devenus encore beaucoup plus nombreux pour le plus grand bien de la vigne⁶⁷. »

Dans les années 1950, comme en témoigne le manuel de R. Carles, le labour est essentiel. Il permet :

- de supprimer l'herbe qui est considérée alors comme trop concurrente à la vigne, amplificatrice des risques de gelée, de mildiou, de sécheresse et « donne l'impression d'une vigne mal tenue⁶⁸ ».
- d'aérer le sol et de faciliter la pénétration de l'eau, du soleil et de l'air.

- de favoriser la vie microbienne et la transformation chimique du sol.
- d’empêcher l’évaporation de l’eau en été par la couche de terre en surface.

Il préconise huit à neuf labours répartis sur l’année à des dates précises afin d’avoir des vignes nettes de toute herbe et réunissant l’essentiel pour de belles récoltes. Il préconise également, si le vigneron a le temps, de labourer même des vignes sans herbe, rappelant le vieux proverbe : « *Deux binages valent un arrosage.* »

Les labours méticuleux sont prévus avec le cheval qui doit être « *jeune et tirant bien* », équipé d’outils de labour qui « *tournent bien la terre, pénètrent bien dans le sol* ».

On compte en général qu’en une journée de 8 heures, et dans des vignes plantées à 1,50 m au carré, un cheval laboure :

- à 1 raie par rangée : 2 hectares soit 8 000 à 9 000 pieds ;
- à 2 raies par rangée : 1 hectare, soit 4 000 à 5 000 pieds ;
- à 3 raies par rangée : 0,70 are, soit 3 000 pieds ;
- à 4 raies par rangée : 0,45 are, soit 2 000 pieds ;
- à 5 raies par rangée : 0,33 are soit 1 400 pieds.

Le cultivateur à dents est l’outil avec lequel le cheval marche le plus vite. La décavaillonneuse est l’outil avec lequel le cheval marche le plus lentement, parce que le volume de la terre remué est important et qu’il faut pour ce travail aller très lentement, pour ne pas couper le pied⁶⁹.

Cinquante ans après, les labours ont toujours les mêmes fonctions. Que ce soit tracteur ou cheval, cela demande un grand soin de la part du vigneron. Cependant, les modes de cultures ont progressivement évolué et le nombre de labours effectué est moindre. L’herbe dans la vigne n’est plus signe de négligence.

En viticulture raisonnée l’herbe est de moins en moins supprimée au moyen de dés herbants chimiques (carrément interdit en viticulture Bio) très nocifs pour les sols et qui furent grandement utilisés après guerre. De nombreux vignerons conçoivent aujourd’hui le travail du sol de façon plus écologique, par retour au labour mécanique et un enherbement maîtrisé effectué en fonction de la nature des sols et des reliefs des terres. Entre chaque rang (ou à intervalle régulier) de vigne, une bande d’herbe est laissée afin d’éviter l’érosion des sols, de limiter la vigueur de la vigne et d’absorber l’eau à l’automne pour optimiser la maturité des raisins sans pourrissement. En revanche, entre les ceps, la terre doit être remuée régulièrement afin d’enfourir l’herbe et ainsi éviter qu’elle prolifère.

En ce qui concerne les labours, les traitements ou les vendanges, un certain nombre de vignerons décident d’avoir recours à des entreprises spécialisées dans les différents domaines et équipées de matériels spécifiques pour chaque action. Autrement tout au long de l’année, dans les petites entreprises, le vigneron travaille seul ou en famille, et dans les plus importantes on emploie quelques salariés permanents (les équipes sont renforcées, surtout au moment des vendanges ou de la taille).

Le rythme des labours est défini à partir de la fin de l'hiver

Le premier, après la taille d'hiver, une fois les sarments ramassés, supprime les mauvaises herbes. Ce qui aide, en principe, à diminuer l'impact des gelées printanières.

Le second à la mi-mai, après les dernières gelées, contribue à supprimer l'herbe qui a poussé au début du printemps. Il est déconseillé de labourer pendant la floraison car la fraîcheur des sols peut être dangereuse.

Le troisième labour, plus superficiel, est pratiqué, après la floraison, afin de supprimer encore une fois la végétation indésirable. Par la suite, jusqu'aux vendanges, le vigneron effectuera, s'il le juge nécessaire, des labours très superficiels pour préserver un sol meuble et propre.

La récolte effectuée, le dernier labour permettra de travailler les sols tassés après les passages répétés des vendangeurs. À cette occasion, certains vigneronns en profiteront pour épandre la fumure de fond. Celle-ci, souvent organique, bénéficiera de toute la période hivernale pour bien imprégner le sol. Il s'agit alors d'un labour profond de 15 à 20 cm, généralement de 5 sillons, ramenés vers le milieu des rangées plantées à 1,50 m.

Décavaillonner (échausseler) : opération complémentaire aux labours d'hiver, elle consiste à travailler la vigne pied par pied. Si cette phase était effectuée systématiquement autrefois, aujourd'hui elle dépend des modes de cultures choisis.

« Il fallait faire une raie le long des souches avec la charrue et finir chaque pied à la bêche. Il s'agit d'enlever l'herbe au pied des souches avec une rasclette. On nettoyait le cep et on mettait du fumier de cheval à chaque pied qu'on transportait avec des banastes. Après, à chaque cep, on mettait un tuteur en bois de châtaignier ou d'acacia, parce que c'était plus robuste et si c'était nécessaire, on attachait les vignes une à une. »
Entretien en 1996 avec Messieurs Hortala, Miaille et Poch, Olonzac, enquête ZV, AD34, 1771w791

« Après les vendanges, on peut labourer mais ça dépend du temps, et de l'herbe... Cette année comme il y a eu une invasion d'herbe, je vais peut-être mettre un coup de labour. Il faut quand même maîtriser l'herbe, d'autant plus qu'en bio, il n'y a pas de désherbant chimique, donc il ne faut pas se laisser envahir pour pouvoir rentrer physiquement dans la parcelle et aussi l'herbe est en concurrence avec la vigne.

Les labours permettent également d'aérer les sols, donc les pluies vont plus facilement rentrer. Une année classique, je fais trois ou quatre labours. Avant les vendanges j'arrête vers mai-juin. En fait on ne laboure pas en viticulture, labourer c'est retourner les sols, mettre en surface ce qui est enfoui et ce n'est pas forcément bien. Nous, on fait du binage, ce serait le terme exact. Mais tous on dit labourer, il y a un côté vachement phallique en fait, nous les vigneronns, on laboure, et ils sont tous fiers de ça, mais en fait on ne laboure pas... on bine, c'est-à-dire qu'on rentre des petits pics dans la terre qui la font un peu vibrer, c'est ça le binage. Il y a un outil nommé « côte de melon », qui entre dans le sol et nous, ce qu'on utilise c'est un spyro, qui fait vibrer la terre.

Le principe en bio, c'est d'avoir des sols vivants, donc il faut faire attention au binage. C'est vrai que l'agriculture plus industrielle a des outils plus lourds, qui entrent plus dans la terre. Il y a deux logiques au milieu du rang (binage classique) et sous le rang. On n'utilise pas de désherbant donc il faut décavaillonner. On utilise alors une espèce de

grosse cuillère qui rentre sous le rang avec un ressort, qui enlève la terre et qui la remet. On le fait quand c'est possible, en fonction de la tendreté de la terre ; quand elle est trop dure ça marche pas, donc quand il y a eu une bonne pluie, il faut y aller ! On essaye de le faire au moins une fois par an ou on passe l'intercep, un outil qui racle l'herbe sous le pied. Et il y a des vignes où on y va à la débroussailleuse, parfois même à la pioche. C'est en fonction des vignes et des équipements qu'on a aussi. Toutes ces étapes, c'est plutôt moi. L'idée de dire que le bio, ça revient moins cher parce qu'on n'utilise pas de désherbant c'est une ineptie, parce qu'on doit utiliser des moyens mécaniques qui coûtent plus chers, à l'achat mais aussi à l'entretien. »

Bernard Isarn, 2018

Une polémique demeure en ce qui concerne l'incidence ou non des labours sur la qualité des vins...

« Au final, tout cela améliore la qualité du vin et favorise l'expression du terroir », soutiennent ses adeptes. Balivernes, rétorquent les scientifiques, qui évoquent plutôt « une vision poétique qui fait sourire ». À leurs yeux, la technique n'améliore pas la qualité du vin : désherber mécaniquement la vigne ne permet que de diminuer la pollution par les herbicides⁷⁰. »



Des derniers chevaux aux premiers tracteurs

Avant le phylloxera – l'Hérault est déclaré entièrement phylloxéré par l'arrêté du 11 décembre 1878 –, les rangs des vignes n'étaient pas alignés et le travail était généralement fait à la main avec des outils spécifiques : la harpe (houe à trois dents)⁷¹, le bigot (houe à deux dents surtout utilisée pour d'épierrer les terres dans le sud de la France), la tringue (houe pleine) et la sape ou rabassié.

Juste après le phylloxera, les vignes sont replantées en prenant en compte des considérations techniques : les rangs sont alignés pour laisser passer le cheval et ils sont espacés d'au moins 80 cm. La culture de la vigne avec le cheval permet l'utilisation de charrue vigneronne légère dont la forme versoir n'exige qu'une faible traction. La charrue sans raie est fixée à un brancard en bois auquel est attelé un cheval. Progressivement des charrues plus spécifiques sont utilisées, comme les déchausseuses qui permettaient d'enlever les cavillons en totalité entre les souches. Par la suite, de nombreuses avancées techniques ont permis de faciliter le travail des viticulteurs. Parmi elles, la charrue vigneronne de plusieurs socs, les épandeurs d'engrais, les rogneuses, les appareils de traitement, les préailleuses, les tarières pour remplacer les souches, les rampes pour les herbicides... Les engins techniques spécifiques aux différentes phases ne cessent d'évoluer... et certains vigneron retrouvent de l'intérêt au travail de la vigne en utilisant le cheval... En 1950, le cheval, bien qu'il ait été réquisitionné pendant la guerre, est un « *outil* » de travail important dans les vignobles que ce soit pour tracter les charrettes, tirer les charrues ou autres. À cette époque-là, l'exploitation devait être assez importante pour que l'usage du cheval soit pertinent (de nos jours, c'est l'inverse, seules les exploitations ne comprenant qu'un nombre d'hectares raisonnable peuvent éventuellement travailler les vignes à l'aide d'un équidé). Afin d'estimer son coût de revient, le vigneron doit calculer le ratio entre le travail fournit et la durée nécessaire pour l'accomplissement des différents travaux. Un cheval, pour être « *rentable* », doit travailler tous les jours. Raymond Carles, vigneron, a calculé qu'en 1950, une journée non travaillée représente une perte, prix du charretier compris, de 2000 francs (soit 71 euros en 2018, en tenant compte de l'inflation).

**1949/Équilibre surface/travail⁷²/Un ouvrier pour 3 hectares
pour un cheval pour 7 ; 100 jours de travail pour 4 000 à 4 400 pieds,
70 jours de l'ouvrier agricole**

TRAVAUX	JOURS
Taille 300 à 320 pieds par jour	14
Remplacement des manquants, 148 trous à l'hectare, 50 trous par jour	3
Tuteurs, ficelles, sagattes, racines	2
Plantation des trous et alignement, 75 par jour	2
Déchaussage du pied entre-deux (600 pieds par jour)	7
Sarclage du pied (tierce d'été : 600 par jour)	7
Sulfatage (8 sulfatages de 8 à 10 hl/ha hectare soit ½ ha par jour : 8x2)	16
Soufrage 3, poudrage 1 (½ ha par jour)	2
Culture bord des vignes, haies, fossés (½ ha par jour)	2
Vendange	2
Décuvaision	2
Ramassage sarment (1 000 pieds par jour)	4
Ébourgeonnage (800 pieds par jour)	5
Rognage deux fois pour labour d'été (1 ha par jour)	2
TOTAL	70

**30 jours/hectares pour le charretier et son cheval
Pour un hectare, jour nécessaire pour un cheval et son charretier**

TRAVAUX	JOURS
LABOURS	
Labour d'automne à 5 raies (33 a/jour)	3
Labour de printemps (terre tirée au milieu à 5 raies ; 33 a/jour)	3
Déchaussage à la décavaillonneuse 2 raies, 1 ha/jour	1
Chaussage de printemps, 5 raies (33 a/jour)	3
Passage du cultivateur, été (3 fois à 2 raies 1 ha/jour)	3
Bineuse en été (3 fois à 2 raies, 1 ha/jour)	2
CHARROIS	
Vendanges (transport)	2
Transport fumier engrais à la vigne	2
Emploi du fumier (ou engrais) dans la vigne	2
Transport eau pour sulfatage (8 sulfatages)	4
Transport soufre, sulfostéatite, pour poudrage	1
Transport sarments, piquets, marcs, etc.	1
Transport divers à la gare, à la maison, à la ferme (fourrages, avoines, engrais, soufre, sulfate, réparation ferrures, tonte, etc.)	2
TOTAL	30

« Achetez des chevaux jeunes et bons tireurs »

Il faut toujours employer un ou plusieurs chevaux, même si l'exploitation est motorisée.

Choix du cheval

Le cheval ne doit pas avoir moins de 4 ans, et on ne doit pas en principe le conserver au-delà de 12 ans, si l'on veut obtenir le maximum de rendement et un travail efficace. On peut, indifféremment pour le vignoble, porter son choix sur le percheron ou le breton, la taille ne doit pas être inférieure à 1,65 m. Acheter plutôt un cheval fort, bien membré, bien ouvert de devant, à rein court et à flanc court (il sera moins gros mangeur). Faire toujours choisir le cheval par le vétérinaire⁷³. »

Cependant, le cheval (mulet ou âne) n'est pas tout à fait un outil de travail comme les autres. Lors de l'enquête dans le Minervois en 1996, le souvenir de l'importance des chevaux auprès des personnes rencontrées était très présent. La plupart d'entre elles avaient travaillé avec un cheval ou du moins l'avaient utilisé pour tracter la charrette lors des vendanges. En 2018, les vigneron, dans une tranche d'âge autour de quarante ans, repreneurs de l'exploitation familiale, se souviennent encore de cette transition ou du récit qui en a été transmis.

Les derniers chevaux en mémoire...

Je m'occupais de Madère qui était un cheval très docile. On avait une grosse charrette pour transporter les 1/2 muids et un charreton pour la vigne. Madère est mort alors on m'a confié un jeune cheval qu'on avait battu. J'avais 17 ans et je l'ai dressé avec beaucoup de patience. J'en ai fait ce que j'ai voulu. Une fois, j'ai été malade et un ouvrier a voulu le sortir. Mais rien à faire, il n'a pas voulu travailler. Et pourtant, l'ouvrier était un cosaque que mon père avait accueilli avec son ami en 1935, Dolgof et Chouga. Puis le cheval a été réquisitionné en 1939 et on ne l'a plus jamais revu. »

M. Subias, (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W776), Homps

Certains avaient deux ou trois chevaux attelés à la charrette. Il y avait des compétitions d'attelage. Les chevaux étaient des bretons pour les petites exploitations sur les coteaux parce qu'ils sont plus légers et des percherons dans la plaine. Certains avaient des boulonnais mais c'était pour la frime car c'est un cheval trop lourd pour ici.

Pour certains, le cheval était comme un chien, quand il partait de la maison c'était la catastrophe, ceux qui étaient bien dressés pouvaient aller boire tout seuls. Nous, notre cheval ne pouvait dormir qu'avec le coq. Ils se mettaient tous les deux sur la paille...

Les chevaux étaient toujours ferrés avant les vendanges et les harnais astiqués. Les attelages les plus complets avaient des filets pour protéger les chevaux des mouches, les sabots étaient cirés et il y avait des clochettes au collier. Le collier du cheval de devant (celui de derrière était le limonier) était pointu et plus beau.

La camionnette est arrivée au début en renfort des charrettes, mais il y avait des disputes, d'un côté à cause des ornières laissées par les roues des charrettes et de l'autre à cause de la poussière provoquée par les camionnettes quand elles doubleraient les charrettes.

Après 1945, on est passée aux charrettes avec des roues de camion...

Il y avait des règles pour utiliser les charrettes, le charretier devait toujours se mettre à gauche des chevaux et il y avait un langage pour les ordres : "Ho" pour "arrête" ; "Hi" pour "avance" ; "Tcha" à gauche ; "IO" à droite... Et ils comprenaient »

MM. Hortalal, Miaille, Poch, (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W773), Olonzac

« Pendant la seconde guerre à Aigues-Vives, il y avait 60 chevaux environ et deux forgerons. Le plus gros propriétaire avait trois chevaux. Un cheval permettait de travailler 7 hectares de vignes (20 000 pieds environs). Il y avait des percherons et des petits chevaux mais aussi des mulets et des ânes. Mon père qui avait un cheval que pour quelques pieds se louait sur d'autres propriétés pour faire les labours. Mon dernier cheval s'appelait l'Ami. Et bien, je lui parlais à ce cheval et il me comprenait. Quand il tirait la charrette et qu'il y avait raidillon, il avait son raisin. Il le savait parce qu'il tournait la tête pour le réclamer. C'était un cheval intelligent qui connaissait tous les chemins des vignes et refusait de passer par les mauvais. Ce cheval il savait travailler mieux que nous. Mon frère aîné a commencé à 10 ans avec lui, puis mon autre frère, puis moi, mais mon père ne se faisait aucun soucis car le cheval dirigeait tout. Il avait 24 ou 25 ans. On a été obligé de le vendre parce qu'on ne pouvait plus l'entretenir. C'est moi qui l'ai amené au camion pour l'abattoir de Béziers. Eh bien quand il est arrivé au milieu de la place il a rué comme s'il était jeune, et moi j'ai pleuré... On nous a dit qu'on pouvait avoir un morceau de viande... on a refusé. »

M. Pigassou (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W789), Aigues-Vives

« On avait des vignes, mon grand-père s'en occupait, mais quand on avait une petite propriété on avait toujours un homme, qu'on appelait le ramonet, qui menait et soignait le cheval ; le propriétaire des vignes, il s'occupait surtout de la taille.

Il y avait un ramonet qui s'appelait Jérôme, mais je ne connais pas son nom, un des réfugiés de l'Est, avant la guerre de 14-18. J'avais douze ou treize ans, et puis quand mon grand-père est mort en 36, ma mère a vendu le cheval et elle n'a eu que des gens qui, de temps en temps, travaillaient au forfait, venaient labourer, prenaient les déchausses⁷⁴, certains appelaient ça les déchaussements mais je ne sais pas si c'est un nom bien français, et puis on avait une personne qui venait mettre l'engrais, d'autres qui venaient labourer avec un paiement à la journée. Ce n'était peut-être pas la meilleure formule mais ma mère de 1936 à 1940 n'avait pas d'autre moyen.

Moi, j'ai eu un cheval en 1948, quand j'ai eu replanté ; il n'y avait pas de tracteurs à cette époque-là... »

Louis Anglade, 2018



Laurens, Collection Louis Anglade



Collection privée Domaine de l'Arjolle

À cette époque-là, les vigneronns commencent à réfléchir aux vignes, aux champs de culture et en techniciens ils se disent : "Il y a des densités de plantation, on change nos styles de plantation qui se faisait avec le cheval", donc des gobelets bien alignés bien sûr parce qu'il fallait que la charrue passe. Mais sans se dire : "On va passer aux tracteurs", qui ont commencé à se développer à cette époque-là. Dix ans auparavant, dans les années soixante-dix, il y avait des chevaux dans le village ! Je les revois encore, on était gamins. Ce qui était logique à l'époque ne l'est plus maintenant. Dès qu'il y en a un qui fait une crotte par terre, la voisine vous attaque, alors qu'avant, c'était normal.

Il y avait un maréchal-ferrant qui était dans la rue à côté, je le vois encore ferrer les chevaux. Les premiers enjambeurs, tout ça, c'était dans les années 78-79, j'avais 4 ans.

Les travaux se réorganisent d'un point de vue cultural aussi ; avec l'arrivée des machines, ça change, les équipes aussi, avec moins d'ouvriers ! »

François Teisserenc, 2018

Notre arrière-grand-père partait avec la charrette et le cheval à Béziers livrer les cafetiers à la barrique⁷⁵.

Le dernier cheval, c'était à l'époque de mon grand-père maternel et de mon père, ce n'est donc pas si vieux. Quand ils se sont mariés en 62, il y avait encore le cheval, mon père a travaillé avec. En 1966, le premier tracteur à chenille vient moderniser l'équipement. C'est un Itma 25 CV... Un tube Citroën assure le transport du matériel ou de la récolte. Il sera remplacé un peu plus tard par un Renault Goélette à plateau. Plus de chevaux à l'écurie. Mon père a dit que jamais il n'y aurait de retour en arrière. C'était super dur et il en garde un souvenir impérissable. Notre second tracteur, on l'a eu en 1978, un tracteur à 2 roues motrices, un John Deere de 40 CV. Avec une benne à vendange il passe entre les ceps et facilite le travail de cueillette. »

Françoise Ollier Taillefer, 2018



Dernier cheval, premier tracteur, 1967-1968



Collection Christine Deleuze, Clos Bagatelle, Saint-Chinian

Les premiers tracteurs...

Au lendemain de la première guerre mondiale, les grandes marques françaises telles que Renault, Peugeot, Citroën, afin de préserver l'activité de leurs usines anciennement d'armements, se sont reconverties dans la motorisation de l'agriculture. Mais ce n'est qu'après la seconde guerre, dans les années cinquante, que le tracteur connut un intérêt progressif.

« À Homps le premier tracteur, c'était en 1942, un Carter Pillard quinze chevaux, un tracteur américain. Après on a eu un Fergusson en 1944. La première fois, on était bleu puis on s'y est fait ! »

M. Subias (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W776), Homps

Le tracteur devenait accessible par le développement de prêts sous forme de crédit. Cependant en 1946, la taille moyenne d'une exploitation était de 0,33 hectare, ce qui rendait l'utilisation des tracteurs difficile et peu rentable. Ce n'est que dans les années 1960 que de réels moyens sont donnés par le ministère de l'agriculture pour encourager les remboursements. L'utilisation du tracteur ne s'est véritablement imposée dans toutes les exploitations qu'à partir des années 1970.

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, l'usage du tracteur est encore rare en Languedoc et encore plus sur les coteaux. Les plus anciens vigneronns sont alors encore perplexes sur l'efficacité de l'engin.

« Le premier tracteur a été un gros Renaud, enfin je le trouvais gros à l'époque. Les gens disaient qu'il ne remplacerait jamais le cheval, que les terres allaient être trop tassées. Et puis on a acheté des tracteurs à chenilles, on pensait que c'était mieux. Y a un vieux qui passait après les labours pour s'assurerait que la terre restait souple. »

MM. Hortalal, Miaille, Poch, (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W773), Olonzac

« À ce moment-là, on touchait de l'essence quand on achetait un tracteur. Alors il y en a un qui ne l'a fait que pour ça. C'était un petit tracteur avec deux pédales, l'une pour avance, l'autre pour reculer. On aurait dit une sauterelle quand il s'en servait. »

MM. Guilhomon, Respland, Pistre (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W772), Aigne

« Les gens allaient voir le premier tracteur travailler, dans les années 1950. Ils juraient qu'eux, ils n'en achèteraient jamais... Si par malheur le conducteur arrachait un cep en tournant, les vieux criaient : je te l'avais bien dit de ne pas acheter un tracteur ! »

M. Cazaletz (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W779), La Livinière.

« Les vieux disaient que jamais le tracteur ne pourrait remplacer le cheval, qu'il abîmerait tout et qu'il serait impossible de faire du travail délicat. Pendant un certain temps, le tracteur ne passait qu'au milieu et ils allaient aux pieds des souches avec le cheval. Mais le premier tracteur ici, à Aigues-Vives (il y en avait déjà dans les plaines), tout le monde aimait bien le voir travailler. Moi, j'ai acheté le mien à la foire de Montpellier. »

M. Cazaletz, (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W779), Aigues-Vives

Pour les plus jeunes, bien que séduits par la modernité, l'achat d'un tracteur représente un investissement non négligeable qui mérite réflexion. Des hésitations rapidement effacées du fait des changements apportés alors dans le travail de la vigne : celui-ci était plus rapide, moins physique (nombreux travaux peuvent enfin être effectués assis). Après un certain temps d'adaptation et de maîtrise des différents outils, qui ne cessent d'être améliorés, les jeunes vigneronns sont moins tentés d'abandonner les propriétés familiales.

L'investissement dans les années cinquante d'un tracteur mérite donc d'être examiné selon ces critères principaux :

- le mode d'exploitation des vignes notamment la largeur et l'alignement des rangs ;
- le groupement ou la dispersion des vignes en clos plus ou moins grands ;
- les fourrières, zones de retournement en bout de rang, existantes ou à créer.

Il est certain que l'achat d'un tracteur s'envisage bien plus facilement dans les « campagnes » (domaine, mas) où les parcelles sont plus regroupées, les bâtiments techniques plus facilement accessibles avec des chemins d'accès aux différentes parcelles. Les propriétaires ont également des moyens financiers qui leur permettent de suivre aisément les progrès technologiques.

« Les premiers tracteurs sont arrivés dans les campagnes (grande propriété). Au début, les vieux croyaient qu'on allait faire crever toutes les vignes. Il y a eu quelques accidents comme Dick ou Paul-Marie qui se sont renversés avec les tracteurs et se sont fait écraser. »

M. Ruffal (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W785), Rieux Minervoies

Les vigneronnes plus modestes ont souvent des terres dispersées et de petites tailles. L'ensemble de ces déplacements doit se calculer à partir de son lieu d'habitation (le village) ce qui n'est pas des plus facile pour le déplacement des engins d'autant que les chemins d'accès aux terres sont souvent étroits et pas toujours entretenus. Cependant, la comparaison comptable avec le travail effectué à l'aide d'un ou plusieurs chevaux et l'usage d'un tracteur a contribué au changement

« On pourra estimer qu'un tracteur pourra être utilisé environ 170 jours ouvrables par an et, suivant l'importance du domaine, pourra remplacer plusieurs chevaux⁷⁶. »

« Le premier tracteur à Siran, c'est Enny qui l'a eu, puis les « gros en ont acheté. Moi j'étais régisseur, j'étais tout seul, mais j'étais régisseur, j'avais trouvé une combine pour le tracteur. La patronne avait un cheval. J'ai acheté un tracteur à crédit et j'ai proposé de travailler pour elle avec le tracteur. En échange elle me donnait ce que lui coûtait le cheval et comme ça, j'ai pu rembourser, et au bout de 5 ans le tracteur était mien. »

M. Cazanove, (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W791), Siran

Il fallait donc trouver le bon tracteur adapté à chaque situation.

Pour les « petites parcelles » sans fourrière, Louis Anglade de Laurens, se souvient des premiers motoculteurs à mancheron guidés par le conducteur debout. Ils étaient très mal adaptés au travail de la vigne de par leur petite puissance – nécessitant plusieurs passages dans la même rangée –, lourds à manipuler, difficiles à déplacer d'une vigne à l'autre... Ils furent relativement vite abandonnés.

Sur les coteaux ou les terres un peu escarpées, les tracteurs à chenilles s'imposèrent assez rapidement tant ils semblaient être les mieux adaptés.

« Le premier tracteur a été acheté par mon beau-père en 1955 environ. Au début, on a gardé le cheval au cas où... C'était un tracteur à chenilles. Pour moi le tracteur n'était pas un problème, j'étais jeune et je pouvais enfin travailler assis. »

M. Abad (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W774), Minerve

En 2018, Louis Anglade, 97 ans, ancien propriétaire du domaine Anglade, aujourd'hui confié à son petit-fils Antoine, se souvient parfaitement de l'organisation du travail de la vigne avant les tracteurs et les premiers utilisés progressivement dans les domaines :

« Le premier tracteur dans la région, je ne m'en souviens pas vraiment. Il y avait un Ransomes, mais le Ransomes, c'était un tracteur à chenille... Mais figurez-vous que le grand-père de ma femme avait été un précurseur, il me dit au cours d'une conversation : J'ai été mobilisé pendant la guerre de 14, j'ai vu arriver les premiers chars d'assaut et j'ai pensé que ce ne serait pas mal d'en avoir des petits qui nous tireraient les charrues, c'est la raison pour laquelle, après la guerre de 14, j'ai planté immédiatement mes vignes à 2,20 mètres par mètres. »

« Des premiers tracteurs, moi je me souviens des sièges en fer. On était heureux des tracteurs parce qu'on faisait le double de travail, mais les sièges... »

M. Abad (AD34, enquête ZV, 1996, 1771W774), Minerve

« Rappelez-vous que le conducteur représente 15 % de l'utilisation pratique de votre tracteur. Le conducteur doit être le patron, ou son fils, ou à défaut un ouvrier d'absolue confiance. Pour conduire un tracteur, il faut être : intelligent, soigneux, attentionné, avoir le sens et le goût de la mécanique.⁷⁷ »

Le dernier cheval du domaine qui s'appelait Bijou, et le premier tracteur en 1969, c'était un Valor. Et l'on est resté fidèle au Valor, parce qu'on a encore un Valor, je crois que c'était le premier tracteur sur Saint-Chinian.

Moi, j'entendais parler mon grand-père et mon père en ce qui concerne les chevaux... tout le monde s'extasiait devant, mais mon grand-père me disait quand même qu'avec le cheval il devait se lever deux heures avant pour le nourrir pour qu'il ait le temps de digérer. À 4 heures du matin !

Le cheval, c'est un animal, il faut le nourrir, il faut s'en occuper ; un tracteur, on y met du fioul et ça marche. Mais je le reconnais, l'animal c'est très beau. Quand je vois la photo, le fameux Bijou, je le trouvais superbe !

Mon père, comme je vous l'ai dit, était technicien agricole. Mais malgré sa formation, il a quand même fait des erreurs... Il s'est permis des plantations sur Saint-Chinian à 3 m, 3,50 m comme sur les zones de plaines... C'était quelqu'un qui était hyperdynamique, qui a fait vraiment avancer les choses, mais son discours et sa façon de travailler étaient adaptés aux grands domaines.

Il gérait deux domaines, l'un près de Rougean, l'autre près de Pézenas qui faisaient entre 100 et 150 hectares, rien avoir avec celui de Saint-Chinian.

Mais dans les années 1960-1970, il fallait être compétitif, créer des domaines efficaces, autosuffisants avec 20 hectares, donc beaucoup de mécanisation était nécessaire. Enfin il y avait tout un processus qui n'est plus du tout le même maintenant. On est à l'envers de ce qui se faisait à cette époque. »

Christine Deleuze, 2018



Notre papa était l'un des derniers vigneron du coin à travailler avec un cheval.

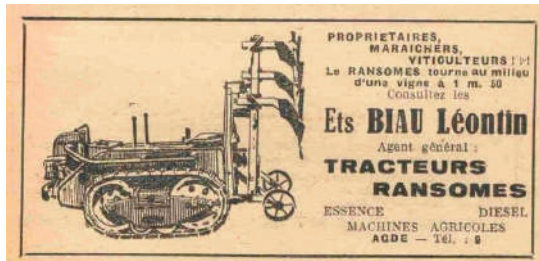
Quand on était enfants, ça fait quelques années, mais il y a des gens qui ont connu ça, la génération d'avant... Je sais que ça n'a pas dû se faire tout d'un coup, mais petit à petit et justement, le premier tracteur qu'il a eu, c'est un petit tracteur chenille. Déjà ça, ça devait faire peur ! Je suis née en 1974, donc j'étais enfant, mais quel âge j'avais... je ne sais pas !

Maintenant il y a plein de trucs. Le prétaillage aussi, c'est une des dernières nouveautés qu'on ne fait plus à la main, mais après il y a des choses qu'il faut quand même compléter à la main. Nous avons notamment des tracteurs à chevillard, adaptés à nos terres de coteaux et nous travaillons encore beaucoup à la main. »

Magali Quartironi, 2018

Je connaissais toute la théorie, maintenant quand je suis arrivé ici j'avais jamais conduit un tracteur, ni un outil qui va avec. Un tracteur ça se conduit comme un vélo. Ce qui est embêtant, c'est de travailler avec un outil devant, derrière, au-dessus, au-dessous : c'est un peu plus compliqué. Mais ça se fait. Au bout d'un an on a tout appris, ce n'est pas compliqué. Il suffit de réfléchir un peu et puis de prendre des conseils. »

Christian Bechet, 2018



Collection Louis Anglade, Laurens, 2018

À partir des années 1950 et progressivement dans les décennies suivantes, le travail du viticulteur, de par la mécanisation et le développement des coopératives, va diminuer des deux tiers en trente ans.

Trois avantages à l'évolution des techniques : soulager l'individu dans sa dépense physique et retenir les jeunes ; raccourcir la durée de certains travaux, en particulier le sulfatage, ce qui permettait au vigneron d'accroître les superficies s'il en avait les moyens et de réduire les frais de culture en personnel.

L'ensemble des opérations est maintenant mécanisé, sauf la taille.

Depuis les années 1970, l'usage de la machine à vendanger a progressé. Ce sont les vibrations sur les souches qui détachent les grains murs afin qu'ils tombent sur un tapis qui les transporte jusqu'à des bacs qui déversent ensuite leur contenu dans des bennes. Bien sûr, il tombe aussi sur le tapis des feuilles et des morceaux de sarments qu'il faut vite éliminer avant de quitter la parcelle. Il faut aussi très vite apporter les vendanges dans la cuve ou au pressoir.

Actuellement certains vigneron ont repris les vendanges manuelles et, si la dimension de l'exploitation le permet, les travaux à l'aide de chevaux, d'ânes ou de mulets. Au-delà de l'intérêt technique, c'est une façon de se réapproprier « l'outil agricole » mais cette démarche correspond également à une certaine philosophie de vie.



Domaine Cadablès (Gabian)

Les intérêts de la viticulture à cheval

Le principal intérêt de cette technique réside dans la grande précision du travail effectué, au cours duquel chaque rangée et chaque cep de vigne sont traités de façon quasi individuelle. Les labours au cheval dans les vignes trouvent ensuite leur intérêt dans la pérennité des sols pour la valorisation des terroirs, et dans l'intervention sur des parcelles où il est difficile d'accéder avec un tracteur (parcelle en terrasse ou très pentue par exemple).

Sur le plan agronomique

Le travail au cheval permet donc d'éviter la mise en place de cette semelle de labour⁷⁸. Et, s'il est vrai que la pression exercée sur le sol par un cheval en action est supérieure (au centimètre carré) à celle d'un tracteur, sa surface d'appui est quasi nulle. De plus, l'outil de labour est placé derrière l'animal, ce qui permet de corriger immédiatement le tassement engendré par son passage. La vie biologique, chimique et physique des sols est réactivée. Le potentiel agronomique du sol est mieux exploité. Avec une structure aérée, le ruissellement des excès de pluie est limité. Le sol est préparé à une meilleure infiltration de l'eau, ce qui permet de constituer des réserves en profondeur. Enfin, le travail du sol par le cheval crée une structure beaucoup plus adaptée à la santé de la vigne dont le système racinaire pénètre en profondeur. Son alimentation en eau est meilleure. La vigne est plus vigoureuse.

Sur le plan économique

Le cheval permet au vigneron de ne pas utiliser de désherbants chimiques. En effet, grâce à des outils intercepts montés sur les charrues, le désherbage complet du sol est mécanique, même entre les pieds de vigne. Le labour équin (chevaux, mulets), très souvent pratiqué en exploitation biologique, est également utilisé en conduite conventionnelle. Il évite de sortir des outils motorisés, diminuant ainsi les charges en carburant et en lubrifiant de ses utilisateurs. Beaucoup plus respectueux des plants, régulièrement endommagés par les engins motorisés, le travail au cheval permet de substantielles économies sur leur remplacement, tout particulièrement dans les « vieilles » vignes. Dans les vignes travaillées depuis l'origine uniquement en traction animale, la première récolte peut être faite deux ans plus tôt, améliorant ainsi la rentabilité des parcelles concernées.

Sur le plan social

Les travaux réalisés en traction animale se font généralement sur des domaines viticoles de petite surface à « taille humaine », et avec le souci de respecter le Cheval, l'Homme et la Terre. Le pas du cheval ralentit l'homme, l'oblige à prendre son temps, à s'adapter à la terre. La substitution de l'animal à la machine modifie le rapport au travail, le cheval devient un compagnon de labeur plus qu'un outil. Les vignerons vantent souvent le silence retrouvé, les odeurs, le froissement de la terre qui s'ouvre, le tintement des outils sur l'attelage. La formidable relation entre l'Homme et le Cheval se traduit par l'émotion que tout un chacun ressent quand il a l'occasion d'approcher un cheval ou d'écouter une anecdote liée à ce quadrupède⁷⁹.

Vendanger



Autrefois le début des vendanges était déterminé uniquement par l'aspect et la dégustation du raisin. Il était théoriquement admis qu'elles pouvaient commencer cent jours après la floraison.

« Pour savoir s'il fallait commençait à vendanger on goûtait le raisin : le carignan (la base) ; l'aramon (bon), le cinsault (vin fin), le grenache (qualité), le clairet (vin clair). Le vin blanc était pour nous. »

Enquête Minervois, entretien collectif, 1996, ZV

Les vendanges se font généralement dans le courant de septembre. Mais dès la fin août, le vigneron commence à surveiller la maturité du raisin. Il se rend compte que le raisin est mûr à la saveur sucrée du fruit, à la viscosité du jus, à l'aspect du fruit ; données qu'il complète par la détermination de la densité avec le mustimètre (Le mustimètre est un densimètre utilisé par les viticulteurs pour évaluer le taux d'alcool probable de leur vin, la relation entre la densité du moût⁸⁰ et le taux d'alcool.

L'alcool probable indique la quantité d'alcool (en % de volume) que l'on peut espérer si la fermentation du sucre est totale. Le principe est simple : on plonge le mustimètre dans un échantillon de jus de raisin. Le densimètre flotte et se stabilise : on peut ainsi lire la valeur de la densité.



Qu'elle soit manuelle ou mécanique, l'objectif de la vendange est d'apporter des raisins intacts, mûrs et sains. La date de son ouverture est proclamée avec le traditionnel ban des vendanges pour chaque région et appellation viticole par l'Institut national des appellations d'origine (INAO). On ne peut pas récolter avant cette publication, mais chaque producteur peut bien entendu différer à cette date selon ses propres estimations affinées après dégustation des fruits.

« C'est compliqué, ce sont des pépins qui sont noirs comme du bois, qui craquent sous la dents ; l'amertume qui disparaît, des pellicules qui lâchent à partir du moment où vous les prenez en main et qu'elles commencent à s'effriter ça veut dire qu'il y a un transfert pellicule, quand vous avez votre raisin en bouche, que vous le crachez et qu'il devient rouge, ça veut dire que la couleur est prête à sortir, à être extraite plus facilement. Oui ça s'apprend, sur le tard ! Chaque cépage a sa spécificité, chaque parcelle a sa spécificité ! »
François Teisserenc, 2018

« Moi je suis allée dans la vigne et j'ai croqué un grain de blanc. Et quand vous croquez la peau vous avez un peu une idée sur la densité que vous allez récupérer aromatiquement parlant ; bien qu'il n'y ait pas de macération entre la peau et le jus, ça vous permet de savoir ce que vous avez comme capacité dans votre baie, si le fruit est mûr ou pas. On a une année (2018) où les peaux sont très faciles, très fines, très délicates. Même dans la syrah la peau est tendre. Je déteste manger la syrah, ce n'est pas bon, la peau est amère, épaisse (le meilleur, c'est le cinsault). Cette année, c'est tout tendre, et agréable à manger. Chaque année est différente, cette année la syrah est magnifique !
En fait c'est simple, vous croquez dans un pépin et plus vous faites Rrrr (la grimace), moins c'est mûr et moins vous le faites, plus c'est bon à vendanger. Il est vrai que vous le faites toujours un peu car croquer dans un pépin n'a rien de palpitant. Mais moins c'est amer, plus la maturité est arrivée.
Pour les rouges, en croquant la peau, vous simuler une extraction avec la salive, avec les dents. Bon évidemment vous le faites comme un barbare dans votre bouche, pas comme ce que l'on veut faire à la cave, mais tout de même vous avez une idée pour définir si, ce que vous retrouvez dans votre palais, vous voulez le retrouver dans votre vin. »

Patricia et Cécile Boyer Domergue, 2018

Organisation des vendanges traditionnelles dans les années 1950-1960

Préparation des vendanges traditionnelles, récits d'après les entretiens effectués en 1996 dans le minervois.

« Dès qu'on avait défini le début des vendanges, on devait tout préparer : les comportes, les seaux, les tonneaux. Il y avait deux tonneliers à Olonzac qui venaient. Il fallait étancher les comportes et les tonneaux. Les tonneliers venaient sur place. On allait chez le bourrelier à Azillanet pour les harnais des chevaux. Il fallait aussi ferrer les chevaux. Le maréchal venait de la Caunette à Minerve deux à trois fois par an. Il y a longtemps, il y avait deux forges à Minerve : une dans la grande rue et l'autre en face de la Tour. Le maréchal s'occupait aussi de l'entretien des outils (carrelet, bêche...). Les outils étaient marqués par un n° pour chaque famille et le forgeron les connaissait tous. »

Antoine Abad, Minerve, 1996, AD34 1771 W 774



On peignait les numéros sur les comportes, on graissait les roues des charrettes, on prenait le temps. »

H. Hortala, H. Miaille et H. Poch, Olonzac, 1996 1771 W 773, Olonzac

« L'idéal, c'était d'avoir des terrains adaptés aux cépages : le grenache sur terrain sec et rocailleux ; l'aramon aux endroits où ça donnait le plus. On faisait des coupages à la vigne. Les gens vendangeaient une vigne de tel cépage puis une autre et ainsi on faisait des mélanges. [...] Ne dit-on pas que le raisin est mûr cent jours après la fleur...⁸¹. »

Le propriétaire de la terre était toujours là pour les vendanges. Son homme de confiance, le régisseur, recrutait les vendangeurs un peu partout dans la région. Autrefois il était reconnaissable à sa canne.

Venait ensuite par ordre hiérarchique d'une colle (groupe de vendangeurs), Le ramonet, ouvrier habitant sur la propriété et payé au mois. Il s'occupait des chevaux matin et soir et guidait la charrette.

La moussaigne, souvent la femme du régisseur quand elle vendangeait, était la chef de colle. Elle donnait le rythme et il était interdit de la dépasser. Elle se plaçait trois souches devant les autres, suivie sur la même rangée de la seconde. Il fallait toujours qu'elle ait le seau à moitié plein pour qu'elle puisse « tirer » (mener le rang). Il y avait souvent un videur qui lui était associé pour vider plus vite le seau. La seconde, généralement la femme du ramonet (la ramonette), marquait la ligne selon laquelle les vendangeurs devaient s'aligner.

La répartition du travail s'effectuait ensuite entre :
Les coupeurs, souvent des femmes et des adolescents ;

Le quichaïre qui pressait (« *quichait* ») le raisin dans les comportes au moyen d'une masse. Il s'agissait souvent d'un homme plus âgé, un « *papé* », qui portait un grand tablier ;

Les porteurs de comportes, deux hommes dans la force de l'âge. Ils transportaient les comportes jusqu'à la charrette et les chargeaient.

Les chevaux, un par charrette, avaient un rôle important le temps de vendanges. Lorsqu'il y avait une seconde charrette, on la confiait à l'ouvrier agricole, payé à la journée mais employé à l'année chez le même patron.

La colle était organisée en groupe de 9 personnes : 6 coupeurs (trois de chaque côté) ; 2 porteurs, un quichaïre. Les coupeurs avaient droit à deux litres de vin par jour et les porteurs et le ramonet à trois litres.

Il faut faire la différence entre les grandes exploitations et les petites de quelques hectares où les familles s'entraidaient.



Groupe de vendangeurs, collection Domaine de l'Arjolle

Généralement les jeunes gens commençaient à travailler chez les gros propriétaires pour gagner de l'argent, puis ils montaient sur les coteaux et ils finissaient par le travail en famille pour lequel ils n'étaient pas rémunérés. Tout le monde vendangeait, même les enfants, l'école ne commençait alors qu'au mois d'octobre.

Monsieur Garcia de Rieux nous apporte son témoignage sur l'organisation des vendanges sur un grand domaine :

« Un ramonet pour 6 chevaux. Un charretier pour 3 chevaux. C'étaient des charrettes, de grosses caisses, tirées par trois bêtes. Il n'y avait pas de comporte mais des hottes. Pendant les vendanges il y avait 36 coupeurs, une hotte pour 4 coupeurs. Quand le seau était plein, il fallait crier "Le seau !". À 16 ans on commençait avec les femmes et la moussaïgne, il ne fallait pas la dépasser mais la suivre. Les coupeurs venaient de Carcassonne, Saint-Gaudens, Saint-Étienne et après sont venus les Espagnols en 1954-1955. Manuel et Quignones ont recruté beaucoup de gens. Ils venaient sans contrat. Très peu sont restés, quelques filles se sont mariées.

Les meilleures vendanges, c'était quand il y avait beaucoup de coupeurs. Quand je suis devenu régisseur, je devais m'occuper de ces hommes. C'était dur car le patron ne nous donnait aucun moyen pour les loger. Ils couchaient sur la paille. Les vendanges occupaient les femmes et les enfants, donc ça faisait des salaires en plus. On dansait tous les jours avec un phonographe ou un accordéon. »

Gérard Garcia, Rieux-Minervois, 1996, 1771 W 778



« Pour les vendanges on transportait avec notre propre charrette. Et puis quand on a plus eu le cheval, on a fait le transport en association avec un propriétaire qui en avait un. C'était des gens du pays qui venaient vendanger, peut-être quelques fois des gens de la montagne. Des gens de l'Aveyron, des gavachs.

En 1914, il y avait déjà des Espagnols. C'étaient des gens qui étaient partis parce que chez eux les temps étaient durs ; ils sont venus en France parce qu'en France, en travaillant, on gagne davantage sa vie. Les Italiens étaient à la carrière. Mais pas des grosses quantités. Moi, mon père, il avait à peine 10-12 ouvriers. Alors il y en avait des Espagnols et des Italiens. »

Louis Anglade



Vendangeurs belges, collection Louis Anglade, Laurens

« On était de la frontière belge. On a mis 4 jours et 4 nuits pour venir dans un train à bétails. C'était dur de débarquer ici, les gens ne parlaient que patois. on nous a logés mais ça prenait l'eau et un jour d'inondation et bien, on a tout perdu encore une fois. Après la guerre, on est repartis mais j'avais gardé une amie chez qui je venais vendanger et c'est comme ça que j'ai rencontré mon mari, en 1956. »

Louis Vilas, Puichéric, 1996, 1771 W 775

« Avant la seconde guerre, on employait pour les vendanges des Ariégeois et des Tarnais. C'était des petits propriétaires qui avaient fini la saison chez eux (les moissons et les fenaisons) et qui venaient vendanger pour passer l'hiver. Quand ils venaient, ils apportaient toute la nourriture pour le mois des vendanges. Le racisme s'appliquait aussi envers les gens de la montagne. Il y avait des propriétaires qui exigeaient qu'ils

portent des cadeaux pour pouvoir vendanger (des poules, des canards). Ces gens étaient logés dans une remise avec une planche comme simple séparation entre les hommes et les femmes.

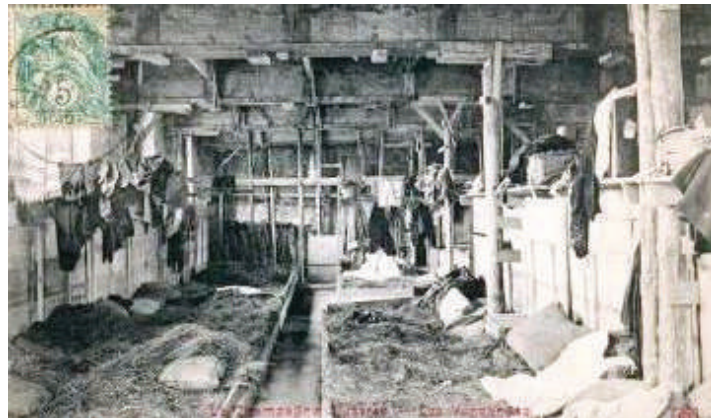
Ça a continué avec les Espagnols dans les mêmes conditions. Malgré tout les gens étaient gais et ça dansait tous les soirs.

Après la guerre, je me suis battu pour l'amélioration des logements. Le syndicat des ouvriers agricoles a été créé en 1920 pour essayer d'améliorer les conditions de vie. Moi quand j'ai commencé (après la seconde guerre), on n'avait pas encore la permanence de l'emploi et on s'est battu pour l'obtenir. On a gagné en 1950-1955 et Puechéric a été catalogué village révolutionnaire »

Louis Vilas, Puichéric, 1996, 1771 W 775

Les premiers Espagnols qui sont venus ont été mal accueillis car les gens pensaient qu'ils allaient prendre leur travail. Certains sont venus célibataires, d'autres en famille. Ceux qui n'avaient pas de maison étaient mal logés. Dans les premières qui ont épousé des Espagnols, il y avait pas mal de filles-mères, les parents préféraient un Espagnol que pas de mari du tout. Quand c'était un mariage d'amour, les familles se fâchaient, on ne faisait pas de fête et puis, avec le temps, on se raccommoait. »

M. Ricard, Siran, 1996 Février, 1771 W 783



Collection privée, Carte postale intitulée « Vendanges dortoir »

Il y a eu de la main-d'œuvre familiale. Ils s'entendaient avec les gens de la montagne qui descendaient ici lorsqu'il faisait trop froid à la montagne, ils venaient pour tailler et puis ils revenaient pour vendanger et puis ç'a été les Espagnols. Les réfugiés espagnols. »

Bernard Vidal, 2018

Là le réfectoire pour les français, ceux qui se croyaient supérieurs mangeait là (1975 environ). Il y avait deux dortoirs, l'un pour les hommes l'autre pour les femmes. Quand il a été obligatoire que les couples aient des chambres séparées ont a fait des cloisons dans une partie. Mon père avait mis très tôt une douche solaire pour les ouvriers, là il y avait des sanitaires. On pouvait avoir jusqu'à 40 vendangeurs. Pendant les vendanges il y avait la fête tous les soirs, j'ai appris l'espagnol comme ça ... Ils venaient de la région de Murcia. »

Françoise Gui, 2018

Travail des coupeurs

Lors d'une journée type de vendange, un coupeur pouvait remplir 10 comportes foulées de 80 kg chacune soit 5 600 kg par colle. Quand la colle était plus nombreuse (14 coupeurs par exemple), on mettait un surveillant qui ramassait aussi les grappes oubliées et réprimandait une cueillette trop rapide et sans soin.

« Les vendanges sont un peu différentes entre la plaine et les coteaux. Sur les coteaux, les parcelles sont plus petites et plus pentues. Lorsqu'ils ont utilisé des tracteurs, c'étaient des tracteurs à chenilles. À Saint-Julien, sur les coteaux, il fallait faire attention de toujours mettre son panier devant pour qu'il ne tombe pas et on le calait avec le seau.

À Olonzac on vendangeait 10 jours plus tôt qu'à Minerve. Pour les chevaux, la plaine était moins pénible, ils pouvaient faire jusqu'à 4 voyages alors qu'à Minerve ils en faisaient que 2 pour la cave. »

Antoine Abad, 1996, W 1771 W 774



Carte postale, collection privée

Les plus habiles des coupeurs utilisaient des serpettes, les autres des sécateurs.

« Chez certains gros propriétaires, il fallait vendanger au trot. Les personnes âgées ne rigolaient pas, elles étaient là pour trier. J'ai eu pleuré dans les vignes.

Dans les petites colles, on travaillait sans rigoler, dans les grandes on rigolait plus mais c'était tout aussi sévère.»

On aimait bien que le cheval parte à la cave, on en profitait pour se reposer un peu »

En principe les vendangeurs étaient fidèles au patron. Je me souviens que mon oncle avait loué Jules, le coiffeur, et sa femme. Pendant les vendanges personne ne se faisait coiffer.

Mon père et moi, nous avions un cheval et une charrette pour 10-12 comportes (certaines en portaient jusqu'à 16). Lorsque c'était trop lourd, on mettait un second cheval. Il fallait savoir les mener. Celui de derrière, le limonier, n'était pas castré et donc plus fort. Il fallait des chevaux qui s'entendent très bien. Les harnais étaient astiqués, les cuivres brillaient et des pompons de couleur s'agitaient. Sur le côté gauche de la

charrette, il y avait le porte-faignant. On commandait toujours les chevaux du côté gauche. Avec le fouet, "clac, clac", il ne fallait pas des chevaux rétifs, mais chacun connaissait son cheval. Lorsque c'était une charrette avec deux chevaux il y avait un homme derrière pour s'occuper du frein. Il fallait faire attention de ne pas faire mal aux dos des chevaux en freinant. Il arrivait qu'on mette un contrepoids à l'avant ou à l'arrière de la charrette selon si l'on montait ou si l'on descendait. Celui qui menait les chevaux était devant lorsque la route était plate, puis grimpeait sur le porte-faignant et lors d'une manœuvre trop difficile, revenait sur la route. Sous la charrette, à l'avant, il y avait une caisse ou on mettait pour boire (du vin plus souvent que de l'eau) et le paquet de gris. Les petits propriétaires faisaient tout eux-mêmes, les « gros » avaient un ramonet pour s'occuper du cheval. »

René Pigassou, Aigues-vives, 1996, 1771 W 789 / 1771 W 790



Carte postale, collection privée

« On vendangeait la vigne en deux fois. Quand les raisins du pied de vigne étaient groupés, ils risquaient de pourrir si le temps n'était pas favorable et ils risquaient de piquer les autres. Alors on enlevait les quatre grappes du milieu qui pesaient au minimum 11°. Le cep aéré permettait de laisser mûrir les autres raisins. Il y avait environ 10 jours entre les deux étapes et s'il pleuvait, c'était encore mieux. Pour faire du bon vin, il faut trier les grappes, il ne faut pas ramasser le raisin trop vert. J'ai commencé à vendanger à 9 ans. Je prenais une rangée entre mon père et ma mère comme ça, même si je ne passais pas ma journée à m'amuser sous les souches, la rangée était faite et je gagnais une journée complète. »

M. Fuentes et M. Segui, Caunes-Minervois, 1996, AD34 1771 W 786-787

Travail des porteurs

D'une façon générale les vendanges se faisaient à la comporte qui était portée au moyen de pals (barre en bois disposée de chaque côté de la comporte, sous les poignées).

« Quand il pleuvait, on arrivait plus à décoller les comportes du sol avec la boue. Parfois, pour rigoler un peu, faire une pause, certains s'amusaient à casser les pals. Mais on savait qu'il y en avait d'autres. Pour porter les comportes, il fallait avoir la cadence. Je me souviens de ce boiteux, le pauvre, c'était terrible pour lui... »

Messieurs Guilhaumon, Respland et Pistre, Aigne, 1996, AD34 1771 W 772

Par la suite, pour déplacer les comportes, les pals ont été remplacés par des brouettes qui étaient manipulées par un seul homme. Elle était surtout utilisée sur les moyennes et petites exploitations.

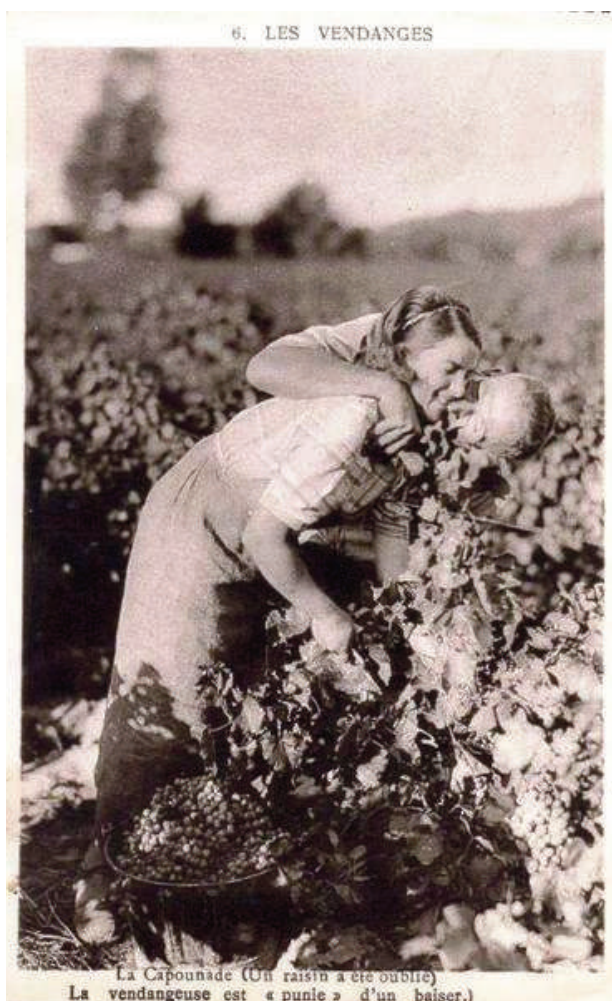
« *Le premier qui a acheté une brouette, on se moquait de lui parce qu'avant les vendanges il s'entraînait, et puis tout le monde s'y est mis.* »

Messieurs Guilhaumon, Respland et Pistre, Aigne, 1996, AD34 1771 W 772

Le traîneau était parfois utilisé. Le cheval passait dans les rangées où il y avait des comportes que les vendangeurs chargeaient sur le traîneau et le cheval revenait seul à la charrette puis, plus tard, au camion. Le traîneau était surtout utilisé quand il avait plu.

« *Dans les grandes colles, on mangeait en vendangeant mais l'ambiance était bonne. Si les jeunes filles laissaient un grappillon de 9 grains, pas moins, on les capounait. Parfois on remplissait les chemises de feuilles ou on accrochait une queue-de-morue ou une patte de lapin dans le dos des filles. Tout le monde chantait (Ma Venise provençale, Les Petits Pois...).* »

M. Fuentes et M. Segui, Caunes-Minervois, 1996, AD34 1771 W 786-787



Collection privée, Carte postale intitulée « Le capounage »

De nos jours, dans les propriétés où on a fait le choix de continuer à vendanger à la main, ces ambiances se retrouvent comme en témoigne ce texte de Bernard Isarn sur le blog du domaine de Cadablès, concernant les vendanges de 2018

Vendanges 2018 : les mains

« Même en demi-récolte, le travail n'est pas moindre. Les vendangeurs cueillent en colle, chantent parfois en chœur quand le raisin est abondant, quand la chaleur décroît, quand les vendanges finissent. Efforts froissant les dos, maculant les mains d'un rouge lie-de-vin parfois entaillées par un sécateur trop vif. Joyeuses conversations les matins frais, mutisme monacal les après-midis chauds pour peu que l'on ait bu au repas du midi. La verve reviendra bien plus tard lorsque les dos vrillés par l'effort constant se déplieront, lorsque le soleil descendra dans le ciel pour saluer la colle suante, collante, éreintée.

La définition officielle : groupe de vendangeurs de 8 coupeurs, 2 hommes transporteurs de comportes, 1 homme presseur de raisin dans la comporte, 1 videur de seaux. À Cadablès on ne presse plus dans la comporte car il faut garder intactes les baies pour plus de qualité.

La récolte achevée, le traditionnel repas : " la soulénque " est l'occasion d'agapes, de rencontres, de joies, d'au revoir, de chants, de guitare. Une manière toute languedocienne de saluer l'an qui finit et parler de l'an qui vient, Le roi est mort, vive le roi.

La soulénque, encore une occasion de goûter les millésimes passés, toujours en magnum, question praticité. Repas toujours gargantuesque : la peur de manquer, opulence rurale et remerciements inconditionnels pour une soirée où l'esprit éthéré par d'élégantes vapeurs, nous utopisons un monde bio, équilibré, humain, sensible.

C'est assez simple à la main. C'est traditionnel, presque un peu réac. C'est amical et l'on cultive l'authentique en "polyglottant". Les gens se rencontrent, se parlent, sympathisent, fraternisent. On rit beaucoup surtout, à gorge déployée, on part aussi parfois sur des sujets plus sérieux où chacun apporte sa pierre à l'édifice, son avis, sa culture, sa différence, sa contradiction⁸². »

Le travail demeure éprouvant, avancer courbé sur la souche, couper la grappe vite sans se blesser, en laissant le moins possible de grappillons, tenir le rythme en harmonie avec les autres coupeurs, assurer la vitesse de vendange donnée par le meneur de colle... En contrepartie, d'une façon générale, le travail de groupe est stimulant et si l'ambiance entre les vendangeurs est satisfaisante, elle contrebalance la difficulté de la tâche.

Une habitude, voire tradition, est maintenue dans certains domaines, le repas de fin de vendanges partagé entre ouvriers et propriétaire. Ceux qui ne l'ont pas perpétué le regrettent généralement et l'évoquent avec une certaine nostalgie.

« Avec les machines à vendanger c'est autre chose. Nous qui vendangeons à la main, on fait partie des dinosaures. Pendant les vendanges on ne s'amuse pas vraiment, c'est plus éprouvant qu'autre chose. »

Antoine Rigaud, 2018

« Avant il y avait peut être une autre ambiance... Les capounades, quand les filles oublièrent une grappe, ceux qui portaient les comportes les rattrapèrent et leurs passaient la le raisin sur la figure pour rigoler... Et puis il y avait aussi la soulénque, le repas de fin de vendanges. Un petit repas bien arrosé où on mangeait des coustillous (des travers de porc). »

Louis Anglade, 2018



Vendanges à Lenthéric, tracteur d'Autignac, collection Louis Anglade



Vendanges au Clos Centeille, 2018

Les vendangeurs aujourd'hui, sur ce territoire, peuvent être des colles qui reviennent chaque année, mais aussi des étudiants (woofers) ou bénévoles venus « donner la main », partager une expérience, découvrir la France et ses vignobles. Il n'est pas rare que les deux publics se retrouvent.

« Notre vignoble, c'est 60 hectares : dans les vignes ce sont des hommes sauf pendant les vendanges parce qu'on vendange à la main. C'est le choix qu'on a fait, la vendange manuelle, pour des raisons qualitatives bien entendu, et, avec le relief qu'on a, on n'aurait pas pu tout faire à la machine, et puis ce n'est pas notre truc... Pendant les vendanges il y a trente vendangeurs, en majorité des femmes : des gens du village, des étudiants, des personnes au chômage...

Mais là c'est mon fils qui s'en occupe. Sur Faugères, ce qui est intéressant c'est qu'il y a de plus en plus de vigneronnes, des femmes qui ont acheté des vignobles et qui gèrent ça de main de maître. À la direction du syndicat, il n'y a que des femmes : la présidente et la directrice et la secrétaire ne sont que des femmes.

Avant la vigne et le vin c'était une affaire d'homme [...]

Quand on vendange, on ne vendange que par cépage. Chaque parcelle de vigne mérite une vinification différente. En général on a des îlots de tel ou tel cépage donc quand je dis parcelle, ce sont des groupes d'îlots. Par exemple le carignan, il y a un îlot ici puis un autre là-bas. Il faut dire que le gros atout de Faugères, en plus de la bio diversité (vous voyez les espaces en garrigue et ceux en vigne, il y en a plus en garrigue qu'en vigne et ça, je pense que peu de syndicats ou d'appellation ou d'ODG ont cette chance, sachant que le filtre naturel, surtout par rapport aux prédateurs, c'est la forêt.)

Alors tous les cépages sont vinifiés séparément. On y est obligé parce qu'un îlot de tel ou tel cépage au cours de l'année aura eu une réaction différente parce qu'il n'y aura pas eu la même pluviométrie, ou qu'il aura fait plus froid, ou qu'il y aura eu du vent. Ce sont des choses qu'on est obligés d'intégrer pendant l'année de façon qu'au moment des vinifications, il y ait des différences de vinifications par rapport à la cueillette... »

Bernard Vidal, 2018



La machine à vendanger



L'arrivée de la machine à vendanger sur l'exploitation date de 1981-1982, on passe alors d'une vendange manuelle à une vendange machine. En volume c'est assez compliqué parce qu'en fait, nous, on alterne, on commence les parcelles à la main et après on fait passer la machine... »

L'utilisation de la machine à vendanger a nécessité un aménagement des parcelles du vignoble afin de permettre une bonne accessibilité aux vignes. Il est également nécessaire d'adapter le mode de conduite de la vigne : celle-ci doit notamment être assez haute et ne présenter aucune grappe à moins de 30 cm du sol. La machine à vendanger, encore appelée vendangeuse, est une machine agricole, généralement automotrice, conçue pour assurer la récolte des raisins. Ce type de machine effectue en une seule opération l'ensemble des opérations de la vendange : nettoyage, portage et transfert dans les bennes de débardage.

Principe de fonctionnement

« La machine enjambe le rang de vigne ; des bras cueilleurs, secoueurs, batteurs ou encore fouetteurs vibrent la végétation (jusqu'à 600 coups par minute) et font tomber les grains vers un mécanisme de récupération, tapis ou godets. Un aspirateur souffle la récolte pour évacuer les feuilles et branches tombées lors du secouage. Composition d'une machine à vendanger : une tête de récolte, partie la plus complexe et la plus délicate de l'ensemble ; un système de transfert, tapis convoyeurs ou norias ; un système de nettoyage, aspirateur et broyeur de feuilles et débris ; des trémies de stockage. Certains constructeurs proposent un système de tri de la vendange en amont des bennes permettant la séparation du jus, des grains, des feuilles, pétiotes et sarments. Une tête de récolte dispose de 4 principes successifs et complémentaires supprimant les postes d'égrappage et de tri au chai : réglage des paramètres de la tête de récolte depuis le poste de conduite de manière intuitive ; trieur séparant les feuilles des grappes entières ; égreneur linéaire à haute fréquence séparant les grains de la rafle sans aucun fractionnement ; table de tri embarquée évacuant la totalité des corps étrangers et 95 % des pétiotes entières.

La mécanisation en question

Compte tenu du caractère "traditionnel" et de la culture très ancienne de la façon de vendanger dans les "vieux" pays viticoles, la mécanisation de cette activité suscite encore, plus de trente ans après les premières machines à vendanger, des méfiances et interrogations quant à la préservation de la qualité des récoltes. La première région où la mécanisation de la vendange s'est implantée de façon massive a été le Bordelais, explicable par un terrain peu accidenté et des grains à peau épaisse se détachant facilement, où on pouvait y compter quelque 300 machines dans les années 1980. La technique évoluant et l'apparition de systèmes réglables permettant d'adapter le secouage à ses propres besoins ont depuis prouvé que la qualité est conservée, voire améliorée sur la dégustation du vin. De plus, la rapidité de la récolte permet de vendanger au plus près de la maturité optimale du raisin et augmente ainsi l'homogénéité de la vendange. Un obstacle non négligeable à l'utilisation de machines est l'aménagement des vignes qui doivent être spécialement préparées pour pouvoir les accepter. Les terrains trop pentus, les largeurs de rangs trop faibles, des vignes trop petites ne permettent pas le passage de la machine. La mécanisation de la vendange est rentrée dans les mentalités des viticulteurs et ceux-ci y voient un outil permettant d'accroître la rentabilité de leur activité. Les machines à vendanger sont présentes maintenant dans toutes les régions et pays producteurs de vin (en 2010, 60 % des vendanges en France sont réalisées par ces machines), et environ 1 000 de ces machines se vendent chaque année dans le monde »⁸³.



Essai de machine à vendanger, collection Louis Anglade

Vendanges 2018

Une saison difficile. La région n'a pas été épargnée, avec des précipitations depuis l'hiver, fréquentes et rapprochées. Elles ont généré des inondations ponctuelles et une pression inédite du mildiou, qui s'est répandu sur l'ensemble du vignoble, avec une intensité jamais vue depuis des décennies.

La préfecture de la région Occitanie communiquait le 20 juillet :

« Une première estimation du volume de récolte est établie à 12,4 Mhl, soit légèrement en dessous de la moyenne des 5 dernières récoltes », un chiffre obtenu par sondage sur les caves coopératives et un échantillon de caves particulières. Deux semaines après, les premières vendanges débutaient.

Le 14 août, l'Hérault démarre à son tour, par les vendanges du Mas Amiel, en Côtes de Thongue ; le 23 août, l'AOC Faugères ouvre son banc des vendanges.

Le Centre interprofessionnel des vins du Languedoc⁸⁴, en accord avec ses vignerons, se veut optimiste :

« *Malgré un été caniculaire précoce depuis la véraison, la vigne ne souffre pas de la sécheresse. Les pluies printanières, ainsi que le climat stable, chaud et sec qui s'est installé depuis mi-août, ont permis d'obtenir un état sanitaire du raisin très bon, promettant un joli millésime 2018. Avec un début de vendanges majoritairement plus tardif que l'an passé, les vignerons du Languedoc se réinscrivent dans la moyenne nationale et ont à présent dépassé le premier tiers du travail de récolte. La météo de ces prochaines semaines, chaude et ensoleillée, promet une poursuite des vendanges sous les meilleurs auspices.* »

Octobre 2018, les vendanges sont maintenant achevées dans le vignoble régional. Le bilan provisoire annonce un grand millésime, les services d'Agreste⁸⁵ prévoient une production revue à la hausse (+18 %) par rapport à 2017.

« *Après un hiver froid et humide, un printemps très humide, nous avons eu trois semaines de pluie en juin qui ont eu pour avantage de recharger les réserves hydriques, et pour inconvénient une prolifération du mildiou venant impacter certaines zones comme sur les appellations Faugères ou Saint-Chinian. Mais dans l'ensemble, nous retrouvons les volumes d'une année normale si l'on couvre le spectre de ceux qui ont atteint des rendements maximaux et ceux qui ont moins récolté (...). On retiendra donc surtout de ce millésime l'extrême qualité de la vendange récoltée, grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués. Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité dans la majorité des parcelles. 2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime en Languedoc, confirmant sur l'ensemble des appellations un joli fruit et une expression très harmonieuse des arômes. La syrah, moins sensible aux attaques du mildiou que le grenache, est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans le vignoble* », précise Miren de Lorgeril, présidente du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL).

Cependant la situation demeure contrastée sur l'ensemble du vignoble car des zones ont été durement frappées. Certains vignerons, cumulant sur trois années successives (grêle, sécheresse, gel, mildiou), ont perdu en 2018, 80 % voire 100 % de la récolte.

IMAGERIE NOUVELLE. LES VENDANGES.



Toujours, rejoice derrière le bonnet du propriétaire, devrail on pas la comète qu'est descendue sur sa tête!

On l'a du bon vin c'est sûr, via le père Siméon en châtin.

Le soir au pressant, avate un verre de vin. C'est un pour les chagrin c'est un remède souverain.



Le meilleur vin en tout temps, à toute heure, le meilleur est pour les vendangeurs.

En vendange. Jeannette, on pense à ça, on pense à ça, il y voit on pas autant de jambes que l'éclair!



Pressoirs, tonneliers, vendangeurs, sont de francs buveurs. Sûrils amis de la cuve au pas divin; cuve traitresse qui tous les ans, envoie plus d'un de ses amants et leur fait boire le coup mastel dans ses flancs.

L'Imagerie et l'Édition de la Librairie de la Presse, à Paris, et chez les Libraires de France.

Des vins



Dans cette dernière étape, ces derniers échanges avec les vigneronnes autour de l'élaboration des vins, les cinq sens sont en éveil. L'œil vigilant à la qualité, à la couleur du raisin rentré puis, plus tard, à la couleur du vin obtenu ; les odeurs étourdissantes de la cave, celles subtiles en cas de trouble de la fermentation et celles encore qui participent, *in fine*, à déterminer un cru ; le goût de façon évidente tant il est indispensable à toutes les étapes du processus de fabrication ; le touché inmanquablement tant de nombreuses manipulations sont nécessaires et l'ouïe de par les ambiances des « clic/clac » des pressoirs puis des machineries et qui, une fois les cuves remplies, le silence installé, permet de déceler tout changement de situation... L'intention de cette dernière partie n'est pas de proposer un manuel de viticulture mais de présenter les sujets soulignés lors des rencontres avec les vigneronnes. L'ensemble recherchant sans doute à définir LE VIN propre à chacun.

Préalablement aux paroles vigneronnes sur l'ultime étape du processus, la naissance d'un vin, il est intéressant, pour mémoire, de retrouver les témoignages recueillis lors de l'enquête dans le Minervois en 1996. Ils nous apportent de précieux détails sur les méthodes de vinification traditionnelle, avant et après la Seconde guerre mondiale et généralement avant la mise en œuvre des caves coopératives. Hors des grandes propriétés viticoles, le vin est une histoire domestique. Si les femmes n'intervenaient pas directement dans la vinification⁸⁶, elles prenaient part au processus indirectement. Au moment des vendanges, les maisons étaient envahies par les comportes, les cuves étaient accessibles par la cuisine, l'ordre domestique était perturbé, sans compter les nombreux repas à assurer.

« Avant, tout le monde avait une cave chez lui. Dans les grosses exploitations, le travail se faisait pendant les vendanges, dans les petites propriétés, le raisin était entreposé et la vinification se faisait après. Tous les ouvriers avaient une vigne (50 hectos environ) et ils faisaient pressurer leurs raisins à mon grand-père qui possédait un pressoir sur roues qu'il faisait tirer par une mule. Le vin ressemblait à du quinquina ! »

M et Mme Ruffal, Rieux-Minervois, 1996, AD34 1771 W 785

« Les gens arrivaient en fin de journée avec 50 à 100 comportes. Il y en avait partout, dans la cuisine, dans les couloirs, devant la porte... Il y avait des trappes dans les cuisines qui permettaient, en utilisant une sorte de gros entonnoir, de déposer les raisins dans les tonneaux. De temps en temps, quelqu'un devait se mettre dans le tonneau pour tasser les raisins pour qu'il y en ait un maximum. Les gens s'entraidaient. À la fin, on mangeait ensemble ou on buvait un coup. Il y avait un pressoir communal qui passait dans les rues. Il restait une demi-journée environ par maison. »

M. Fuentes et M. Segui, Caunes-Minervois, 1996, AD34 1771 W 786-787

« Derrière la cuisine il y avait une cuve que mes parents avaient fait construire, ils mettaient un rideau pour séparer. Mais quand le raisin fermentait, il fallait laisser la trappe ouverte, ça sentait fort. Après avec une pompe on faisait le remontage (on remontait le jus sur le raisin). Quand le raisin avait fermenté, on louait la presse roulante. Il s'arrêtait devant l'église et on lui apportait le marc. A la Toussaint, en principe tout le monde avait pressuré. Il fallait ensuite laisser à nouveau le vin fermenter. Un négociant venait ensuite ici prendre des échantillons et discuter le prix. Ici il s'appelait Germain. »

Antoine Abad, Minerve, 1996, AD34 1771 W 774

D'autres viticulteurs avaient une cave indépendante de l'habitat et du matériel dont la location représentait un gain supplémentaire.

« Mon père, lui, avait un pressoir qu'il louait le prix de la journée d'un homme. Ça durait pendant un mois après les vendanges. Il commençait à 4 heures du matin et finissait à 23 heures. Mais il faisait trois repas copieux. Ceux qui venaient payaient le repas. Il s'est arrêté en 1936 avec l'ouverture de la cave coopérative. Pour une journée de pressurage il fallait quatre hommes pour 40 à 50 comportes. Il fallait apporter le marc dans le pressoir au moyen de comporte en bois. On chargeait le pressoir, on faisait une première pression et on allait déjeuner pendant une heure. On revenait presser et à midi quand le marc était très dur, on pompait dans une barrique avec une petite pompe. Les foudres⁸⁷ appartenaient à ma famille depuis très longtemps. Ils avaient été fabriqués sur place. Il y avait trois contenances différentes : 180, 84 ou 55 hectos.

Les portes-fonds permettaient de disposer dessus une bougie et une bouteille de blanc. Sur la surface devant, mon oncle dessinait toujours des rébus pendant qu'on laissait sortir le jus avant de le re-presser. Au bout d'un moment, mon père, qui était le maître de cérémonie, ordonnait la reprise du travail.

Dans toutes les caves tu entendais Clic Clac lorsqu'on tournait la barre du pressoir. Avec un gros couteau, le tailladou, on coupait les bords du marc encore juteux et on le mettait au-dessus. Fallait avoir pas mal de force pour couper le marc. Après on remettait les bois, qu'on nommait des capes, et jusqu'au lendemain matin on laissait le jus restant s'écouler. Le lendemain on enlevait le marc de la veille, on le mettait sur des chariots et on le transportait à la distillerie qui était à Bize puis à Olonzac. Et on recommençait pour quelqu'un de plus (une autre personne). Il y avait des courtiers qui passaient et s'ils savaient que le propriétaire avait besoin d'argent, ils en profitaient pour tirer les prix.

Les courtiers prenaient des échantillons qu'ils faisaient goûter aux négociants. Avec les caves coopératives, les données ont changé... »

René Pigassou, Aigues-vives, 1996, AD34 1771 W 788

Mon père avait une propriété de 30 hectares environ. Notre cave était assez moderne car mon grand père avait acheté un "foule-pompe" dès 1928.

Une fois les raisins dans la cuve, on les laissait fermenter. Un raisin chaud de vendanges précoces fermentait vite alors qu'un raisin froid de vendanges tardives était plus long. Après la fermentation, on retirait le vin fin et on passait le marc dans le pressoir et ce n'est qu'après qu'on le récupérait pour le transporter à la distillerie. Pour ne pas manquer de cuverie il fallait prévoir 1/3 de cuverie en plus, si on faisait 1000 hectos il fallait en prévoir 1500 pour être tranquille. Le caviste s'occupait de la vinification et de distribuer le vin aux employés. Le ramonet⁸⁸ avait droit à 90 litres par mois et les ouvriers à deux litres par jours. On donnait le vin en fin de semaine. »

M. Poumayrac, Minerve, 1996, AD34 1771 W 774

Le rôle des femmes dans la vinification

Autant les femmes étaient au cœur du dispositif des vendanges, autant elles n'étaient pas acceptées dans le processus de l'élaboration du vin.

« L'exclusion des femmes des cuviers aux vendangeoirs ainsi que des chais est attestée pour la quasi-totalité des terroirs [...] Chez certains auteurs il s'agit du temps du pressurage, pour d'autres, de celui de la fermentation, pour quelques autres encore de tout contact avec le vin en train de s'élaborer et pour les intransigeants, de toute proximité avec un chai, quelque soit la période de l'année. Cet ostracisme peu concerner uniquement le temps des menstrues mais, revêt, le plus souvent, un caractère permanent⁸⁹. »

Cependant des personnalités importantes dans le monde de la viticulture comme, à des époques différentes, l'abbé François Rozier, Antoine Chaptal ou Jules Guyot, rappellent très vite l'infondé de ces croyances populaires en citant quelques exemples de femmes de renom qui, par leurs inventions, ont fait progresser les techniques de vinification comme Elizabeth Gervais, montpelliéraine qui en 1819-1820 a mis au point un appareil vinificateur en cuve close qui permettait une meilleure maîtrise de la fermentation.



I Love Lucy, Lucy's Italian Movie (TV Episode 1956)

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, le droit de vote est accordé aux femmes, elles deviennent autant électrice qu'éligible ce qui va très progressivement transformer le paysage politique mais également des instances professionnelles. *« Le décret du 24 décembre 1954, rétablissant, avec des pouvoirs étendus, les chambres d'agriculture supprimées sous le régime de Vichy, intègre dans l'électorat et dans l'éligibilité les salariées agricoles que la loi du 3 janvier 1924 avait ignorées. Sont désormais électeurs « sans distinction de sexe », à la condition d'être âgés de 21 ans révolus et d'être français ou naturalisés depuis au moins 5 ans, les propriétaires non exploitants, les exploitants, les membres de leur famille travaillant avec eux et les salariés agricoles⁹⁰. »*

Ces changements ne se sont pas effectués du jour au lendemain et même si la parité est loin d'être totale dans les postes décisionnaires, la place des femmes aujourd'hui est assurément plus affirmée. Cependant si on rencontre des femmes maîtresses de chai, il est beaucoup plus rare d'en croiser chef de culture ou régisseuses d'exploitations importantes.



Pour mémoire

La vinification traditionnelle

« Le foulage du raisin s'effectue grâce à un fouloir à main composé de deux cylindres parallèles et actionné par le vigneron. Le raisin est broyé et tombe directement dans la cuve ou le tonneau.

La fermentation dans un tonneau en bois de châtaignier ou de chêne, appelé également foudre, permet la fermentation du raisin qui dure environ huit jours.

Le pressurage par un pressoir à claies, actionné par un mécanisme à cliquet, permet de pressurer le marc de raisin fermenté et libère le vin de presse. La force du vigneron est décuplée par un levier horizontal.

Le pompage des vins au moyen de pompes à piston (type catalane) dont le débit de 60 hectolitres à l'heure permet de remplir cuves et futailles.

Le remplissage des fûts en bois pour la garde du vin. Les divers récipients constituent ce que l'on appelle la vaisselle vinnaire (tonneaux, demi-muid de 600 litres, bordelaises de 220 litres, futs de 110,55 et 33 litres – bonbonnes, dame-jeanne, barral de 3 litres, etc.) »

Élaboration et élevage du vin

« Le sulfitage consiste à incorporer à dose minime pendant la vendange et le temps de garde des vins du SO₂ (dioxyde de soufre) sous plusieurs formes (soufre en combustion, bisulfite, solutions sulfureuses).

Le levurage est une adjonction de levures achetées dans le commerce pour compléter l'action des levures indigènes et favoriser la transformation du sucre en alcool.

Le remontage qui se pratique durant la fermentation est le lessivage en plusieurs fois du chapeau de marc pour extraction des matières colorantes et du tannin.

Le collage des vins est une pratique très ancienne consistant à précipiter les particules indésirables en suspension dans les vins pour en assurer la limpidité. Les anciens vigneronns utilisaient des blancs d'œufs battus (albumine).

La filtration assure, en complément du collage, la clarification des vins faits en utilisant des manches en tissu de coton que le vigneron imprègne de terre d'infusoire.

La dégustation se faisait avec une tasse plate en argent et à facettes qui permettait de faire miroiter le vin.

Le pesage des vins s'effectuait aux alcoomètres (Dujardin, Salleron) pour déterminer le degré des vins.

La mise en marché du vin en vrac s'effectuait d'abord avec des demi-muids et foudres portés par charrettes, wagons de chemin de fer ou péniches sur le Canal du Midi⁹¹. »

La cave traditionnelle, coopérative ou privée, se trouve maintenant remplacée ou complétée par des bâtiments écoresponsables, modernes, intégrés aux paysages. Son architecture doit souligner la recherche de qualité qui répond à l'attente des consommateurs pour lesquels le vin est devenu la marque d'un certain style de vie.

Quelles soient caves anciennes ou modernes, elles deviennent progressivement des lieux culturels, de production, de vente et de tourisme.

Les chais (terme d'origine celtique) se divisent en plusieurs espaces d'activités pour toutes les étapes de la production vinicole.

L'espace intime comprenant : les lieux de liaison entre l'extérieur (les vignobles) et l'intérieur où se déroule la manipulation du raisin et l'élaboration du vin, les pièces d'élevage et de repos.

L'espace public qui donne à voir les vins par leur présentation, leur dégustation, et où sont proposées des animations.

De ce fait, les visites qui vont au-delà des espaces publics, vers les lieux d'élevage, d'élabo-
ration et de maturation des vins, deviennent des instants privilégiés, confidentiels, que le
vigneron offre aux amateurs... Une certaine complicité se noue, le vin se déguste et s'achète
en confiance.

« Vers 2012, 2013, c'est très récent, les clients qui avaient consommé ces vins entre
guillemets du « nouveau monde », avec des prix défiant toute concurrence ont
commencé à regarder d'un peu plus près comment c'était fait, dans quelles conditions,
les labels biologiques ou autres, les respects de l'environnement, les conditions de travail
etc. En fa, les gens voulaient revenir à une consommation plus « locale », cherchant le
vigneron, ce qu'il y avait derrière chaque bouteille etc. Un retour aux sources qui était
très bien pour nous et du coup les clients se sont tournés à nouveau vers le « petit
vigneron » ou la cave coopérative de leur secteur ».

François Teissereinc



Accueillir et faire visiter

Naissance des vins

Calmes, propres, organisés, les chais sont prêts. Le raisin, fraîchement cueilli, sera traité avec respect. Technicités et sensibilités se mêlent, de belles cuvées sont espérées.

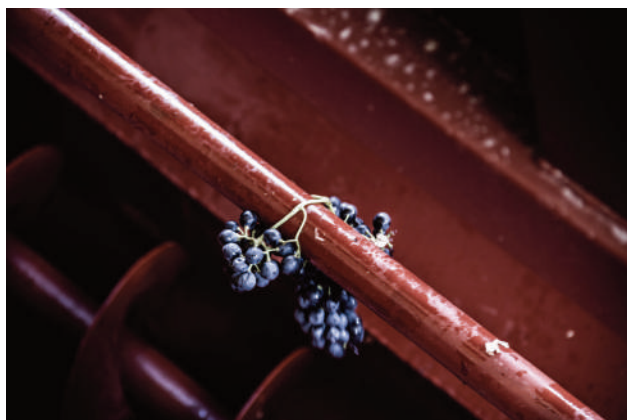
« Tout est organisé entre les cuves, les tuyaux, les emplacements des pressoirs et autres pour faciliter le travail et être le plus efficace possible. Le calme avant la tempête. »

Laurence Jouglà



Rentrer le raisin, l'égrapper, le fouler ou pas...

La première étape est donc de « rentrer » le raisin des vignes à la cave et de le trier. Les baies destinées aux vins blancs et rosés sont traitées prioritairement.



« Un raisin doit être traité avec le moins de délai possible. Après il y a des gens qui ont des chambres froides, le froid ça limite toute évolution. Avec la machine à vendanger, il faut aller vite mais elle ne vient pas tous les jours, elle fait les 26 hectares (soit quatre par jour) étalés sur un mois en moyenne. Il y a des jours où c'est difficile mais il y a des jours où c'est tranquille. Ce n'est jamais pareil, il y a des années où il faut tout rentrer rapidement, en une semaine on va rentrer les trois quarts. Mais ce qui est vert, pluie ou pas, on attend qu'ils mûrissent. Ce sont des défis tout le temps.

Mon frère s'occupe de faire le charroi avec le tracteur, puis on se retrouve au tri.

Le tri c'est assez pénible, ce sont des grosses journées, il faut rester debout, il fait chaud. On est trois ou quatre (mon père, Sylviane, mon frère et moi).

Sachant que, quand on va attaquer avec les blancs, le viognier, les rouges ne sont pas prêts à être vinifier, ça va être vite fait. Ça va prendre deux heures de récolte et le tout, jusqu'à la mise en cuve, cinq à six heures. La machine à vendanger le déverse dans notre benne, la benne le transporte à la cave et nous on le trie sur un tapis roulant, soit ça va au pressoir pour le blanc et le rosé, soit ça va en cuve de vinification.

Après le rosé, parce que si on utilise de la syrah c'est un cépage qui a beaucoup de tanin et donc de matière colorante dont la couleur se diffuse très vite, et comme pour le rosé on doit être assez pale. Pour le rosé, la couleur c'est ce qui compte le plus.»

Laurence Jougla, 2018

« L'ancienne cave était dans le château. Les techniques proprement dites n'ont pas changé mais c'est l'attention portée au raisin qui a évolué : éviter sa trituration, éviter de trop les écraser. Maintenant on essaye d'érafler donc on trie, on enlève la partie verte et on laisse les baies entières. On essaye le moins possible de le presser, on ne foule plus. Quand les cagettes arrivent on les verse d'abord dans un égrappoir, ce sont de nouvelles machines avec des petits battants comme une machine à vendanger, mais plus souples et ça fait tomber les raisins sur des rouleaux. Les grains secs tombent à travers les trous, les rafles sont d'un côté et les raisins arrivent sur la table de tri et après on enlève manuellement les baies vertes qui restent. On est quatre à six pour faire ce travail. Ensuite les baies tombent dans un godet qu'on peut manipuler avec un chariot élévateur et on les met directement dans la cuve. »

Domaine castigno, 2018



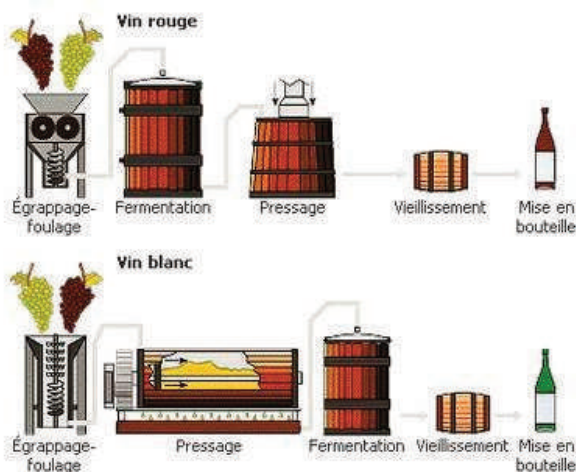
Vinifier

« On est parti de zéro, on allait mourir de faim ici ! Ça a coûté très cher au point de vue investissement puisqu'il a fallu refaire le vignoble et changer toutes les techniques d'œnologie, parce que l'œnologie on ne savait pas ce que c'était. A l'époque l'œnologie c'était basique : on mettait le raisin dans une cuve, on attendait que ça fermente, on mettait un peu ou beaucoup de soufre et puis on le passait au pressoir et ainsi soit-il ! Alors que ce n'est pas du tout ça. Je pense que les efforts de l'œnologie c'est dans les années 60. Avant comme caves coopératives il y avait Laurens, Faugères et l'Autignac qui récoltaient la quasi-totalité des volumes. Et puis petit à petit, il y a eu des particuliers. Ici, sur Faugères, mon père a été le premier avec Gilbert Alquier à Faugères et Roque à Caussiniojols. Moi je voulais étudier l'œnologie, mais le diplôme d'œnologue n'existait pas. Alors les seules possibilités qu'on avait c'était d'aller faire des stages à Bordeaux à la fac de Sciences. Donc après le lycée agricole, j'y suis allé. Mais c'était ce qu'il y a de plus basique. On nous apprenait à sulfiter, à égrapper et à presser. »

Bernard Vidal, 2018

« Quand on fait du vin il faut le surveiller parce qu'il peut monter en volatile, il peut avoir des problèmes chimiques : le sucre s'arrête, le ferment lactique ne s'enclenche pas... Il y a des étapes clefs dans la vinification à surveiller pour que le vin ne se pique pas... j'appelle ça la « médecine interne », on prend la température du vin, on prend son état de santé et on gère ça, pour moi l'œnologue c'est le médecin du vin. »

Nelly Bellot, 2018



Les grands principes de vinifications sont toujours les mêmes. Un kilo trois cent à un kilo cinq cent est nécessaire à l'élaboration d'un litre de vin. Les principales étapes sont : l'égrappage⁹², le pressurage⁹³, la macération et la fermentation. Leur enchaînement diffère selon le type de vin. Les vins rouges et rosés sont élaborés à partir de raisins rouges, alors que les vins blancs peuvent être obtenus aussi bien à partir de raisins blancs que de raisins rouges.

La vinification en rouge

« Macération et fermentation : la vendange foulée et égrappée est dirigée vers les cuves de fermentation. La fermentation alcoolique se déclenche et dure en moyenne quatre à dix jours. En même temps, les matières colorantes et les éléments tanniques contenus dans la peau diffusent dans le moût en fermentation. Selon le type de vin rouge recherché, la macération sera plus ou moins prolongée. En effet, les vins rouges de garde demandent une macération plus longue afin d'obtenir une bonne structure et une aptitude au vieillissement.

Écoulage et pressurage : on procède à l'écoulage des cuves afin de mettre fin à la macération. Par gravité, le vin est séparé du marc (ensemble des parties solides du raisin : rafles, pellicules, pépins, encore imprégnées d'alcool). Le vin écoulé est dit "vin de goutte". Le marc simultanément est décuvé puis pressé afin d'en retirer le vin imbibé. C'est le "vin de presse" plus riche en couleur et en tannins. Suivant le type de vin recherché, vin de goutte et vin de presse sont assemblés soit immédiatement, soit après élevage (ou vieillissement en fût). À ce stade, une seconde fermentation, appelée fermentation malolactique, se déclenche. Elle permet de diminuer naturellement l'acidité du vin. »

La vinification en blanc

« La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération. La vendange foulée est immédiatement pressée afin d'éviter tout contact prolongé entre le moût et les pellicules des raisins. Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides, va fermenter. Un vin blanc s'exprime généralement par sa fraîcheur et sa nervosité, dues à un bon niveau d'acidité. C'est pourquoi le déclenchement de la fermentation malolactique est le plus souvent bloqué. »

La vinification en rosé

« Contrairement aux idées reçues, le vin rosé n'est pas un mélange de vin rouge et de vin blanc. Excepté pour le Champagne rosé, ce mélange est interdit par la législation. Les vins rosés sont obtenus à partir de raisins rouges à jus incolore ou peu coloré, auxquels est appliquée : soit une vinification en blanc proprement dite ou pressurage direct de raisin rouge (pour éviter un jus trop fortement teinté, le pressurage ne doit pas être poussé afin de ne pas déchirer les pellicules et d'éviter de libérer trop de matière colorante), soit une vinification intermédiaire entre vin blanc et vin rouge, consistant à effectuer une saignée à la cuve après une légère macération de la vendange. Légouttage est pratiqué quand le moût a atteint la couleur désirée⁹⁴. »



À ce rappel des grands principes théoriques, voici des exemples de descriptions plus sensibles des processus de fabrication qui révèlent combien à chaque étape correspond un questionnement particulier afin d'obtenir le vin souhaité, même s'il est possible de résumer tout cela par

« La grande différence c'est que la vendange est présurée pour les rouges, après fermentation alors que pour les rosés et les blancs, la vendange est présurée avant fermentation. »

Bernard Vidal, 2018

« Dans le sud, ils ont tendance à fouler les raisins, dans les régions plus septentrionales ils ne foulent pas surtout pour préserver de l'oxydation, donc éviter le contact de la chair avec de l'oxygène et on fait ça sur des cépages qui ont tendance à s'abîmer plus vite comme le pinot noir par exemple.

La macération se fait pour les rouges à peu près en trois semaines, sauf sur notre entrée de gamme qui s'appelle Le Gras des Anges, pour lequel c'est une macération carbonique. C'est différent, là on enlève les parties abîmées au sécateur et on met les raisins entiers dans la cuve et on ferme hermétiquement. La fermentation se passe à l'intérieur des baies. On a fait ça cette année dix jours et ça extrait plus d'arômes fruités, un peu bonbons. On l'a laissé assez longtemps, donc on a quand même des tanins et de la structure mais c'est plus léger pour un vin de l'année, c'est agréable. C'est un vin

qu'on va mettre en bouteille en début d'année et qu'on va sortir pour le printemps et c'est un "petit rouge", enfin un rouge de copains on va dire plus léger. On peut le garder aussi mais il est plus destiné à être bu à l'apéritif, avec des grillades ... La macération carbonique permet de faire ressortir l'aspect plus fruité, l'autre va macérer plus longtemps donc on ressent plus les tanins, fruits plus chauds riches, plus vieillis. Le fait d'avoir la rafle dans la macération carbonique c'est ce qui fait la fraîcheur. Donc quand la macération est terminée, on enlève le jus qu'on met dans une cuve, il n'y en a pas beaucoup en principe. On enlève le raisin, on le met dans un pressoir et en pressant on extrait le jus. Avec cette méthode il en reste encore beaucoup. On met donc le jus du pressoir avec le premier qui a été extrait. Il reste encore du sucre ce qui permet aux levures de continuer à travailler. On rajoute encore un peu de levure, mais l'idée est d'aller toujours vers le moins d'intrants tout en évitant les problèmes. Après dix jours, on presse, on peut le laisser en cuve, on filtre et on met en bouteille.»

Domaine Castigno, 2018

Si certains domaines retrouvent un intérêt à la macération carbonique d'autres ont préféré l'abandonner pour une démarche plus classique...

L'inconvénient de la macération carbonique c'est que cette méthode de vinification nivelle un peu les arômes du vin. Parce que ces arômes ne peuvent venir qu'avec une fermentation très longue et très lente. Avec la macération carbonique ce n'est pas possible. Dans les années 68/ 69, les gens étaient contents de présenter du vin à leur table par macération carbonique même s'ils ne savaient pas ce que c'était techniquement. Moi j'ai toujours continué à vinifier par macération carbonique parce que j'adore ça et c'est relativement facile. Quand mes enfants sont arrivés, ma fille et son mari sont œnologues tout les deux. Quand ils ont manifesté le souhait de venir sur la propriété, j'ai dit bien sûr on fera ce qu'il faudra mais ma fille m'a dit tu nous laisseras les clefs de la cave. J'ai naturellement accepté, vous êtes œnologues moi je ne le suis pas. Elle m'a dit tu te doutes que ta macération carbonique on en veut plus !»

Bernard Vidal, 2018

Des blancs et des rosés.

Les blancs c'est un pressurage direct, le jus est refroidi dans une cuve spécifique. Il faut qu'il soit entre 7 à 9 degrés. Quand on a atteint le degré, il s'arrête. Tout ce qui est solide doit se déposer au fond de la cuve. Entre 6 et 9 on ne risque pas de départ en fermentation mais c'est froid pour les levures. Donc le lendemain on tire les jus clairs, et avec ce qui reste (des bourbes) soit on le donne à la distillerie (cela correspond aux 2 % qu'on peut donner⁹⁵) soit on le re-filtre et on récupère encore du jus. Le vin blanc est alors mis en fermentation entre 16 et 18 degrés, ça prend à peu près trois semaines. Une fois que c'est fini, on attend un ou deux jours pour que les lies se déposent. C'est à la fin de cette fermentation qu'on sépare le vin clair des lies, les lies on peut encore s'en servir en les hyper oxydant pour quelles perdent leur cote réducteur et les remettre en suspension pour apporter un peu de gras pendant l'élevage. Il y aura toujours un peu de dépôt jusqu'au dernier collage. Toutes les trois semaines il est nécessaire de changer de cuve et de jeter le dépôt qui, à la longue, va donner mauvais goût. Chaque jour on le goûte, on attend la baisse de la densité des sucres pour voir si la fermentation se passe bien. Il faut aussi contrôler la température pour vérifier que la cuve reste à la bonne température. On sait quand il a fini de fermenter parce qu'on travaille avec un laboratoire qui vient récupérer les échantillons et nous apporte toutes les données : l'acidité, l'alcool, le sucre, le PH. On change deux fois et à la troisième fois on va faire les

assemblages. On a du viognier, du grenache blanc, du vermentino, dans des cuves séparées. Quand nos trois cuves sont finies, on va décider quelle proportion de tel ou tel cépage. Les assemblages faits, on le colle. En fait on colle avec de la bentonite⁹⁶, pour éviter que le vin « se casse » comme on dit, c'est-à-dire qu'il devienne trouble. On change une dernière fois de cuve et j'essaye qu'il soit filtré en même temps. Là, c'est un prestataire de service qui vient et qui filtre le vin à la cave. C'est collé et filtré pour éviter un changement de cuve supplémentaire. C'est le même processus pour les rosés que pour les blancs. Les cépages qu'on utilise pour les rosés sont la syrah, le grenache et le mourvèdre. Pour les rosés, comme l'augmentation des tanins, de la matière colorante se fait en fonction de leur maturité, on ne va pas du tout ramasser à la même maturité. Une syrah utilisée pour faire du rosé, il faut la ramasser plus tôt afin qu'il y ait moins de polyphénol dans la baie. Il vaut mieux aussi ramasser la nuit parce que plus la température est élevée, plus la diffusion est rapide. »

Laurence Jougla, 2018

De nos jours, la nécessaire rapidité de cueillette du raisin (encore plus lorsque la machine à vendanger est utilisée) et de son traitement ont imposé aux vignerons d'organiser les espaces de vinification et d'acquérir du matériel perfectionné, monte-charge, fouloir, égouttoir, pressoir hydraulique, pompes diverses, cuveries⁹⁷...

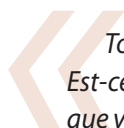
De ce fait, l'ensemble des tâches est effectué mécaniquement et le nombre d'ouvrier nécessaire pour la vinification diminue considérablement. En principe, le besoin de main-d'œuvre est plus important pour trier le raisin quand il arrive, afin de séparer la rafle des grains, mais ensuite une ou deux personnes suffisent pour assurer le processus. Naturellement, la facilité d'exécution de ces différentes phases dépend des différentes machines-outils utilisées. La vinification dépend donc, d'une part, de la maîtrise des techniques mais surtout d'une grande part de la sensibilité des vignerons. L'ajustement, la création des vins, tient à un équilibre qui ne peut s'affiner que par la dégustation, une indicible subtilité.



Le même cépage n'a jamais, jamais la même expression d'une parcelle à l'autre. D'où l'intérêt et l'obligation de déguster. Pour nous c'est le grand moment de notre profession.

Bernard Vidal, 2018

Élaborer les vins souhaités, arriver à une certaine diversité tout en restant attaché à une référence propre à chaque vigneron. L'intervention d'un œnologue n'est pas toujours aisée, il faut trouver le professionnel qui prendra en compte la particularité du domaine, celui qui deviendra le complice intime des objectifs sensitifs. Au gré des rencontres, le travail vigneron /œnologue se construira ou pas, les vins seront, de ce fait, élaborés avec ou sans eux. Quoiqu'il en soit, se mêlent diverses intentions : proposer des vins qui correspondent à la mode de l'instant, aux goûts des différents clients européens, chinois, américains ; des vins associés à un territoire, à une histoire mais aussi et peut être avant tout, se faire plaisir... Là est le défi !



Toute la question est de savoir si c'est vous qui avez raison ou si c'est lui qui a raison. Est-ce que le vin qu'il vous fait faire, est-ce que vous l'aimez ou pas ? Et ce n'est pas parce que vous aimez le vin qu'il va être bon, que vous allez bien le vendre et inversement. Cet œnologue il me disait « c'est bien, tu as plein de médailles », mais qu'importaient les médailles, je ne les aimais pas. C'étaient des vins extrêmement techniques qui n'avaient pas de personnalité, qui étaient sans âme. Maintenant c'est un vin de caractère, un vin de terroir, d'expression de terroir, après on aime ou on n'aime pas, tout est subjectif, mais c'est un vin qui se distingue des autres. »

Françoise Frissant, 2018

« On prend des risques en vinification. On n'a pas d'œnologue officiel, on travaille avec un labo qui nous fait les analyses qu'on lui demande parce que le problème des œnologues c'est qu'ils vous font rentrer dans un moule. Nous on travaille avec des copains ... On essaye de travailler le plus naturellement possible mais on met des levures les plus neutres possibles et on met des sulfites à minima. On laisse un peu faire mais il faut quand même guider.

Pour ça il faut goûter, et plusieurs fois par jour. Le matin souvent vers cinq/six heures je suis dans la cave tout seul. Là c'est mon moment à moi, la tête fraîche, j'analyse, je prends la densité, je goûte les jus. Un jus qui part, ça ne se fait pas du jour au lendemain mais il faut le repérer, le sentir dès que ça commence à dériver. Quand un problème arrive, on commence à le repérer au goût mais il faut être un peu habitué. Ce n'est pas rédhibitoire on peut arriver à le rattraper. Le rouge, c'est une macération de jus et de baies, à un moment donné on retire les baies qu'on presse et qu'on retire. Donc on goûte, quand ça commence à forcer un peu ... C'est pour ça qu'on le goûte 3 fois par jour. Quand c'est trop intense on le sort, on presse et on enlève la lie. En principe au bout de 15 jours on sait que c'est bon. Et puis après c'est en fonction de l'acidité, des PH... Et puis on discute entre nous « fais gaffe, nous on trouve que ça durcit. Va goûter... » On goûte à plusieurs. Durcir, c'est quand le vin a tendance à se renfermer. Il y a plusieurs goûts comme ça qu'on arrive à sentir, le goût par exemple de la réduction, qui sent très mauvais, c'est que la molécule n'est pas encore fixée dans le vin. On a le nez fin à force. Tu entres dans la cave, tu sais quel est le problème.

Après on complète avec des analyses, quand on voit les volatiles monter, elles ne montent pas de 0,3 à 1 d'un coup. Si tu as 0,3 et qu'une semaine après tu as 0,35, ça va. Si tu as 0,45 tu te dis il a tendance à aller un peu vite celui là, donc il faut surveiller. On chauffe, on refroidit pour les fermentations, pour que ça aille plus ou moins vite, il faut être prudent quoi !

Tout ça c'est un croisement d'informations qui fait qu'à la sortie on a un résultat. »

Bernard Isarn, 2018

Mais le vin est aussi une histoire de rencontres...

« J'ai dit à mon père je reste ici à condition que je m'occupe de la cave et qu'on mette en bouteille. (...) A ce moment là, c'était la fin des années soixante, j'ai essayé de rencontrer, on disait les chimistes (les chimistes qui faisaient du vin), alors j'ai eu l'occasion de rencontrer un de ces chimistes qui est ingénieur agro spécialisé dans l'œnologie et qui parlait de vinification par macération carbonique. Et cette technique m'avait séduit. C'est une méthode de vinification qui convient particulièrement bien au cépage carignan. Et je me suis spécialisé dans la macération carbonique et on a fait des vins à La Liquière très typés macération carbonique et commercialement ça a bien marché. Lorsqu'on a fait nos premières mises en bouteille, le marché a été relativement facile. On a commencé à travailler avec pratiquement tous les restaurants de Béziers, puis on est allés à Montpellier, beaucoup de vente directe aussi. Et quand on est montés à Paris, là c'était gagné quoi, on monte à Paris ! L'œnologue c'était Demolonbe père (c'est le n° 1 Languedocien) et je continue à travailler avec le petit fils. »

Bernard Vidal, 2018

« On s'aperçoit qu'on est plus pointu sur la façon de vinifier, plus pointu sur la gestion du froid et le monde viticole qui est en pleine "révolution" avec tous les grands œnologues qui écrivent et qui font des expérimentations sur les différents styles de vins, il y a une demande qui est croissante pour une qualité de vin qui est différente de ce que l'on faisait il y a 20 ans ou 30 ans. Aujourd'hui, si vous ne faites pas des vins qui correspondent au marché, vous ne vendez pas, il y a quand même une pérennité économique sur les exploitations qui fait que... »

François Teisserenc, 2018



Prendre le temps... d'élever, puis d'apprécier le vieillissement

Telle une personne, un vin est conçu, élevé, laissé à sa bonne évolution et accompagné dans son vieillissement.

Mais il ne faut pas confondre l'élevage, effectué en chai, avec le vieillissement une fois le vin mis en bouteille et entreposé dans les sous-sols.

L'élevage du vin est une phase de transformation physico-chimique et/ou organo-chimique qui vient dans la construction du vin en complément de la macération et de la fermentation alcoolique ou acétique.

Mais les étapes s'enchaînent et pour l'élevage ou le vieillissement, là encore, chaque génération de vigneron a sa propre approche, sa recherche personnelle du goût définitif, de la nuance qu'apportera le contenant au contenu.

« Nous avons trois générations de caves. La plus ancienne est de petite taille, ma mère n'avait que 16 hectares de vignes, ça ne représente pas beaucoup d'hectos. Ce n'était que des foudres en châtaigniers, le bois local. Et il y a 15 ans on en a acheté en chêne provenant du centre de la France, l'épaisseur du bois est beaucoup plus importante. (...) Moi je voudrais tout modifier mais là on a vraiment des "grands-pères" de 110 hectares d'autres de 147, je voulais aligner du plus petit au plus grand mais le tonnelier m'a dit : "Mais imaginez si dans une maison de retraite vous déplacez les plus anciens.

(...) Non ne touchez pas vos foudres laissez-les tels quels !” Ces bas-reliefs sur le devant, c’est très alsacien. Dans la région biterroise, j’ai connu des caves avec des foudres qui faisaient entre 364 et 400 hectos, ce sont des meubles, c’est magnifique, c’est gigantesque ! Par contre étant très gros, souvent mal entretenus, ne contenant pas du vin tout du long de l’année, les caves ont dû complètement les changer, certains ont disparu c’est dommage ! Il faut absolument que le foudre contienne toujours un liquide, surtout l’été, autrement le bois sèche et c’est terminé, il coule ! Pour nettoyer on y rentre sans aucun souci. En fait il suffit que les épaules passent. (...) Il faut rentrer la tête la première et pousser avec les jambes. On les nettoie bien entendu à coups de jets et des mèches de souffre, le souffre est un aseptisant. (...) L’avantage d’un foudre c’est que c’est un récipient qui n’est pas hermétique comme une cuve béton ou une cuve inox, il y a toujours un échange gazeux, de l’oxygène qui passe au travers des douelles, qui permet d’avoir un vin qui est plus aéré. Quand on entre dans une cave avec du vin et du foudre, ça sent le vin, ça ne sent pas le vinaigre, ça sent le vin et ça sent le bois et un peu l’ancien.

La deuxième génération de cave est moins sympa. Déjà, il y a une différence de température, elle est beaucoup plus fraîche. Nous avons ces fameuses cuves de 255 hectos et des petits contenants qui font seulement 70. Par contre, c’est vrai que dès qu’on est passé du foudre à ça, on s’est régalié. (...) C’est facile ! Par contre, l’erreur monumentale c’est d’être parti sur de très gros contenants (...). Mais finalement, on a rien changé, on ne sait jamais pas ce que nous donnera le futur. Et puis on a voulu créer une cave qui nous correspondait à mon frère et à moi et elle est juste à côté. (...) Tous les espaces sont judicieusement organisés et équipés notamment avec un système qui nous permet de rafraîchir ou réchauffer les cuves selon ce qui est nécessaire. Aucun charme mais par contre ça va de 50 à 100 hectos, nous avons un petit laboratoire à côté qui nous permet de déguster, d’analyser. Et là, vraiment, on s’éclate à faire ce que l’on veut, par terroirs, par cépages. On a des cuves qui font 55 hectos donc ça nous permet de vraiment bien travailler notre terroir de Saint-Chinian qui est assez particulier. Cette cave date de 2010, on était parti sur des cuvées béton parce qu’il y a une inertie qu’on n’a pas avec les cuves en inox. Quand la température est basse, elle reste basse longtemps et chaude aussi.

Et enfin, nous avons la cave de garde, les mises en bouteille concernent seulement de cuvées qu’on fait vieillir. Mes parents, dans les années 1980 ont commencé à faire les élevages en fûts, pour le Languedoc c’était assez innovant parce que ça ne se faisait pas du tout. Pour la petite histoire, mes parents avaient une dizaine de fûts, ils ont commencé tout doucement et petit à petit et puis de plus en plus. Dans les années 1990, les gens aimaient les vins passés en fût, on s’est retrouvé avec une centaine de fûts ici et là ! On est resté très lié au bois, le bois c’est la durée, on en a dans les vignes pour les piquets, dans notre cave et on continue avec nos élevages en fût parce qu’on aime ça ! Alors ne me parlez pas d’effet de mode, oui c’est vrai il y a eu un effet de mode du vin en fût mais les vins passés en fût c’est quand même autre chose que les vins traditionnels. On avait fait des essais avec ou sans fût, l’élevage en bois nous permet quand même d’avoir un supplément d’âme ! Donc, à partir de là, notre petit chai ne suffisait pas, on a complètement transformé, là on est resté sur un chai d’élevage bouteilles, c’est à dire qu’après l’élevage en fût, qui dure de 12 à 24 mois, les vins sont mis en bouteille et sont stockés encore un certain temps. On nous parle toujours des beaux millésimes mais c’est vrai qu’en Languedoc on a rarement de très mauvais millésimes. Mais là 2015, 2016, 2017, on arrive, je dirais, sur les 3 glorieuses entre guillemets, c’est fabuleux, là on a du plaisir à les vendre et à les proposer. On va mettre en bouteilles la semaine prochaine, en 2018 donc, les années 2016/2017. Ce sont des millésimes merveilleux, on est contents ! »

Christine Deleuze, 2018

« Quand on a terminé la vinification, on met un an en barrique, en vieilles barriques, ça arrondit les vins, ça micro-oxygène et ça prépare les vins plus rapidement. Ce sont des barriques que j'achète dans d'autres domaines. Je ne prends que des barriques vieilles, parce qu'on ne veut ni « marquer vanille », ni le goût de bois. Donc elles viennent de domaines qui on fait du Bio généralement et localement. De toute façon on désinfecte. Après on a une machine de mise en bouteilles, le vin entre d'un côté et il sort les bouteilles de l'autre. On étiquette après. »

Bernard Isarn, 2018



« On a un haut de gamme en blanc qui lui est placé en barrique, qui est élevé un peu plus longtemps que l'autre. Les rouges il faut environ un an et demi avant de les mettre en bouteilles. On va passer en priorité des syrahs et des carignans dans le bois parce que le carignan c'est un cépage qui peut se faire facilement dominer par le bois et nous ne voulons pas ça. Alors que la syrah ou le carignan supporte bien le bois. La syrah c'est un cépage un peu fermé et le bois, c'est bien, ça l'aère un peu et en principe ça se marie assez bien avec les arômes un peu épicés de la syrah.

Après, on vinifie parcelle par parcelle quand on peut, ce sont les identités qu'on distingue. Et on choisit quel lot on va mettre en barrique ou pas, on peut mettre dans des cuves bois ou en béton. Ça se décide à la dégustation. Autrement dans des cuves coniques, ce sont de gros contenants en bois qui donnent un boisé plus léger, la barrique donne un boisé plus intense.

On sélectionne les tonneliers, ce ne sont que des bois français, on a des Seguin Moreau, des François frères, des Centres France. Ils sont situés en Bourgogne (228 litres) et en Bordeaux (225 litres). On achète des tonneaux neufs. Avec la nouvelle cave, on a des cuves bois donc on va faire moins de barriques. On ne veut pas trop boisé les vins, il faut souligner notre terroir.

Les tonneliers ont des méthodes de travail différentes, il y a des bois plus toastés donc chauffés plus longtemps, qui donnent un coté plus grillé. Il y en a d'autres qui sont très peu chauffés, les bois sèchent très longtemps ce qui donne quelque chose de plus neutre. Tous les tonneliers nous proposent leurs gammes. Nous, on choisit plutôt des chauffes moyennes. C'est du chêne. Nous nous restons très classiques et si on trouve une gamme qui nous plaît, on reconduit les commandes. (...) dans les cuves en forme d'œuf, il y a un mouvement très lent qui se crée, en continu, et qui permet d'avoir un échange avec le jus et les lies. Après, on est pas dedans... Pour moi, c'est nouveau.

(...) les cuves qui respirent le plus c'est le bois, après le béton et les cuves inox ne respirent pas du tout. Si on veut utiliser l'arôme tel qu'il est on va utiliser l'inox, notre entrée de gamme c'est tout en inox. »

Domaine castigno, 2018



« L'histoire de ces foudres, et bien c'est un type de récipients qui était pas mal utilisé dans la région à une époque, dans la plaine où il y en a des énormes. A l'époque où c'était très développé, il y avait plusieurs tonnelleries dont une à Cessenon par exemple. En fonction des cuvées, on choisit. Il y a une partie dans ce type de tonneaux et d'autres dans des cuves « classiques » si on veut, ou d'autres en inox.

Le fait d'utiliser des foudres ce n'est pas tant d'apporter un boisé marqué comme on peut le souhaiter dans un tonneau plus petit, surtout les premières années, mais c'est plus de fondre les tannins, de faire vraiment un élevage, le faire évoluer. Le vin, il y reste une année, donc il s'arrondit ; parce qu'il y a une oxygénation, alors très lente, très fine, qui permet cette évolution. Dans les foudres, c'est notamment une cuvée, qu'on a appelée « Au Coup de foudre » et puis, dans les tonneaux plus petits, on a plusieurs cuvées, notamment des cuvées haut de gamme.

Après on a quelque chose de particulier aussi, c'est la jarre en grès. C'est encore un autre type de contenant un petit peu "original". J'ai l'impression que ça se développe assez. C'est un essai, on s'en est servi pour la première fois cette année. L'intérêt de ce type de récipient, c'est qu'il y a une petite oxygénation à travers, mais pas trop non plus. Par rapport à cette première expérience, qui date donc de cette année, juste sur un vin blanc pour l'instant, on a le sentiment que ça a encore plus exacerbé le côté minéral qu'on a déjà dans notre terroir de schiste. »

Magalie Quartironi, 2018



« Nos cuves sont en inox tout est thermo-régulé bien sûr, ce sont des inox qui sont récents donc du coup une facilité de travail qui est exceptionnelle, du moins dans le lavage vous utilisez beaucoup moins d'eau, il y a moins d'aspérités sur les parois donc du coup le tartre ne se fixe pas et en quelques hectos d'eau vous avez lavé votre cuve, c'est une économie d'eau qui est non négligeable. Vous avez une capacité de 2500 hectos ici à peu près, vous faites tous les vins que vous voulez, blanc, rosé, rouge. L'intérêt est d'avoir une cuverie qui permette de tout faire, on n'a pas une cuverie spécifique pour la vinification, une autre pour l'élevage ; elles sont toutes faites pour vinifier, pour élever, pour travailler le vin, c'est super important, la place on ne l'a pas, donc il faut optimiser au maximum. (...) Nous avons aussi des cuves de Bretagne achetées dans les années 1980 pour vinifier les premiers blancs (en fait, ça tombait pile-poil au premier quota laitier, comme Charles est un Breton, il avait les contacts là-haut, il a pu acheter des cuves pas chères par rapport aux cuves en inox qui est un métal inoxydable). Celles-ci sont en fer et à l'intérieur il y a une peinture alimentaire, il y a moins de risques et c'est « à vie ». Notre bâtiment pour les barriques date de 2001. Sur le domaine de l'Arjolle, on garde les barriques cinq ans. Après, soit elles sont revendues chez des vigneron qui cherchent de vieilles barriques, soit ça part en pot de fleurs, soit chez des clients. On travaille essentiellement avec des barriques de Bourgogne mais de différents tonneliers : Mercurey, Vallaurine, Seguin Moreau. Il s'agit de chênes américains et de chênes français ! Tout en chêne ! On avait fait des essais avec des acacias mais les résultats étaient mitigés. Le problème des barriques c'est que le remplissage nécessite un ajustement mensuel. Dans une barrique, il y a la part des anges, c'est le vin qui s'évapore naturellement parce que c'est du bois et le bois est un contenant qui vit et qui laisse passer l'alcool, qui n'est pas hermétique et du coup il y a une consommation⁰⁸ qui est de l'ordre de 15 % par an ce qui peut aller à une perte de 10 à 15 litres, voir 20 litres par an. On est donc obligé, tous les mois, de les compléter pour éviter l'oxydation. Chaque barrique est identifiée, le cépage, le nom de la parcelle et le numéro de la barrique. Ici, vous êtes dans le chai de rouge, on lave une partie des barriques, parce qu'on a fait un « sous-tirage », on a enlevé le vin des barriques, on l'a remonté dans la cuverie pour faire un assemblage. C'est le vin de 2017, donc les vendanges 2017, ça a été descendu au mois d'octobre 2017 dans différentes barriques déjà assemblé. On l'a élevé en barrique une dizaine de mois. Chaque barrique a donné une qualité de vin différente en fonction du bois dont elle était constituée, du chêne d'Amérique, du chêne français. Mais aussi en fonction de la procédure de fabrication des tonneaux avec des chauffes plus ou moins importantes du coup chaque barrique donne un profil de vin différent. Après on réassemble les différents vins dans une cuve et après on le redescend pour que le vin assemblé finisse d'être élevé pendant les 3 derniers mois. Ça apporte une complexité différente. L'intérêt c'est que chaque barrique va évoluer différemment, même si c'est le même vin au départ vous allez avoir pas des goûts différents. Le fait de les sortir de la barrique, les vins vont s'oxyder, ils vont prendre une dose d'oxygène qu'ils vont digérer jusqu'à fin novembre,

début décembre. Après on le remonte, on le réassemble et après on le met en bouteilles. On fait ce procédé une ou deux fois en fonction des millésimes, ça dépend de la qualité des vins... Nous avons des barriques de 500 litres qui sont des prototypes, c'est une expérimentation qu'on a fait avec notre tonnelier pour vinifier. A l'intérieur, c'est un fût en plastique qui s'enlève, on met la barrique verticale, on la remplit de raisins, on fait la vinification à l'intérieur, donc du coup on peut travailler, on peut piger⁹⁹, et une fois que c'est fini vous enlevez le raisin, vous remettez la porte, vous pressez et vous remettez le vin à l'intérieur. C'est les hauts de gamme que l'on fait comme ça ! Ça s'appelle des vinifications intégrales. C'est à dire que vous vinifiez dedans et vous élevez après. (...) »

F. Teisserenc, Domaine de l'Arjolle



« Les tonneaux, il y avait des tonneliers dans la région autrefois mais les fûts qu'ils fabriquaient ici n'avaient pas la même utilisation. Ils servaient au transport.

Au début, je faisais de 5 à 6 ans d'élevage en barriques de 220 litres, puis on a arrêté ces barriques parce qu'elles marquaient trop le bois et on est passé au demi-muid. Mais on n'est pas des fous du bois. Ça dépend des vignerons, de ses goûts. On aime le goût du bois mais pas pour amener des notes de bois, mais de la complexité. C'est la note avant d'arriver au goût de bois que l'on cherche.

Tout le vin fini est stocké dans les cuves inox, avec la pompe à chaleur on peut maîtriser les températures (pour la fermentation et le stockage).

En été, les cuves sont à 16 ou 17 degrés. Il y a un contrôle du vin régulièrement par Philippe. »

Bernard Vidal, 2018

Il y a beaucoup de modes, la tendance actuelle ce sont les jarres en terre cuites parce que c'est poreux, donc on a une micro-aération raisonné des vins mais sans le goût du boisé. Le goût du boisé n'est plus recherché en tant que tel. Moi j'aimerais le faire vieillir à la montagne, à La Salvetat, parce qu'avec l'altitude, l'évolution n'est pas la même, en bouteilles directement. Plutôt pour les rouges. Ici, on arrive à faire des blancs qui sont très biens mais après on n'a pas d'acidité ce qui est important pour la durée de consommation. Les rouges, on a des tanins et de l'alcool, donc on peut les garder beaucoup plus longtemps. (...) Là, ce sont des barriques de grenache, mais c'est pour nous, c'est pour conserver la tradition, le grenache que tout le monde faisait. En dessous, c'est la partie la plus fraîche donc on fait les blancs et les rosés et dans un autre espace les rouges, pour éviter les erreurs de manipulations. »

Laurence Jougla, 2018



La mise en bouteille, un enjeu de développement

« Il faudra attendre le XVIII^e siècle et l'invention des fours à charbon par les Anglais pour que la fabrication de la bouteille de verre prenne une dimension commerciale et se généralise. À l'époque, le vin en provenance du Continent acheté par les marchands était acheminé par de grands tonneaux. Afin d'écouler plus facilement la marchandise sur le marché domestique ils eurent l'idée de conditionner le vin en bouteille et très rapidement ils constatèrent que le vin s'y conservait beaucoup mieux qu'en tonneau. Grâce à leurs fours à charbons, les Anglais produisirent un verre noir très épais qui donna des bouteilles plus épaisses et résistantes avec une large base qui ont rapidement prouvé leur supériorité pour le transport et l'entreposage du vin. C'est au Portugal, qu'ils redécouvrirent les vertus du liège permettant un bouchage hermétique et de confier aux bouteilles du vin de qualité, de les couler, les transporter et les conserver.

Avec le temps, la forme évolue et devient plus cylindrique pour des questions d'entreposage et de transport. Le vin peut être conditionné dans des bouteilles de divers formats mais la norme dans la plupart des pays est de 750ml, mesure fixée en 1866. Souvent on se demande pourquoi 750ml et non pas 1 litre ? La raison est qu'à l'époque le vin était transporté en barriques de 225 litres et les Anglais l'achetaient en comptant en gallons impériaux. 1 gallon équivalait à 4,54609 litres donc une barrique de 225 litres valait 50 gallons. Il fallait trouver un contenu donnant un chiffre rond, 225 litres correspondaient alors à 300 bouteilles de 0,75 litre et 1 gallon valait 6 bouteilles, c'est d'ailleurs pour cela que le vin est souvent vendu par caisses de 6 ou de 12 bouteilles. Les bouteilles sont souvent colorées car le vin doit être protégé des rayons lumineux afin de préserver ses arômes et sa couleur. Ce sont les Champenois qui ont constaté que le liquide se conservait mieux dans un verre sombre favorisant ainsi le vieillissement du vin. C'est paradoxalement le vin rouge, protégé naturellement par ses tannins qui est conditionné dans des bouteilles de teinte verte tirant sur le jaune ou l'ambre dites feuille-morte, filtrant parfaitement la lumière. Le bémol est que le verre coloré rend plus difficile l'appréciation de la couleur par le consommateur, il est dommage de cacher les jolies nuances d'un blanc ou d'un rosé, c'est pourquoi ils sont présentés dans des bouteilles transparentes et qu'ils ne sont pas destinés à la garde. C'est après des siècles de recherche et d'apprentissage que la bouteille en verre est devenue l'emblème vinique qu'elle est aujourd'hui. Véritable marqueur historique et culturel, elle est sacralisée et conserve une certaine noblesse dans la mesure où elle est la seule qui permet de révéler toutes les qualités gustatives d'un vin¹⁰⁰. »



Vieille cave en Languedoc, auteur inconnu

L'ensemble des témoignages recueillis soulignent l'importance que fut le passage de la vente en vrac, effectuée obligatoirement par des négociants, à la vente en bouteille qui pouvait se faire sans intermédiaire.

« Monsieur Monsternet, en 1962, m'avait demandé 10 hectos de vin. Ici, tout le monde m'a ridiculisé, on m'a dit c'est simplement pour faire travailler ses machines ! Et après les premières mises en bouteille, les autres vigneron m'ont dit « on voit bien que tu n'es pas un spécialiste du vin, nous, nous vendons par camions complets ! » ils vendaient

par camions complets en vrac et puis ils se sont mis à faire du vin en 1968 ou 1969... Moi je ne veux pas dire que nous étions précurseurs, mais c'était Monsternet qui me l'avait dit.

C'est entre 1966 et 1968 qu'on a mis du vin de Faugères en bouteille, ce n'était pas encore un vin d'AOC. C'était un vin de qualité supérieure, un vin VDQS. (...) Moi je me rappelle qu'au début quand on a mis en bouteille, je prenais des cartons de vins et dans les restaurants où j'allais, j'essayais de leur vendre du vin. Et puis un jour à Doullens, à côté d'Amiens, le gars me dit « écoutez je veux bien, ce vin vous me le vendez 12 francs la bouteille, les restaurateurs sont obligés de multiplier le prix, pour vous faire plaisir, j'en prendrai 6 bouteilles, je vais les vendre 30 francs mais regardez tous les chauffeurs de camions me prennent la bouteille de bordeaux d'un litre à 20 francs, le vôtre je suis obligé de le vendre 30 francs et il ne fait que $\frac{3}{4}$ de litre » On était mal placé, ça a été dur de vendre au début et maintenant quand même il y en a qui vendent pas mal. »

Louis Anglade, 2018

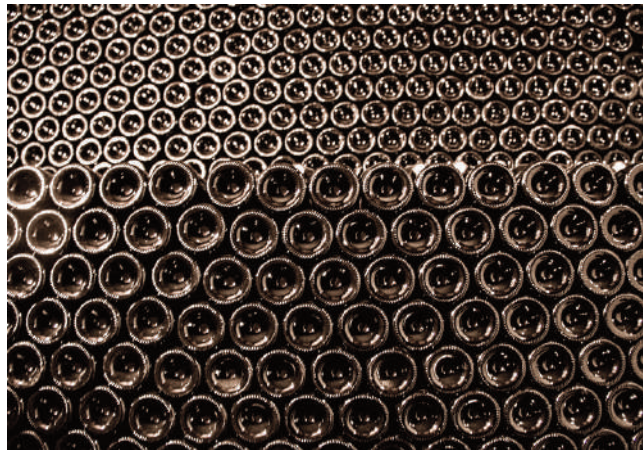
« À partir du moment où le vin ne se vendait plus, mon mari a compris qu'il fallait qu'il plante des cépages de qualité, ce qui nous permettrait de faire du vin de qualité et de le vendre en bouteille. Alors il est allé avec l'un de ses amis dans le bordelais pour voir comment ça se passait et il a acheté des greffons. Mais il faut attendre 4 ans avant qu'ils produisent.

Quand on a commencé à mettre en bouteille, je mettais en bouteille avec un entonnoir et un petit tuyau. Il y avait Anne qui m'aidait, elle avait 8 ans environ. Il n'y en avait pas beaucoup et on n'avait pas encore la clientèle. La clientèle s'est faite par le bouche à oreille. Les gens disaient – à Coujan il y a quelque chose de remarquable qui n'existe pas ailleurs dans la région – et c'est comme ça qu'on a démarré. C'était dans les années 1970 (1972/74). »

Geneviève Guy, 2018

Mes parents ont très vite compris que de toute façon ils ne s'en sortiraient pas s'ils ne mettaient pas en bouteille. (...) La mise en bouteille à la propriété s'est faite très tôt, puis en 1982 avec le passage en AOC, ça a été le grand boum ! Le développement de la mise en bouteilles s'est généralisé. On produit 150 000 bouteilles en moyenne par an, qu'on vend sans problème aujourd'hui. »

Françoise Ollier, 2018



Actuellement, la mise en bouteille se fait soit par l'intermédiaire d'un prestataire de service qui vient effectuer l'embouteillage sur la propriété, soit par les vignerons si leur cave privée ou coopérative est équipée d'une machine adéquate. Quoiqu'il en soit, depuis 1969, cette pratique s'est institutionnalisée, et il existe quatre mentions obligatoires possibles (synonymes de qualité et d'authenticité) :

- mis en bouteille à la propriété, le vin a été embouteillé sur l'exploitation ;
- mis en bouteille au château, le vin a été embouteillé au château même ;
- mis en bouteille dans la région de production, le vin a été embouteillé dans l'aire d'appellation la plus générale à laquelle le vin a droit ;
- mis en bouteille par ou embouteillé par précise le nom et l'adresse de l'embouteilleur.

Organiser un chantier de mise en bouteilles est une affaire complexe qui exige des professionnels une organisation rigoureuse, un certain savoir-faire afin de protéger les qualités du vin le plus longtemps possible et garantir une traçabilité fiable.

« En principe on finit la mise en bouteille des rosés au mois de décembre de l'année d'avant et on reprend au mois de janvier, février rosés et blancs. Comme ça c'est fait, on en fait d'autres s'il nous en manque. Après on fait les rouges. (...) Juste après les vendanges : les primeurs, parce que les primeurs doivent sortir le troisième jeudi d'octobre, on ne peut pas les sortir avant.

Je suis le processus du début à la fin, du passage au froid du vin à l'infiltration et à la chaîne. Il y a deux collègues des autres sites qui viennent m'aider quand on met en bouteille mais après je suis tout seul ici, en cave, je suis tout seul. »

Michel Gombert, 2018

« Nous avons une salle d'embouteillage, la machine à embouteiller fonctionne en général deux à trois jours par semaine tout au long de l'année. La production annuelle est de l'ordre de 800 000 entités vendues. Il faut fournir et surtout il faut être réactif ! La commande tombe lundi, le camion passe mardi ou mercredi !



Là on tourne à 2500 bouteilles à l'heure et vous avez 4 personnes qui gravitent autour. Les points clefs c'est le dépalettiseur¹⁰¹ donc qui va dépalettiser des rangs entier de bouteilles vides, ça les pose là, il y a une personne qui intervient mais après tout est assisté, ensuite les bouteilles passent sur le convoyeur, ça arrive sur la tireuse, la bouteille est remplie au niveau de la cloche, ensuite là, c'est tout automatique, donc le bouchage, le laser pour le numéro de lot qui est très important, l'arrivée sur l'étiqueteuse qui met

les capsules, qui sertie les bouteille, qui étiquette et là vous avez deux personnes qui sont ici, qui vont prendre les bouteilles qui les mettent dans un carton. Une machine va plier les cartons, puis un marqueur qui va indiquer tout ce qu'il faut sur les cartons, les codes barres, etc., et enfin la scotcheuse qui scotche automatiquement. Il faut deux personnes parce que ça va très vite ! On travaille essentiellement en cartons de 6, c'est les bouteilles qui sont posées, un intercalaire qui est mis, ce n'est pas un travail de forçat, c'est 3 bouteilles à chaque fois, c'est un peu répétitif certes, mais bon le cadre est sympa ! C'est l'équipe mise en bouteille et étiquetage qui s'en occupe ! On grave le numéro de lot sur la bouteille, c'est-à-ire que le lot qui va être mis en bouteille vous allez le retrouver. Dans le lot, il y a tout l'historique de la parcelle jusqu'à la bouteille. Les intrants qui ont été mis, le travail qui a été fait, bref tout, tout ! C'est un logiciel, vous tapez "numéro de lot" et il sort tout ! Ainsi les douanes, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'il y a un problème d'intoxication alimentaire ou un problème de produit défaillant, etc. on peut bloquer un lot, comme toute industrie agro-alimentaire. »

Francois Teisserenc, 2018

Si indéniablement la forme de la bouteille est une action de marketing, le bouchon sélectionné fait parti de la même démarche. Le bouchon en liège garde la préférence de la majorité des vignerons

« Car 77% des consommateurs français considèrent le bouchon de liège comme un gage de qualité ! (...) Le goût des français pour le bouchon de liège est très étroitement lié au marketing de la tradition. En effet, si le liège reste la méthode de bouchage la plus pertinente pour les vins de grande garde, il n'est absolument pas nécessaire pour conserver les vins à laisser vieillir moins de 5 ans. Ce qui explique la confusion dans l'esprit des consommateurs français : les vins de garde étant des vins de qualité, le bouchon de liège est devenu un gage de qualité¹⁰². »



Cependant, on retrouve dans certains chais des essais de commercialisation d'autre formes et matières pour boucher les bouteilles : bouchons synthétiques, capsules ou même bouchons de verre, un choix plus luxueux pour identifier certaines cuvées.

Mais la commercialisation en bouteille ne correspond pas à 100% de la commercialisation du vin sur le territoire et d'importants volumes continuent à être valorisés en vrac mais pas par les mêmes réseaux commerciaux. Quoiqu'il en soit la valorisation en bouteille est associée à une « garantie » de qualité.



« Je fais 18 000 hectos et, à ce jour, je serai incapable de faire 18 000 hectos en bouteille !...je n'ai pas de hangar... et faire de la bouteille c'est un métier à part. Après ici, nous on est à peu près à 10 ou 12 % de bouteilles, ce qui serait bien ici, pour un peu asseoir la cave, ça serait de passer plus proche des 15 à 20 % ! J'aimerais bien aussi qu'il y ait une partie qui passe en BIO. Je les motive un peu à faire tout ça, de toute façon, même si on devait augmenter les bouteilles ça ne serait pas pour le marché local, il faudrait que je trouve quelques marchés à l'export... Donc je pense que ça va se faire petit à petit. »

Emmanuelle Vila, 2018



Esprit-de-vin, distillerie

La création des distilleries¹⁰³ a permis d'éviter le sur-pressurage des marcs de raisin et la filtration excessive des lies de vin. La distillation des sous-produits, devenue obligatoire, contribue à l'amélioration de la qualité des vins, participe à la lutte contre la fraude et renforce la garantie de la réglementation douanière.

Notons que la distillation des sous-produits vinicoles est maintenant également valorisée pour l'élimination de la charge polluante des marcs de raisins et des lies de vin¹⁰⁴.

Les distilleries coopératives viticoles collectent et valorisent les résidus de la vinification des ses adhérents et clients (caves coopératives, caves particulières, négociants). Elles gèrent les Impositions Viniques de ses adhérents (outil de qualité pour la viticulture/sur-pressurage des marcs/filtration excessive lies). C'est une filière en forte restructuration. Les produits collectés sont les marcs de raisin, les lies de vin, les vins en surproduction (régulation des marchés/problèmes qualitatifs/DPLC), les effluents, les rafles, les terres de filtration, les matières tartriques.

Une Fédération nationale (FNDCV adhérente à Coop de France) : 24 distilleries coopératives en 2007, elles sont 14 (distilleries coopératives et privées filiales de groupes coopératifs) en 2012. Cette diminution est le résultat de la réforme de l'OCM Vin (arrachages, réduction des aides, abandon de la gestion communautaire des alcools), des regroupements de caves, des recherches d'économies d'échelles, et des projets d'entreprise. La Coopération représente 60 % des volumes nationaux.

En Languedoc-Roussillon :

– 10 distilleries coopératives dont 2 Unions collectent 65 % des quantités coopératives nationales (500 000 t marcs) ;

– 250 000 t marcs collectées en LR ;

– 142 000 t marcs collectées hors région (Alsace, Bourgogne, Champagne, PACA, Rhône- Alpes) sites propres et filiales d'activité non délocalisable, créatrice d'emploi et de richesses, les distilleries coopératives et leurs filiales en LR représentent :

– 400 emplois directs ;

– 100 M€ de chiffres d'affaires avec les filiales ; 20 M€ en export direct ;

– 3 à 4 M€ d'investissements annuels.

De cette économie des distilleries, étroitement liées aux caves particulières ou coopératives, il faut distinguer les artisans producteurs d'eaux-de-vie qui, en fonction de l'objectif à atteindre, élaborent l'eau-de-vie à partir de raisin, de vin ou de marc.

« • Les eaux-de-vie de raisin : on met les raisins égrappés ou non à fermenter dans un bidon, quand c'est prêt, on distille comme n'importe quelle prune ou autre fruit. Ces eaux-de-vie peuvent être plus ou moins fruitées selon le cépage. Le muscat ou le grenache peuvent donner d'excellentes eaux-de-vie blanches (qui ont vieilli dans une bonbonne de verre ou un fût en inox), mais la plupart des cépages seront trop neutres pour être bus sous cette forme : il faudra les faire vieillir en fût de bois (chêne le plus souvent) ou les utiliser pour faire d'autres spiritueux (liqueurs, vins de fruits, absinthe (...)).

• Les eaux-de-vie de vin : on presse le raisin avant (pour les blancs) ou après (pour les rouges) fermentation, on distille le jus. Ce sont les Fines, les Cognacs, Armagnacs et autres Brandy. (...) On les élève en fût la plupart du temps (le fait que les eaux-de-vie de vins soient assez neutres est un atout pour un mariage facile avec le tonneau). Il y a des exceptions à cette tradition d'eau-de-vie de vin ambrées, de plus en plus et l'on trouve maintenant des Cognacs et des Armagnacs blancs, ainsi que des fines de cépage (...), souvent fruitées. (...) Ce sont les eaux-de-vie blanches de vins peu fruitées qui fournissent les meilleurs alcools "neutres" destinés aux préparations.

• Les eaux-de-vie de Marcs, (...) Ces marcs sont les résidus du pressurage du raisin. Ils contiennent beaucoup d'éléments solides (rafle, pépins...) qui leur donnent un caractère très puissant. Ils peuvent être traités comme des fruits : dans ce cas, les fermentations sont courtes et la distillation n'attend pas, les eaux-de-vie seront alors fruitées et feront des eaux-de-vie. Les cépages sont des cépages fruités, souvent issus de raisins blancs. (...) ¹⁰⁵ »



Distillerie Autignac, carte postale, collection privée



Laurens, Distillerie coopérative, collection Louis Anglade

De nombreux témoins, lors de l'enquête dans le Minervois, m'ont raconté avec émotion le travail des distillateurs ambulants ou le dernier alambic du village. Cependant l'eau-de-vie historique de ce territoire (Pays Haut Languedoc et Vignobles) est sans aucun doute la Fine Faugères.

On ne se lasse pas d'évoquer La fine Faugères

« C'est Victoire Delor qui a eu l'idée de faire de la Fine Faugères puis Noël Salle a poursuivi et André Salle, son fils, a continué jusqu'à sa mort à faire de La Fine Faugères. (...) C'est une fine qui valait ce qu'elle valait mais les gens la demandaient. »

Louis Anglade, 2018

Au XIX^e siècle ce n'est pas le vin de Faugères qui a fait la réputation de son territoire mais son eau-de-vie, la Fine Faugères, première eau-de-vie d'Appellation d'Origine Réglementée en Languedoc en 1948. L'entreprise Salle de 1852 jusqu'à sa fermeture, faute de repreneur en 1985, a maintenu cette production de qualité. La motivation et l'accompagnement des vignerons pour retrouver la Fine sont liés à l'évolution de la viticulture, à la recherche de reconnaissance et d'amélioration des vins produits. La Fine a facilité grandement la reconnaissance des Appellations d'origines Contrôlées pour le vin de Faugères.

« Lorsque j'étais encore président du syndicat, l'INAO nous a envoyé un mot pour nous dire que si la distillation d'alcool de vin ne reprenait pas la notion d'appellation d'origine contrôlée était caduque, que ça n'existerait plus. Alors au cœur du syndicat on a créé une commission pour faire revivre la distillerie. Mais ç'a été un travail énorme. Il a fallu trouver un alambic qui convienne au cahier des charges. Pour la Fine, il fallait un alambic qui permette deux passages. On a été obligé de trouver l'alambic et un bouilleur de cru pour la répression des fraudes, les degrés et tout et tout... Là c'est du sérieux ! Et il a fallu aussi remettre en vieillissement les vins qu'on allait distiller... On a pu profiter de l'appellation Fine Faugères que six ou sept ans après. L'appellation Fine Faugères appartenait au syndicat, autant dire à tous les vignerons, mais seuls les vignerons qui ont joué le jeu et ont apporté du vin à distiller ont bénéficié de l'appellation.

Quand la cave a été créée, il était bien précisé que la distillation et le vieillissement devait se faire sur le même site. C'était dans le décret. Donc la distillation a été faite dans un premier temps dans une cave que nous avons louée à Caussinijouls et le stockage se faisait là bas aussi. Chaque vigneron faisait l'élevage de son vin dans une barrique qui lui appartenait, ce qui fait qu'on a eu un stock de barriques relativement important et la petite cave qu'on louait à Caussinijouls est devenue insuffisante. Donc on a loué la distillerie de Faugères qui s'était arrêtée et où il y avait la place de distiller et de stocker les barriques.

Le fait d'avoir une AOC Fine de Faugères nous a permis de passer en AOC pour les vins rouges, blancs et rosés. Il y avait un antécédent et ça l'INAO y est très sensible. (...) Et ça il faudrait l'écrire parce que c'est une belle histoire. »

Bernard Vidal, 2018

Ce n'est que dans les années 2000 que sa fabrication a pu réellement reprendre avec l'installation sur le territoire de Mathieu Frécon, bouilleur de cru, qui a relancé la production. Aujourd'hui c'est « L'Atelier du bouilleur » qui en a la responsabilité (distillerie artisanale hébergée par l'Union des Distilleries de la Méditerranée¹⁰⁶).



Élaboration de la fine Faugères

Les raisins sont récoltés et vinifiés, les vins sont distillés et les eaux-de-vie de vin sont élevées dans l'aire géographique constituée par les communes suivantes du département de l'Hérault : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Roquessels, Faugères, Fos, Laurens.

Le degré alcoolique de l'eau-de-vie à la sortie de l'alambic ne doit pas dépasser 72 % d'alcool. Au moment de la vente au consommateur, l'eau de vie de vin présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

Les eaux-de-vie Fine de Faugères sont obtenues à partir de la distillation de vins issus des cépages blancs et noirs. Elles sont élevées en fûts de chêne de 600 litres pour une durée minimale de 5 années, sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits. La coloration et l'édulcoration des eaux de vie sont interdites.

Autre territoire, récit sensible d'une aventure et d'un savoir-faire, la Distillerie Petit Grain

Le bonheur ici, c'est d'être directement confrontés aux vignes. Il y a une multitude de variétés de muscat mais ici c'est seulement le petit grain ! Je n'ai pas mes propres vignes, je travaille avec des vignerons du territoire. Mais la partie que je traite en raisin reste confidentielle car avec le développement de la distillerie, ce qui a pris de plus en plus d'importance c'est la distillation de fruits, notamment l'abricot du Roussillon que je vais chercher à côté de Perpignan et puis le gin que je crée avec notamment des baies que je trouve au-dessus de Saint-Jean de Minervois, des baies de genièvres qui sont dans le hameau de Coulouma. En muscat, on transforme environ un peu plus d'une tonne, en fruits on fait à peu près trois tonnes cinq d'abricots, et ensuite en gin, c'est plutôt en bouteilles, on produit environ 2000 bouteilles par an.

En fait, il n'y a pas beaucoup de distilleries, ce qui s'est passé pour la distillation c'est qu'on a fait beaucoup d'alcool à partir du vin, du marc. C'étaient des alcools qui étaient assez agressifs et toutes les distilleries ont fermé ou se sont regroupées et aujourd'hui les structures sont plutôt de type industrielles. Mais on assiste en 2018 à une volonté de recréer des petites structures qui vont permettre de faire du qualitatif et d'avoir d'autres produits. À Faugères, des jeunes qui se sont installés et je pense qu'il va y en avoir d'autres dans les années qui arrivent, parce que c'est une activité qui draine énormément d'imaginaire, de rêve et les jeunes, qui n'ont aucune idée de la réalité économique, vont voir ça un peu comme un Eldorado. La distillation c'est un peu l'art de faire disparaître la matière, dit comme ça, ça peut être très sympathique sauf que ça a aussi un coût, avec des taxes qui sont lourdes, pour résister il faut que ce soit une activité de passion ! Nous sommes ici dans un type de laboratoire, un petit atelier. Les « grosses » distilleries, que je qualifie d'industrielles, sont là en fait pour produire un alcool qui est quasiment pur, on peut le boire mais qui n'a plus de qualité gustative, c'est un alcool pur, qu'on peut utiliser pour un usage pharmaceutique, il n'y a pas dedans de recherche d'arômes, de goûts.

Le muscat petit grain arrive quand les vignerons ont pressé leur raisin, à ce moment-là je récupère très rapidement ce qu'on appelle le marc et je le traite quasiment dans l'heure.

Le marc est stocké en bas, on le met dans les cuves et tout le défi est de faire en sorte que les parties des rafles laissées apportent une complexité végétale sans qu'elle domine. Il y a une partie empirique, depuis dix ans, chaque mois de septembre, c'est le moment où je me demande un petit peu comment je vais faire... J'ai donc ajusté, varié, il y a une partie que j'égrappe, une partie que je n'égrappe pas. Ce que j'égrappe je le mets ensuite dans le fût que je laisse fermenter environ trois semaines, ensuite je le monte dans

l'alambic. Je mets dans cette marmite, qu'on appelle une cucurbite, un panier pour maintenir en suspension les matières, la totalité de ce qui a fermenté. Je mets à chauffer avec le brûleur de gaz, le début de la distillation débute à partir d'une heure trente, ça commence à couler pendant à peu près 3/4 d'heure/une heure, puis on recharge. Ensuite il y a la part très importante, le nettoyage. Il faut arriver à extraire de l'alambic tout le marc restant et recharger ou nettoyer si on arrête la distillation.



Au début de la distillation, on a ce qu'on appelle les produits de tête, c'est-à-dire tout ce qui est toxique et qui détruit les cellules du cerveau et notamment la rétine. Par chance, tout ce qui est extrêmement toxique produit par la fermentation arrive en premier, parce que c'est le plus volatile, et c'est marqué sur le plan aromatique par un côté vernis à ongle, solvant donc on le repère à l'odeur. Évidemment on l'enlève, on le met de côté pour les douanes, on ne peut pas le réutiliser, c'est un poison. Cela représente à peu près 20 % de la quantité.

Après on a ce que l'on appelle le cœur, c'est-à-dire toute la partie aromatique intéressante et capiteuse de ce que l'on a produit. Il faut rester vigilant parce qu'on se retrouve à un moment avec une baisse aromatique, on a toujours de l'alcool mais une baisse aromatique, dans la netteté aromatique, un petit peu d'âcreté et un fond de verre qui est moins beau. À ce moment-là on coupe, c'est ce qu'on appelle alors la queue, c'est-à-dire c'est de l'alcool, mais un alcool non qualitatif que l'on écarte.

Ce qui est préservé, c'est le cœur. Et c'est d'autant plus important que je produis des alcools qui sont surtout blancs, c'est-à-dire des alcools qui ne passent pas à travers le bois et qui sont bons très rapidement, donc il faut que la sélection soit très sévère au moment même de la distillation parce que je ne peux pas compter ni sur les effets de vanille des tonneaux ni sur la modification dans le temps...

Le cœur est mis dans une dame-jeanne au fur et à mesure après ça va dans d'autres dames-jeannes plus grande et j'y rajoute de l'eau (30 %) qui est traitée comme en milieu hospitalier, ce que serait l'eau de pluie si l'eau de pluie pouvait être pure aujourd'hui, c'est-à-dire débarrassée de toutes les impuretés pour ne pas troubler mon eau-de-vie. C'est important puisque la qualité de l'eau me permet de ne pas filtrer, l'eau-de-vie que je propose est une eau-de-vie de muscat non modifiée par une filtration, elle est directement le résultat de la distillation.

Distinguer la tête du cœur, de la queue se fait seulement par test olfactif. L'expérience joue un rôle essentiel. La signature qu'on a sur une eau-de-vie dépend bien sûr du choix de la matière première, de la façon dont on la met à fermenter, la bonne marge de

fermentation, le moment où l'on va la mettre à distiller... et évidemment le moment où l'on coupe, c'est là qu'on définit le produit que l'on a envie d'avoir. On s'interroge toujours « est-ce que l'on prend vraiment juste la partie centrale, est-ce que je prends une petite partie qui s'approche de la queue? Une petite partie végétale qui peut apporter un moment de la complexité? » En général, je prends vraiment le cœur, sur d'autres produits que je peux faire en ce moment j'élargis mais sur le muscat je prends vraiment la partie qui va être la plus soyeuse, la plus tendre surtout que la rafle a une part essentielle et si on prend un petit peu de queue, c'est-à-dire de fin de chauffe de cet alcool-là, on va tout de suite alourdir le produit. Tout ça c'est la signature du distillateur avec le choix de son matériel!



Mon alambic a trois particularités. D'abord il est vraiment exclusivement en cuivre ce qui est un gage de qualité même si c'est extrêmement difficile ensuite à entretenir et à faire en sorte qu'il ne s'abîme pas. Deuxième particularité, c'est le feu nu. La flamme est directement sur le cuivre ce qui développe les arômes. On va avoir une impression de sucrosité, d'intensité aromatique.



La troisième particularité c'est l'élément central qu'on appelle la colonne de rectification, le col-de-cygne. Cette colonne concentre l'alcool, elle nous permet d'avoir en une seule chauffe un alcool qui se situe entre 60 et 85 degrés selon la façon dont on conduit l'alambic. Mais chaque distillateur met en avant ses propres méthodes de distillations comme étant les seules possibles, en réalité, il y en a une multitude... Le fait de ne pas distiller deux fois permet de concentrer assez l'alcool pour atteindre 65/70 degrés, et je peux ainsi le faire vieillir ou le consommer rapidement.

Moi ce que je veux, ce n'est pas l'alcool en lui-même. L'alcool pour moi n'a aucun intérêt, je veux retirer les parfums. Or il se trouve que les parfums sont les plus volatiles, mais la colonne de rectification me permet de contracter dans le temps mon opération de distillation pour les conserver au mieux. Moi ce que je veux, c'est le côté floral, c'est le côté fruité, il n'y a que ça qui m'intéresse.

Mon alambic est considéré comme la Rolls des alambics, il est fabriqué par un artisan qui vend dans le monde entier. C'est un système d'alvéoles, un nid d'abeille, ça permet à la vapeur qui s'échappe de la cucurbite de laisser passer du glycérol, de la gomme arabique, enfin ce n'est pas de la gomme arabique mais des huiles essentielles. Ça permet d'obtenir des bouches qui sont tendres, qui sont comme sucrées, qui sont pleines, juste à partir de la matière que j'ai mise à distiller. Faut savoir que dans la distillation souvent les eaux-de-vie sont retouchées, l'ajout de sucre est autorisé, on met du bois, on modifie également tous les équilibres, on donne l'impression d'une sucrosité.

Pour obtenir mes notes aromatiques, mon travail pour la fermentation et la distillation est différent pour chaque produit sachant que je veux retrouver un alcool plus ou moins gras avec une longueur en bouche plus ou moins grande. Ensuite, pour finir le parcours, on a ce réfrigérant, ce serpentin qui permet de récupérer à l'état liquide l'alcool que j'ai produit et qui se met à couler. Je contrôle la teneur en alcool qui est toujours aussi importante dans la définition du produit. Si je fais sortir un produit à 60 degrés, c'est un produit qui va avoir une structure en bouche assez pleine mais qui, sur le plan aromatique, sera moins intéressant, moins noble peut-être que si je distille à 75, 80 degrés. Mais si je distille à 80 degrés, je vais avoir un alcool qui va être en bouche beaucoup plus faible, qui tiendra moins dans le temps donc à chaque fois ce sont des équilibres à trouver.



Je n'ai pas d'approche extrêmement théorique. Pour moi la distillation c'est une façon d'être ancré dans mon terroir, de retrouver une matière et d'être pris dans le rythme des saisons. C'est ça l'essentiel de ma démarche.

Si je devais définir notre alcool de petit grain, je dirai que c'est ce moment où les raisins pour lesquels les vignerons travaillent, dont la culture façonne le paysage, se retrouvent à ce point d'aboutissement où l'on sait que quelques minutes, quelques heures après, ils vont perdre leur intensité aromatique. C'est ce moment où le fruit va disparaître. Sur l'alcool de muscat, il y a quelque chose de curieusement oriental, comme un toucher de roses et d'épices qui est donné par le muscat et que j'aime bien. Pourtant ici, on n'est pas du tout dans une évocation orientale mais le produit appelle les roses, la cannelle, appelle toutes ces épices qui rentrent dans la fabrication du pain d'épice. La magie de la distillation, c'est que l'on va avoir une eau qui est toujours transparente et qui contient des parfums toujours très différents, ça ne peut être que transparent puisque l'on récupère que la vapeur. Le défi c'est que malgré cette désincarnation violente qu'est la distillation il faut avoir un maximum de fraîcheur et de couleur, c'est pour ça d'ailleurs que mes étiquettes évoquent les couleurs qu'on retrouve dans la matière première et que peuvent évoquer mes eaux-de-vie quand on les déguste.

Moi je ne me suis jamais dit, quand j'étais petit, que je voulais jouer l'hélicon comme

dit Bobby Lapointe, ou que je voulais être distillateur... Ma seule idée fixe c'était de vivre dans ce paysage entouré de vignes et de rythmer ma vie par les saisons, alors je ne suis pas vigneron mais c'est une façon de vivre avec les saisons, quand on arrive dans ces paysages-là, soit on se met autour d'une piscine, c'est génial mais moi je trouve ça déprimant, je trouve que ce sont des paysages qui appellent à une vocation... Et je me suis dit là au moins je vais être en prise avec les paysages. Chaque année il y aura des produits qui seront différents, si c'est une année très marquée par le soleil on va avoir un côté très confiture, puisque la peau sera différente, si on a une année qui est plus douce on aura des parfums qui vont être un peu plus dilués. On est dans une microdistillerie, on ne peut pas faire comme dans des grandes structures avoir une cuve qui va rattraper l'autre. Moi mes clients doivent accepter qu'elles soient tous les ans différentes.

Mais commercialiser l'alcool fort ça ne se fait pas comme ça ! ça a été une lutte ! On a été vraiment soutenu au moment de la création, je pense que la difficulté c'est que les alcools forts ici n'ont pas de clientèle. Au bout de dix ans ça évolue un peu, mais c'est avec une certaine tristesse que je me suis dit « c'est fou pour beaucoup de gens en dehors de la région on compte beaucoup et puis ici on est des zéros ! »

Je ne suis pas originaire du pays mais de la région bordelaise, et justement Bordeaux, c'est l'endroit où ces paysages de vignes ont été absolument détruits puisque maintenant les vignes sont dans des enclos. Moi j'avais envie d'avoir des vignes en liberté. Quand j'ai découvert le paysage ici, à 26 ans, je me suis dit c'est le paradis terrestre, je peux vivre comme au XVII^e siècle, c'est un voyage dans le temps ce n'est pas un voyage géographique ! »

Laurent Gaspard, 2018



Dive bouteille

Rouge, Blanc, Rosé... pourquoi ce vin là ?

Outre les savoirs scientifiques et techniques nécessaires, ce sont les risques pris par le vigneron à chaque vinification, selon sa personnalité et une multitude de détails enregistrés tout au long de sa carrière plus ou moins consciemment, qui le conduisent dans ses choix lors de l'élaboration du vin recherché. Il est bien rare que la somme de ses connaissances soit inscrite dans un registre afin d'en assurer une transmission pragmatique. Chez le vigneron, notamment lors de la vinification, le savoir-faire se transmet oralement¹⁰⁷ et par démonstration empirique.

« Ce qui est difficile c'est au moment des assemblages lorsqu'on veut refaire le même assemblage que les années précédentes. Nous, par exemple, on a un millésime qui s'appelle Cistus, cistus c'est le ciste, quand on veut refaire cette cuvée majoritairement de syrah, de mourvèdre et de grenache, on ne sait pas par exemple si la syrah vient de la même parcelle. Et ça, on ne peut le savoir qu'au moment des assemblages. Alors quand on déguste, on a sur la paillasse de la cave, 60 ou 70 échantillons qu'on déguste, l'un après l'autre, qu'on enregistre, qu'on note et puis si on est fatigué, on s'arrête et puis on revient, et puis on essaie d'avoir la même valeur sur la dégustation qu'on est en train de faire, sachant que la même valeur on ne l'a jamais. Et ça, c'est l'effet millésime. Alors vous savez des fois on a des clients qui viennent et qui nous disent c'est meilleur ou c'est moins bon que l'année dernière, mais là on n'y peut rien... »

Alors ça, ces périodes de dégustation, ce sont de grands moments (en mars avril, quand les vins sont finis). Quand on fait les assemblages, bien souvent, c'est ma fille Sophie qui met la touche finale (...). Elle a une perception qui est beaucoup plus sensible, sans l'ombre d'un doute. Son mari est un très bon technicien de la dégustation parce qu'il a appris. Il déguste très très bien. Laurent est capable d'en parler avec des termes bien précis, moi je suis capable d'exprimer ce que je ressens mais pas d'une façon très technique. Mais vous savez on se rend compte que notre profession a une partie « livresque » mais une grande partie je l'ai apprise sur le terrain, ça ne fait pas l'ombre d'un doute.

Avec mon père c'était difficile, Dieu sait que je l'aime beaucoup, mais c'était quelqu'un de très autoritaire, c'était assez conflictuel. Mais s'il ne m'a pas appris dans les détails, il y a une chose qu'il m'a apprise et ça, je lui dois tout, c'est la passion. (...) et je crois que quelque part je l'ai transmise à mes enfants et à ma femme. Parce quand elle est arrivée ici, elle savait juste que le vin était fait avec des raisins, c'est tout. Maintenant elle déguste très bien, la technique ne l'intéresse pas, mais elle déguste très bien. »

Bernard Vidal, 2018



Des cuvées régulièrement on en crée, on en abandonne, si on faisait toujours les mêmes ce ne serait pas drôle. D'abord j'ai fait des cuvées pour mes enfants, ça a été le moteur. La première était un peu ratée. C'était pour mon fils et pour l'étiquette on avait demandé à un peintre mais il ne nous a donné qu'une version... Du coup j'en ai fait que pour l'année de naissance de mon fils. Pour ma fille il fallait que je fasse une cuvée légère, fruitée, gaie... Mais ma fille elle a beaucoup de caractère alors elle a attendu un peu avant d'avoir sa cuvée et elle a eu un vin de caractère.

Chaque cuvée est différente. On l'a dans la tête et on essaye de trouver les assemblages. Moi j'avais un œnologue qui était très directif et ma cuvée légère, fruitée entrée de gamme, il me la faisait faire hypercompliquée, ce n'est pas du tout ce que je voulais. Je me suis laissé influencer par lui jusqu'au jour où je ne lui ai pas dit mais je n'ai pas fait ce qu'il disait et j'ai été bien contente. »

Françoise Gui, 2018

Je fais beaucoup de cuisine et pour moi la vinification c'est comme la cuisine. En fait les cuves ce sont de grosses marmites, et c'est l'art et la manière d'accommoder les raisins, ça procède exactement de la même démarche: c'est essayer, quand on a une matière première, d'en tirer le meilleur, que ce soit un kilo de carottes, des poireaux ou des raisins.

Je ne sais pas si on sait quand un vin est abouti. On fait tout pour, j'ai une idée des vins que je veux faire de même que quand je fais la cuisine il y a des principes de base mais après c'est de la dégustation, c'est du ressenti. »

François Pottier, 2018



Comment on fait ?

En fonction des raisins qu'on a, on voit ce qu'on peut faire en vinification, dans quel sens on va aller, si on va isoler une parcelle selon la maturité du raisin, de sa qualité en sucre et du rendement. Pendant et après la vinification aussi on peut décider en fonction de ce qu'on a fait comme vin, de faire telle ou telle cuvée, tel ou tel assemblage, tout ça, tu le décides en dégustant, en faisant des essais à petite échelle.

On fait appel à des œnologues conseils qui nous suivent, on voit avec eux pour les assemblages parce qu'ils ont une pratique de dégustation qui est beaucoup plus importante que la nôtre. Comment sait-on qu'on est arrivé à faire ce qu'on voulait ? Pfff, je ne sais pas ! C'est à la fois complexe et simple ! Ça nous plaît quoi ! Mais en même temps dire "ça nous plaît" c'est complexe, parce que qu'il va nous plaire un jour, moins nous plaire un autre jour.

On a de plus en plus de cuvées, cette année on en a même d'autres en plus donc vous voyez déjà là il y a un blanc, un rosé, bon on l'a aussi en rosé vin de pays, on a un rouge, là il y en a 7 et puis on a des nouvelles cuvées qu'on a faites cette année ! On multiplie

les cuvées parce que toutes les années c'est différent, nos raisins ne donnent pas toujours le même résultat. Quand on voit qu'il y a quelque chose d'un peu spécial, on se dit tiens, on pourrait faire une cuvée particulière cette année avec ça, par exemple. C'est quand même une question de goût : quelque chose de spécial, qui est important qui va potentiellement intéresser, ou pas, le client et nous aussi mais enfin... Comment je pourrais exprimer cela ? »

Magali Quartironi, 2018

« Chacun a une signature pour ses vins, vous pouvez retrouver des paramètres qui sont assez communs, on recherche tous plus ou moins des tannins qui soient assez soyeux, pas trop tanniques, des vins aromatiques (...) Mais chacun à sa signature, et malgré qu'on soit sur les mêmes critères de vin, la dégustation sera complètement différente ! (...) Après, le côté commercial est quand même, je pense, très important ! »

François Teisserenc, 2018



Paroles de vins

Comment parler des vins ?

« Les rosés c'étaient en 1972. J'ai commencé à faire des blancs en 2004, c'était en coteaux du Languedoc. En Languedoc, à l'exception du Picpoul et de la clairette du Languedoc, on pensait que la région était trop chaude pour faire du blanc. Ici à Faugères un vigneron, qui s'appelait Michel Louison, domaine des Estanilles, qui était un grand vigneron (qui est parti maintenant) a eu l'idée de modifier des règles d'œnologie en modifiant les températures... Et quand il nous a fait déguster ça... C'était avec un cépage qui s'appelle le servan, un cépage qui pourtant n'avait rien de qualitatif, rien d'extraordinaire. L'idée a germé... pourquoi ne pas essayer de faire du blanc !

La fraîcheur du blanc est due à l'acidité mais il n'y a pas que l'acidité. Sur Faugères, nous n'avons pas d'acidité mais de la minéralité. Et cette minéralité donne la sensation presque de la même fraîcheur que l'acidité. On arrive à faire de grands vins blancs mais qui ne sont pas acides. Mais la technologie va de pair !

Il a fallu que nous apprenions à faire du vin blanc !

Quand on a fait la démarche auprès de l'INAO, ils nous ont demandé de faire entrer des cépages comme la roussane, la marsanne, etc., qui ne sont pas du tout des cépages de chez nous. Alors qu'ici nous avons des cépages qui sont là depuis des lustres, par exemple la clairette, le teret, le bourboulenc qui sont des cépages autochtones mais ils n'ont pas voulu nous les prendre. Aujourd'hui, ceux qui ont pu conserver ces cépages-là ont des vins extraordinaires. La roussane et la marsanne ce ne sont pas des cépages de

soleil. (...) Je crois que ces gens manquent un peu de pragmatisme. Ils devraient venir sur le terrain.»

Bernard Vidal, 2018

« C'est un vin blanc qu'on fait toujours déguster après les rouges tellement il est puissant. Il a un côté onctueux, soyeux, limite gras en bouche. Donc c'est vraiment un vin blanc qu'on déguste comme un vin rouge. C'est un grand vin blanc, ce n'est pas un simple vin blanc d'apéro. »

Pauline Barreau référente visite et oeno-tourisme, Domaine Castigno, 2018.

« Je me souviens de toutes mes cuvées. Mais la dernière qu'on a créée en 2013 m'a le plus marquée. Si on m'avait dit il y a 15 ans que j'allais faire ce vin là ! C'est du rouge, il s'appelle Sarremale, avec des vieilles vignes de carignan, en macération carbonique, il y a de la syrah aussi et du grenache, élevé en barrique neuve ».

Laurence Jougla

« C'est vrai qu'il y a plus d'une dizaine de terroirs différents mais dans la globalité il y a quand même ce côté vin tendu, minéral que l'on retrouve à chaque fois, alors je ne dis pas que ça n'a pas d'impact... Tendu, on le dit d'un vin qui n'est pas trop mou, que ce soit un rosé, un blanc ou un rouge. Tendu, ce n'est pas comme l'acidité « citron » c'est pas du tout ça ! C'est de la fraîcheur qui est naturelle ! »

Emmanuelle Vila, 2018

« La liberté de composer le vin avec ce que l'on a comme cépages, c'est la philosophie du côté de Thongues et ça depuis toujours ! Quel est l'intérêt de rentrer dans des codes AOC ou « sévères » qui diminueraient cette qualité-là qui fait qu'il y a une multitude de vins, de créations, de vigneron créatifs. A chaque vinification il y a des bonnes cuvées qui sortent, des expérimentations à tout va ! Et toujours dans une super qualité, et ça, c'est quand même reconnu quand on parle des côtes de Thongues auprès des cavistes français, que vous soyez au nord de la France ou en Provence... »

F. Teisserenc, 2018

« Comme nous sommes un domaine qui existe depuis longtemps, il faut démontrer que nous pouvons faire des vins modernes et des vins de dégustation. Des vins modernes ce sont des vins plus complexes avec plus d'équilibre, d'élégance... »

Là on est sur un vin composé de carignan, syrah et grenache. Mais attention, le carignan et la syrah en macération carbonique, pas en vinification traditionnelle. (...) C'est une richesse aromatique qui va au-delà des arômes qu'on peut avoir en fermentation classique. Le carignan s'y prête très bien.

On dirait de la soie. Il est tellement concentré que j'ai l'impression de manger du fruit. Il est aussi plus subtil au nez. On est déjà dedans, l'odeur nous donne ce qu'on boit après. Entre 5 et 8 ans de garde, je trouve qu'on retrouve la meilleure expression de nos vins. Ce sont des vins solides, stables. »

Laurence Jougla, 2018

À Roquebrun par exemple, si on fait des dégustations à l'aveugle, on s'apercevra qu'on est sur la même finesse de tannin mais un petit peu plus mûr, un petit peu plus cuit parce qu'on est sur un vignoble qui est un petit peu plus chaud.

Faugères il y a toujours une fraîcheur, une fraîcheur de tannin donc c'est intéressant et ce n'est pas de la comparaison qualitative, c'est vraiment des différences liées au terroir.

Quand on parle argilo-calcaire et schistes, c'est important de dire aux clients qu'un vin de schistes, on va pouvoir le goûter un petit peu plus tôt, mais on pourra aussi le garder. Un vin issu de vignes sur de l'argilo-calcaire, il va demander un peu plus de patience parce qu'il est un petit peu plus dense en tannin. »

Françoise Ollier, 2018

Les couleurs peuvent être plus denses, comme de l'encre, mais c'est difficile de dire si c'est plus ou moins noir sur un schiste que sur un argilo-calcaire. Mais c'est sûr, un vin de schiste d'un an a déjà des couleurs un peu plus brunes, alors qu'en argilo-calcaire, le vin est toujours très, très violacé, vraiment violacé, des couleurs encore toutes jeunes. »

Nelly bellot, 2018

Après, le vin c'est vivant. Hier on a mis le 2016 en bouteille, je l'ai goûté, je n'ai pas aimé. Mais parce qu'il est perturbé par la mise bouteille, ça va venir. En fonction de lui, du temps qu'il fait, de nous, de ce que l'on a mangé le matin... du moment de l'année. On le ressent différemment. À des moments c'est fabuleux, à d'autres c'est juste bon ou un peu plat... et un mois après, tu ouvres une bouteille pour un copain qui passe et c'est fabuleux! Ça s'appelle du vin vivant! »

Bernard Isarn, 2018

Pour une conquête des papilles, les rosés

Le vin rosé est au dire des spécialistes, peut être le plus délicat à concevoir. Pour ce faire, on utilise les cépages des vins rouges (grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, carignan, cabernet sauvignon, tibouren, etc.) et les modes de vinifications des vins blancs. Mais qu'importe la technique¹⁰⁸, pour le consommateur ce qui prévaut c'est la couleur du rosé. Ces dernières années, les rosés très clairs ont la préférence, évoquant les vins de Provence, le sud, les vacances... Ce marché, bien que la production de rosé ne soit pas récente, est en pleine expansion et offre de nouveaux débouchés aux vignerons de notre région qui ont su s'en saisir en proposant une gamme rosés adaptée à différents types de clients (notamment la Chine). Ils n'échappent donc pas à des productions de vins rosés pâles tout en préservant, pour certains, des propositions peut être plus locales avec un vin rosé plus soutenu.



« Notre rosé a été repris par pas mal de monde, parce que c'est un rosé qui est assez riche au plan gustatif. Moi je l'ai fait un peu par hasard la première fois, parce que je n'avais plus de levure qu'on utilise pour ensemençer les rosés donc je me suis dit je vais prendre du vin en fermentation et l'introduire comme autrefois : on faisait un pied de cuve¹⁰⁹ pour ensemençer les rosés. Donc les seuls vins que j'avais à disposition c'étaient les chardonnays. J'ai introduit du chardonnay dans mon moût qui était destiné à faire les rosés, puis ça a donné quelque chose ! »

M. Pottier, 2018

« Le rosé brut, c'est un rosé pétillant. On fait un rosé comme on fait un rosé mais un peu plus acide et, après, on le fait champagniser. Ce n'est pas un champagne parce qu'on n'est pas champagne mais on le travaille comme un champagne. Il part chez un prestataire qui à l'habitude de faire ça et qui applique la méthode traditionnelle comme en Champagne. Ce n'est pas très commun dans la région mais ça plait bien. C'est agréable parce que c'est assez frais, c'est bien dosé et ça a un joli pétillant quand même.

(...)

Pour le rosé, on recherche un vin assez clair, frais qui corresponde à la demande des clients mais qui nous plaît. Un de nos rosés était syrah et carignan qui était plus fraise et un autre cinsault et grenache qui était plus pamplemousse.

(...)

Il n'y a pas de vérité sur un vin, chacun a sa perception et chaque jour est différent.

Quand on parle de fraise ou pamplemousse c'est plutôt sur la senteur. Bien que, sur l'amertume, on retrouve l'agrumes mais il ne faut pas que ce soit trop amer bien sûr... »

Château castigno, 2018

« Le caveau a été construit, je pense, dans le début des années 90. C'est à ce moment là qu'ils ont fait des essais sur les rosés avec de très bons résultats. Ça ne m'étonne pas parce que les blancs ont de très jolis profils et comme les rosés se vinifient comme les blancs, de suite ça a marché. Pour le rosé, si on veut avoir toutes les chances de son côté (on ne gagne pas toujours), il faut essayer d'avoir une vendange saine, il ne faut pas qu'il pleuve trop et que les raisins soient pourris. Il est nécessaire aussi de vendanger tôt le matin pour éviter les oxydations, d'avoir un bon matériel, d'avoir de l'azote qui est un gaz inerte qui permet d'éviter l'oxydation. Après c'est la vinification qui fait la différence. Moi j'ai mes recettes de cuisine, j'essaie tout les ans de nouvelles méthodes, c'est vraiment de la cuisine. Techniquement on arrive à des vins très corrects, bons, équilibrés et puis parfois il y a des vins au-delà de ça.

Nous produisons, pour les rosés en bouteille, 200 hectos. Quand je reçois mes acheteurs, ils veulent un certain profil, donc je leur donne le profil qu'ils veulent mais ça reste des vins, on va dire, standards. Et ils sont contents de les avoir. Après, moi je fais mes propres sélections pour certaines bouteilles. En visitant les vignes je leur conseille l'ordre des vendanges, comme ça je peux faire un petit pressoir avec, par exemple, du cabernet sauvignon pour le rosé. Je le presse le plus tôt possible, puis ce sont de toutes petites quantités que je peux bichonner. Mais la base du vin, c'est quand même le terroir et le raisin qui la définissent. Pour savoir ce qui est bon, on fait des prélèvements, on déguste les baies. Sur les rosés c'est quand même plus facile que sur des rouges parce qu'on n'a pas besoin d'avoir cette maturité phénolique. Les rosés qui font 14 degrés sont trop lourds pour ici. Les profils que je veux ne doivent pas dépasser 12 à 12,5 degrés donc ça ne sert à rien de pousser les maturités. Je ne dis pas que tous les ans j'arrive à faire le même vin, mais tous les jours je déguste et j'essaie de le rectifier ! J'aime bien avoir une palette de rosés très différents. (...) Il y a eu la mode des vins très amyliques, bonbons anglais, quand je vous dis amylique c'est vraiment par rapport à la senteur, côté banane,

un peu comme les primeurs. Maintenant il y a la mode de vins très, très clairs, presque gris, un peu Côte de Provence. Mais il y en a qui aiment bien le côté très fruité de la syrah. Ici on a la particularité d'avoir des vins assez minéraux aussi, un côté un peu « pierre à fusil », c'est l'altitude qui fait ça. Parce que sur le territoire de la Haute Vallée de l'Orb il y a une multitude de terroirs. D'ailleurs pour la vente en vrac, les négociants sont quand même assez intéressés par nos profils de vin, on en fait pas beaucoup mais ça leur permet d'avoir une palette aromatique variée. »

Emmanuelle Vila, 2018

« C'est la montée des vins de Provence, il y a moins de 10 ans vendre du rosé en hiver c'était anecdotique, maintenant on en vend tout le temps. Ici, dans la région on a essayé de se rapprocher des côtes de Provence en faisant un rosé très très clair mais je ne vous dit pas que dans 5 ans ce ne sera pas des rosés très très foncés à la mode. Il faut le savoir, il y a un phénomène comme tout produit de mode. Je pense que le rosé Provence est très ancré mais des rosés foncés sont très bien aussi.

Nous, on fait beaucoup de rosé à base de cinsault, syrah, grenache, ce sont les cépages de tout le sud de la France. Nous on essaye de faire du rosé facile à boire. »

Mme Robert, 2018

« On était 4 avec le maître de chais, celui qui s'occupe du conditionnement, Simon, et moi pour choisir cette bouteille-là qui nous a semblé sympathique, qui sort de l'ordinaire, sans être too much, dépolit ou autre, c'est sympa vous arrivez avec ça sur une table ça fait chouette ! On a eu la médaille d'argent cette année au Concours Général à Paris ! Ça c'est le dernier né, il y a un rosé haut de gamme qui arrive. C'est un rosé qui est beaucoup plus travaillé, qui est plus sur du vin, plus vineux on va dire, plus subtil, je n'arrive pas à trouver les mots, ce n'est pas mon truc, plus d'aromatiques, plus complexe. »

Yves Borel, 2018

Cet engouement pour le rosé est sans doute associé à l'évolution des modes de vie. Le vin rosé n'est plus perçu comme un simple vin d'apéritif les soirs d'été, il est bu tout au long de l'année. Facilement accessible, élégant par sa couleur, facile à boire, il correspond à la recherche d'un plaisir immédiat qui séduit de plus en plus d'amateurs. Lors du salon professionnel dédié aux vins rosés de 2019, le « Pink rosé festival¹¹⁰ », les résultats des votes pour noter les différents packagings soulignent les caractéristiques qui guident l'achat d'une bouteille de rosé : minimalisme, transparence, absence d'étiquette, relief, bouchon verre et robe claire. La recherche d'une représentation de la fraîcheur, d'une épure maximale du contenant comme pour un accès direct au contenu...

La France est le premier producteur mondial de vin rosé et le Languedoc Roussillon l'une des trois principales régions (après PACA et Centre-Loire) productrices de vin rosé qui représente 16% du marché (74 % pour les rouges et 10 % pour les blancs). Cette concurrence entraîne les producteurs à se démarquer en créant non seulement des rosés qui répondent aux critères esthétiques de la mode actuelle, mais également des rosés de caractère voire gastronomiques.

La production de rosés s'envole

Le Languedoc profite également de l'embellie sur les vins rosés. En 2018, leur production pour le vignoble Sud de France s'élève à 2,4 millions d'hectolitres (+ 22 % en un an). C'est le premier vignoble de rosés en France. La production d'AOC Languedoc rosé est de 282 428 hl en 2018 dont 62 % en AOC régionale. La croissance a donc été de + 68 % en deux ans. Leur commercialisation est passée de 17,5 millions de bouteilles en 2011-2012 à 29,6 millions en 2017-2018 (+ 70 % en 6 ans¹¹¹).



À vin nommé, qu'importe le flacon... pas toujours !

À quoi se réfèrent les noms des vins ?

Le vin conçu, le contenant sélectionné, il faut alors le nommer. L'enchaînement du processus ne se fait pas toujours dans le même ordre ... Un nom peut être à l'origine d'une création issue de cépages particuliers. Quoi qu'il en soit, le nom, tout comme l'étiquette, est toujours choisi avec soin car il est pour l'amateur la première approche, la première accroche. Le vin, lui, ne sera découvert qu'une fois versé dans un verre où arômes et couleur se révèlent (exception faite du rosé dont la bouteille est transparente).

Le choix des noms est donc histoire de communication. On retrouve des évocations fréquemment liées à la tradition, notamment dans les domaines les plus anciens, la transmission, l'authenticité, le terroir/territoire (noms de roches, de plantes, expressions occitanes, etc.). D'autres noms renvoient à des sentiments, à un certain romantisme, à des personnes particulières (prénom des enfants, personnalité rencontrée, évocation des grands-parents), à l'histoire du domaine (lieux-dits, expériences vécues) ; certains encore piquent la curiosité en utilisant un seul mot qui pour définir le vin proposé.



« Les étiquettes contribuent largement à sublimer ce produit naturel, une simple boisson, en un produit culturel, précieux, raffiné, sophistiqué, et à en accroître les enjeux sociaux et économiques¹². »

Le nom d'un vin ? C'est l'art de la communication.

Il y a une cuvée qu'on avait appelée Château La Liquière Vieille Vigne. Et puis quand le domaine s'est développé, on a fait un autre rouge, puis un autre... puis un blanc etc. Donc il a fallu trouver des noms pour les différentes cuvées. Notre cuvée générique, nous l'avons appelée Vieilles Vignes, parce qu'à ce moment-là c'était porteur, mais l'année dernière ou il y a deux ans, on s'est dit que cela faisait ringard, tout le monde avait des Vieilles Vignes. Notre cuvée emblématique, on l'a appelée Château de la Liquière simplement.

Ensuite il y a une autre cuvée qui s'appelait Cistus (cistes), parce que c'est une plante emblématique de notre région. Puis il y a une autre cuvée qui s'appelle Cuvée des Amandiers, parce qu'il y avait une parcelle de carignan, que j'ai plantée tout au début, sur une parcelle d'amandiers qu'avait plantés mon grand-père.

Une autre cuvée s'appelle Nos Racines. Là aussi il y a une histoire, quand mes parents se sont mariés c'était dans les années 1941 ou 1942, mon grand-père maternel a donné une vigne à mon père en lui disant "cette vigne tu devrais l'arracher car elle ne vaut plus rien, mais c'est mon père qui me l'avait donnée". Cette vigne mon grand-père ne l'a pas arrachée, mon père ne l'a pas arrachée, c'est moi qui l'aie fait, alors vous voyez elle avait plus d'un siècle. Elle est morte de sa belle mort. Une autre cuvée qui s'appelle Tocade, et ça c'est un petit clin d'œil à mon père qui aimait bien prononcer ce mot. Quand tu faisais une connerie, c'était une tocade... Et puis il y a l'unique Gaz de Schiste, le Vrai... Mais c'est difficile, car si on n'a pas une réelle réflexion, on devient vite ringard.

Beaucoup d'étiquettes qui sont inspirées de photos, François qui dessine très bien les reprend, mais on a une graphiste qui reprend le tout. Ça fait trente ans qu'on travaille avec elle. »

Bernard Vidal, 2018



Le nom des cuvées, c'est du marketing. J'ai, en entrée de gamme, la cuvée Tradition que je ne propose pas au caveau. La cuvée Gabrielle de Spinola, que mon père avait commencée en 1982, est un vin ni trop léger ni trop charpenté, facile à boire qui va plaire à tout le monde mais qui est construit. La cuvée Bois Joli, je crois que c'est mon père qui a trouvé le nom. La cuvée Achille pour mon fils que j'ai arrêtée de produire parce qu'il n'y avait pas assez de clients. La cuvée Marion que j'ai également stoppée, car des vins de pays chers c'est difficile à vendre. Une autre, 100 % mourvèdre, se nomme Île de Corail parce qu'on est sur un îlot de corail fossilisé, c'est particulier à ce terroir. Mon vin nature s'appelait Rouge Nature et la cuvée Au soleil de Martial, c'est en hommage à mon arrière-arrière-grand-père. »

Françoise Gui, 2018



« La forme de la bouteille pour la cuvée La Terre de mon père est particulière; par contre la cuvée Au Fil de Soi est en bordelaise¹³ classique. Nos autres vins: Veillée d'automne, À L'Origine; Sentier de Bagatelle Donnadieu, Colline; Bagatelle; Grain de lumière; Le clos de ma mère, Le Secret; Je me souviens; Aux 4 Vents; Les vigneron blagueurs (hommage aux 50 ans du film Les Tontons flingueurs), Lulu Bagatelle (en hommage à son frère Lulu) Moi je suis très marketing, par contre je ne suis pas très bling-bling. »

Christine Deleuze, 2018

« Les noms des cuvées sont organisés en deux catégories : les cuvées qui portent le nom des parcelles et les cuvées qui portent des noms en occitan. Les cuvées créées par mon grand-père et mon père, c'étaient Initiale, Tradition et signée. La Tradition on l'a appelée Ancestrale, parce que tout le monde utilisait le nom tradition. C'étaient des noms à la mode au cours des années 1980 mais qui, en 2000, avaient moins de résonance. On a fait Viels Arrasics (les vieilles racines) et on a créé un blanc, Eine de Vinha (esprit de la vigne). Le dernier des rouges s'appelle Sarremale parce que c'est le nom de la parcelle de carignan. »

Laurence Jouglà, 2018

« C'est un peu comme la pierre. J'ai toujours aimé les pierres, les minéraux donc c'était un peu un jeu d'associer les cuvées, les couleurs de vin, les couleurs de pierres et puis ça donne quelque-chose qui se retient bien, les gens boivent la cuvée Jade, la cuvée Topaze, la cuvée Améthyste. »

François Pottier, 2018



« Ma première cuvée en 2008, Chemin à l'envers, c'est comme une naissance. On fait un vin, on aime mais on ne sait pas si c'est bon. On n'est jamais sûr de rien. Nous, on le trouve bon, après on ne c'est pas ce que vont en penser les gens. Il faut être humble, le but c'est qu'on l'aime et que les gens l'aiment aussi. (...) »

Les noms c'est nous qui les inventons : Chemin à l'envers ; le Champ de pierres, parce que la vigne d'où il vient est pleine de pierres ; Petit sentier ; Terre promise. Le but c'est de donner des émotions. »

Bernard Isarn, 2018



« On fait des vins de terroirs, de territoires, comme Le Chant des Garrigues qui est une cuvée spécifique qui vient de vignes sur du grès. La cuvée L'Excellence Saint-Laurent ; 8 Secrets ; Renaud de Valon ; cuvée Sorteilho ; cuvée YZ ; Alma ; Nadaï viennent de vignes sur schistes. Le Secret des Capitelles, c'est les argilo-calcaire. On a des cuvées qui sont vraiment spécifiques aux terroirs. On ne raconte pas forcément une histoire par les étiquettes, cette démarche-là elle est spécifique aux caves particulières. Nous, en cave coopérative, nous rassemblons des histoires individuelles d'adhérents, ce n'est pas l'histoire d'un domaine, la différence elle est là ! »

Yves Borel, 2018

« Nous avons cinq différentes gammes sur le domaine : la gamme Équilibre, qui est le vin historique entre guillemets du domaine, c'est le plus gros volume produit, des vins de cépages ou des assemblages assez traditionnels mais qui correspondent à quasiment la moitié de nos ventes en bouteilles. La gamme Les Étonnants qui est un peu spécifique, vous avez un cépage zinfandel¹¹⁴ et un cépage carménère¹¹⁵, rares dans la région. Nous sommes les seuls à cultiver le zinfandel en France, c'est très intéressant. La gamme Élégance, la gamme Equinoxe avec des mono-cépages ou des assemblages, en blanc et en rouge, des élevages en barriques, et ensuite la gamme Paradoxe qui est le haut de gamme de l'exploitation. Les Arlequins est fait de 5 cépages : syrah, grenache, cabernet, sauvignon et merlot. La gamme Douceur pour le muscat petit grain et le Palais Royal qui a une belle sucrosité, on est à 80, 90 grammes de sucre, naturel bien sûr¹¹⁶ ! »

François Teisserenc, 2018



Finalement l'amateur de vin sera attiré par un nom sur une bouteille qui correspond, à un instant donné, à son humeur. Le vigneron, lui, aura choisi le nom avec beaucoup d'application afin de valoriser commercialement au mieux son produit. Mais au-delà cette démarche commerciale, le nom de chaque vin, sans aucun doute, tient à une part plus intime de son histoire.

Vieilles Vignes Cistus Cuvée des Amandiers
 Nos Racines Tocado Gabrielle de Spinola Achille
 Ile de corail Manon Rouge Nature
 Au soleil de Martial La Terre de mon père Au fil de soi

Veillée d'automne À l'origine Sentier de Bagatelle Donnadiou
 Colline Bagatelle Grain de lumière Le clos de ma mère
 Le secret Je me souviens Aux 4 Vents

Les vigneronns blagueurs Lulu Bagatelle Ancestale

Initiale Signée Viels Arrasics Eime de Vinha Sarremale
 Jade Topaze Améthyste Chemin à l'envers Le Champ de pierres
 Petit Sentier Terre promise Le chant de Garrigues

L'Excellence saint-Laurent 8 Secrets Renaud de Valon Sorteilho
 YZ Alma Nadaï Le Secret des Capitelles
 Équilibre Les Étonnants Éléance Équinexe
 Paradoxe Les Arlequins
 Douceur

Pour ne pas conclure

Toutes les rencontres, lors de ce grappillage ethno-photographique sur le territoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles, ont mis en valeur une multitude de thématiques. La commande initiale était de proposer un regard sur le métier de vigneron par le prisme des sens. Même si, *in fine*, l'étude est organisée, non pas autour des sens mais selon une logique plus pragmatique – Des femmes et des hommes, des vignes, des vins – il aurait été impossible de ne pas prendre en compte ces différents aspects de communication non verbale, corporelle et sensorielle¹¹⁷ tant ils sont indissociables du métier de vigneron. Que ce soit à la vigne, à la cave ou pour la promotion de leurs vins, leurs connaissances techniques et théoriques sont nécessairement complétées, souvent inconsciemment, par la mobilisation des sens selon Aristote, à savoir : la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe et le toucher. S'il est fréquent de les évoquer lors de la dégustation d'un vin, on oublie souvent combien ils demeurent essentiels dans l'ensemble du processus de la culture des vignes.

Je n'ai pas la prétention d'avoir su capter toutes ces manifestations sensorielles, cette part intime voire indicible du métier, mais je me suis attachée à repérer leurs manifestations et à souligner, dans la mesure du possible, l'importance dans ces récits vigneron de ce qu'il m'a été donné à voir, à entendre, à manipuler, à sentir, à goûter. Consciente de n'avoir su saisir que quelques fragments de ces phases sensibles, certainement empreints de mes propres affects, je n'ai pas pour autant recherché à y associer systématiquement une explication rationnelle. Tout comme le précise François Laplatine « *l'expérience du terrain est une expérience de partage du sensible*¹¹⁸ ».

ANNEXES

GLOSSAIRE

RÉFÉRENCES

Annexe 1

Comparaison des cépages

En rouge les cépages communs aux deux IGP

IGP Haute vallée de l'Orb		IGP Coteaux d'Ensérune et Côtes de Thongue	
NOIR	BLANC/GRIS	NOIR	BLANC/GRIS
		alicante H. bouschet	
		Alphonse lavallée	
			altesse
			alvarinho
		aramon	aramon blanc et aramon gris
		aranel	
		arinarnoa	
			arvine
		aubun	
		auxerrois	
		baco	
	bourdoulenc		bourdoulenc
cabernet franc		cabernet franc	
cabernet-sauvignon		cabernet-sauvignon	
		caladoc	
		cardinal R	
carignan	carignan	carignan	carignan
		carménère	
	chardonnay		chardonnay
	chasan		chasan
		chasselas b et chasselas r	
		chambourcin	
		chenanson	
			chenin
cinsault		cinsault	
	clairette		clairette
			clarin
			colombard
		couderc	
côt		côt	
		counoise	
			danlas
		egiodola	
		fer	
		gamay	
		gamay de chardenay	
			gewurztraminer
grenache	grenache B et gris	grenache	grenache b et gris
			gros manseng
			jurançon
		landal	
			listan
		lival	
		lledoner pelut	
	macabeu		macabeu
		maréchal foch	
	marsanne		marsanne
marselan		marselan	

			mauzac
		meunier	
merlot		merlot	
		mondeuse	
morrastel		morrastel	
mourvèdre		mourvèdre	
			muller-thurgau
			muscadelle
		muscardin	
	muscat à petits grains		muscat à petits grains b
muscat petits grains			muscat à petits grains r
			muscat à petits grains rs
			muscat d'Alexandrie
		muscat de Hambourg	
		nielluccio	
			petit manseng
petit verdot		petit verdot	
			picardan
pinot		pinot	pinot gris
		picpoul	
			picpoul blanc et gris
			parellada
		plant droit	
		portan	
			ravat
			rayon
			rayon d'or
			riesling
		rivairenc	rivairenc
	roussanne		roussanne
			rubilande rs
		savagnin rs	
	sauvignon		sauvignon
			et sauvignon gris
		sciaccarello	
			sémillon
			servant
			seyval
			sylvaner
syrah		syrah	
		tannat	
tempranillo		tempranillo	
	terret blanc		terret blanc
	terret gris		terret gris
terret noir		terret noir	
			ugni blanc
			valérien
	vermentino		vermentino
		villard	
		tillard	
	viognier		viognier
			verdelho

Annexe 2

Calendrier idéal préconisé par Raymond Carles
dans son ouvrage Le vigneron aujourd'hui, 1949

Avant le 15 novembre

Finir les labour d'automne

Juste après les vendanges, avec toutes les feuilles, effectuer un labour d'automne, à la charrue vigneronne, à 14 cm de profondeur, en poussant la terre à la souche. 5 raies de charrue pour des vignes à 1 m 50 ; 7 raies à 2 m. ; 8 raies à 2, 25. La vigne doit être très bien chaussée. La première doit être passée très pied afin que la terre rejetée par le versoir recouvre complètement les herbes d'été et l'entre deux. La dernière raie passée au milieu de la rangée doit laisser un sillon largement ouvert, pour recueillir les eaux de pluie et permettre une fumure éventuelle au gros fumier, sans déchaussage du pied. Ce labour conservera les vignes propres jusqu'en janvier.

Avant le 30 novembre

Employer vos fumiers et engrais

Sans espousser, ni tailler, ni déchausser, mais avec toutes les feuilles encore restantes. Epanchez votre gros fumier dans les raies du milieu, laissée ouverte par le labour précédent, avec le chariot à fumier. Recouvrez le soir même ou le lendemain le fumier par de deux raies de charrue. Epanchez vos engrais en couverture. Votre fumier et vos engrais profiteront des pluies d'hiver.

Avant le 30 janvier

La taille doit être terminer

On ne doit pas commencer la taille avant le 1er novembre, car il faut laisser aux feuilles qui restent sur la souche après les vendanges le rôle qu'elles ont à remplir tant qu'elles sont actives : celui de fabriquer et d'emmagasiner des réserves dans la souche pour l'année suivante. On ne doit jamais espousser pour la même raison. Dès cette époque, tailler court, à deux bourgeons francs (très différent en 2018). *« Aussitôt qu'un clos de vigne est terminé de tailler, ramasser les sarments et donner immédiatement du travail à vos chevaux, à votre tracteur, qui commenceront à retirer les terres au milieu de la rangée. La taille doit être terminée au 30 janvier, non pas que l'on ne puisse pas continuer à tailler après cette date, mais il faut s'imposer cette discipline volontairement, pour rendre votre personnel disponible à ce moment là, afin qu'il puisse effectuer les autres travaux, avec l'avance désirable. »* (p.20)

Avant le 10 Février

Terminer les labours de pré-printemps

Les vignes taillées, les laboureurs doivent suivre et retirer les terres au milieu : 4 raies de charrue pour des vignes à 1m50 ; 6 raies à 2m. ; 7 raies à 2, 25.

Avant le 1^{er} mars

Brûler vos haies et fossés

Afin de protéger des dégâts causés par les chenilles bourruées qui se cachent dans les fossés mais aussi d'autres parasites (escargots, limaces, etc.)

Terminer le passage de la décavaillonneuse, de la confection des déchaux ou entre-deux

De fin décembre, les laboureurs peuvent commencer à enlever à la décavaillonneuse les deux dernières raies manquantes laissées au labour de pré printemps. Le travail d'entre deux est effectué à mains d'homme, à la sape, au râteau ou pelle qui consiste à enlever le petit cavaillon de terre restant entre les pieds après le passage de la déchausseuse, doit être effec-

tué immédiatement après le passage de la décauillonneuse et avant qu'il ne pleuve. Il faut que la terre soit bien remontée hors du petit fossé ; que les herbes du pied de souche (ronces, prêles, chiendent) soient parfaitement coupées ; que les plantes et greffes soient parfaitement respectées et que les tuteurs de ces dernières soient remis en place. Il est important que ces travaux soient effectués avant le 1er mars avant que la vigne ne débourre car les bourgeons fragiles sont fragiles face au outil du laboureur.

Terminer le traitement contre la pyrale, l'esca, l'excoriose, la fumagine

L'acide arsénieux qui est employé contre la pyrale et l'esca(mortalité) brûle les bourgeons éclos. Le sulfate de fer à 33 %, mélangé à l'acide sulfurique, employé contre l'excoriose, est corrosif, et détruit les bourgeons ouverts. L'huile d'anthracène employée contre la fumagine ou plus exactement contre la cochenille, détruit en même temps la végétation. C'est pourquoi il faut que ces produits soient employés avant le départ de la végétation.

Avant le 15 mars

Planter les plants manquants

Après le 15 mars s'il ne pleut pas, le plant enraciné a beaucoup moins de chance de reprise.

Avant le 1^{er} avril

Couper les rejetons (sagattes) ; planter les piquets ; attacher les greffes

Une fois les vignes déchaussées, les rejetons sont visibles, et doivent être coupés très ras. afin d'éviter qu'ils ne repoussent l'année suivante. Il vaut mieux faire ce travail assez tôt de façon à ne pas faire pleurer inutilement la souche au point sectionné. Faire aussi ce travail pour ne pas avoir de rameaux traînant par terre, en prévision de l'invasion primaire de mildiou (avril). Les piquets (aux greffes de l'année et aux vieilles souches coudées) doivent aussi ne pas être plantés trop tard afin que les jeunes bourgeons ne soient pas abîmés par la masse qui frappe, les manipulations ou les ébranlements de la souche. Les jeunes greffes doivent être également attachés à ce moment là pour les mêmes raisons.

Entre le 1^{er} mars et le 30 avril

Commencer et terminer le greffage entre ces deux périodes

Le greffage de mars est très bon (repiquages). À ce moment là la sève n'afflue pas et ne vient pas noyer les greffons.

Du 15 février au 20 avril

Labourer l'ample des vignes pour briser les mottes et aplanir les sols

Attention : arrêter de labourer avant les cavalier du froid.

Le 20 avril

Commencer le premier sulfatage cela évite les invasions hâtives

Il peut être mixte, avec emploi de soufre mouillable contre l'oïdium et d'insecticide contre l'altise. Il sera très utile contre l'excoriose à condition de bien sulfater la base des jeunes bourgeons.

Avant le 10 mai

Faire le premier soufrage

Le soufre pur, employé à la souffrette est très efficace s'il est fait tôt. Il faut le faire par temps chaud et calme. Plus tard, la végétation est plus importante, et il faut employer beaucoup plus de soufre pour effectuer cette opération, et le résultat vis-à-vis de l'oïdium n'en est pas meilleur.

Avant le 30 mai

Finir d'ébourgeonner

Commencer à ébourgeonner vos vignes les plus avancées en végétation à partir du 25 avril. À ce moment là une femme à la journée fera aisément 1000 à 1500 pieds par jour, parce que les bourgeons sont tendres. En plus, vous mettrez rapidement vos vignes à l'abri d'une invasion primaire du mildiou (venant du sol) et même si cette invasion avait eu lieu, vous détruirez les premiers foyers, et empêcherez de la sorte l'extension de la maladie, chez vous d'abord, et chez vos voisins ensuite. Après le 30 mai l'ébourgeonnage est très onéreux, les bourgeons à supprimer ne peuvent plus se détacher à la main, il faut utiliser le couteau. Le rendement d'une femme à ce moment là est de 300 à 400 pieds par journée et revient très cher. » (p. 24)

1^{er} au 20 mai

Chausser les souches à la charrue

24 juin

À la Saint Jean

Faire le deuxième soufrage La meilleure période est du 1^{er} au 10 juin ou les huit jours après la floraison (dès que le capuchon est tombé). Après le 24 juin vous risquez d'échauder les raisins.

Avant le 15 juin et avant le 15 août

Nettoyer les greffes de l'année à ces deux périodes

La première période 15 mai-5 juin : décroûter et refaire la butte largement pour éviter l'envahissement des greffes par les herbes. Détruire les nids de fourmis

De fin juin au 15 août

Refaire les buttes en chaussant haut la jeune greffe

Sevrer la greffe des rejets du porte greffe ; Couper les racines du greffon au couteau à greffer ; Supprimer les raisins ; Ecimer les pousses à 70 cm ; attacher les greffe à un piquet.

Juin-juillet-août

Labourer les vignes une fois par mois minimum

Les labours d'été donnent de belles récoltes.

Avant le 8 août

Faire le dernier sulfatage

Il donnera quelques dixièmes de degré de plus au vin récolté. Il conservera plus longtemps les feuilles vertes.

Dépense annuelle type

Un homme peut cultiver seul de 2 à 4 hectares alors qu'un cheval est nécessaire lorsque la propriété fait environ 7 hectares. Ces données sont variables en fonction des différences de terrains à travailler (plaine ou coteaux).

Les travaux à forfait sont assez fréquents après la seconde guerre : défoncements des terres pour de nouvelles exploitations ; tailler ; déchausser ainsi que vendanger.

Un vendangeur ne comptant pas sa peine peut gagner jusqu'à 60 à 80 francs par jour.

En revanche il est difficile de calculer le prix de production d'un hectolitre de vin. Effectivement la production est variable d'une année sur l'autre en fonction du climat, des soins culturaux qu'on a donné aux vignes, des traitements ...

Il vaut mieux du coup essayer de calculer les dépenses nécessaires à la production d'un hectolitre. Il faut alors tenir compte de

la situation du terrain :

- plaine ou coteau
- les difficultés de cultures suivant que les terres sont argileuses, sèches caillouteuses ou franches
- le climat et les traitements qu'il imposera
- le prix variable des fumures
- le prix de la main d'œuvre
- les assurances nécessaires : grêle, incendie, accident, assurance sociale
- l'amortissement des capitaux engagés.

En moyenne, juste avant la Seconde guerre, le prix de l'hecto revenait à :

- en plaine, le prix est de 60 à 70 francs (soit de 42,08 à 49,10 euros)
- en demi-coteaux, 80 à 90 francs (soit de 56,11 à 63,13 euros)
- en coteaux de 90 à 100 francs (soit de 63,13 à 70,14 euros)

(p. 138, statistiques)

Avant 1939, si l'aramon est le cépage de base de la plaine, le carignan associé à l'Alicante bouschet, au petit bouschet au morastel Bouschet et au cinsaut constituent les cépages des coteaux. Pour les vins blancs les cépages sont essentiellement le terret bourret, le Picpoul et la clairette.

Annexe 3

Techniques de palissage

En fonction du cépage retenu, l'écartement entre les rangs sera défini ainsi que la hauteur minimale de la végétation. Par conséquent, il faudra adapter la bonne hauteur des piquets à planter. La longévité d'une vigne dépendra de l'essence de bois des piquets que vous aurez choisis. Le pin a l'avantage de résister aux champignons grâce à son imprégnation en autoclave efficace qui lui assure également une bonne longévité et l'acacia résiste naturellement au dépérissement. Nous préconisons de choisir des piquets provenant d'arbres orientés plein sud qui leur assurent une croissance lente et donc un bois plus résistant. Cette résistance peut se révéler plus faible si les arbres ont été coupés trop jeunes. L'installation du piquet de tête doit respecter une inclinaison de 20 à 30° par rapport à la verticale. Pour se faire, vous devez mesurer 1 mètre à la verticale du piquet puis 40 cm à l'horizontale.

Une fois le piquet planté, nous procédons ensuite à la fixation de l'amarre. La bonne réalisation des amarres sera un gage de longévité de la vigne car elles conditionnent la durée de vie du relevage des vignes et par définition sa croissance. Pour assurer une bonne tenue du palissage, le point d'ancrage doit se situer à une distance égale à 80% minimum de la hauteur hors sol du piquet de tête. Deux fils seront nécessaires à la réalisation de l'amarre. Celui du haut sera fixé entre 20 à 30 cm du haut du piquet de tête et celui du bas doit être attaché à égale distance entre le sol et le fil du haut.

Les fils releveurs ont pour principale fonction de maintenir les jeunes pousses. Placés de part et d'autre des piquets, ils jouent le rôle de tuteur. Et ils garantissent une croissance organisée et verticale du feuillage. Les fils releveurs sont fixés avec des agrafes crampillons ou bien encore scellés au piquet à l'aide de crochets. Le cépage désiré déterminera le nombre de fils releveurs en fonction de sa vitalité et de la hauteur foliaire souhaitée. Moins il y a de plants de vigne à l'hectare, plus la vigne sera haute. Par conséquent le palissage devra compter plus de fils releveurs. Le nombre de fils releveurs dépendra du port du cépage. Pour un cépage à port dressé, 2 fils suffisent alors que 2 x 2 fils sur palissage haut seront nécessaires pour un cépage à port retombant. La longévité des fils est fonction de la résistance mécanique et de la résistance à la corrosion. Il est indispensable d'employer des fils galvanisés qui seront d'autant plus résistants que la charge en zinc qui les enrobent sera élevée. Pour maintenir un degré de pression optimal, utilisez des ressorts que vous accrocherez aux fils releveurs.

La viticulture nécessite d'utiliser des outils bien spécifiques, notamment des agrafes différentes dans la réalisation d'un palissage. Pour raccorder les fils releveurs entre eux, plusieurs types d'agrafes existent. Les attaches en acier et en plastique doivent être récupérées après utilisation. Des agrafes biodégradables existent. Elles ont pour particularité de se casser lors de la taille. Les agrafes utilisées pour relier les fils releveurs entre eux sont différentes des agrafes servant à fixer le fil releveur au piquet de vigne¹¹⁹.

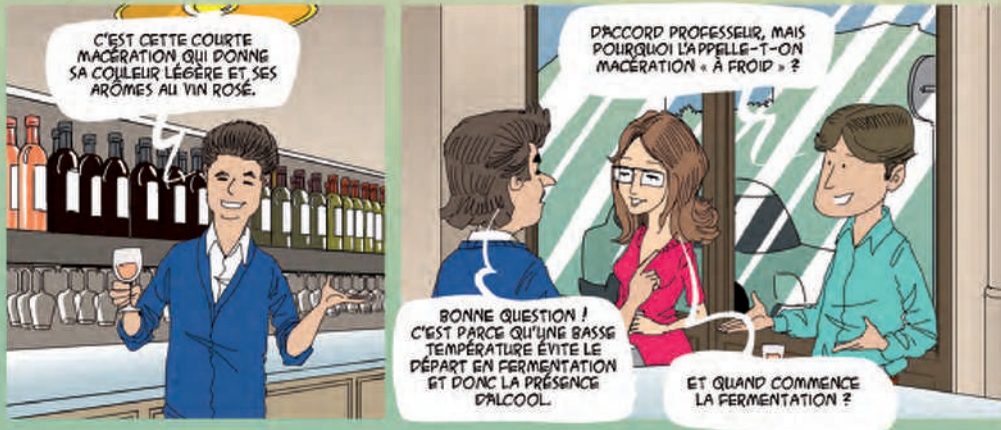
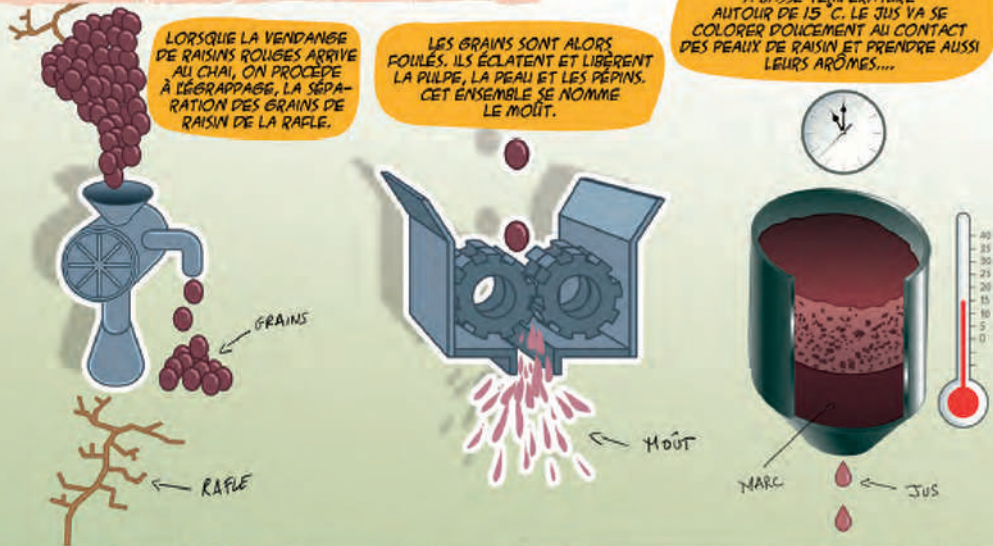
Annexe 4

Exemples de vulgarisation à propos de la vinification





LA MACÉRATION PELLICULAIRE À FROID

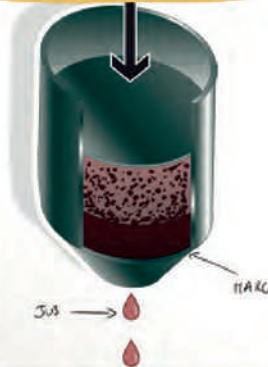


ÇA C'EST AU VIGNERON DE LE DÉCIDER ! C'EST POUR ÇA QUE LE ROSÉ EST UN VIN DÉLICAT À ÉLABORER, CAR IL FAUT ÊTRE TRÈS ATTENTIF AUX DIFFÉRENTS PARAMÈTRES QUI DÉTERMINENT SA QUALITÉ (LA TEMPÉRATURE, LA COULEUR ET LES AROMES).



C'EST COMME UN PLAT QUE L'ON FAIT MIJOTER LENTEMENT.

APRÈS QUELQUES HEURES DE MACÉRATION, QUAND LA COULEUR CORRESPOND À CE QUE SOUHAITE LE VIGNERON, IL PRESSE L'ENSEMBLE POUR SÉPARER LE MARC (PEAUX ET PÉPINS) DU JUS.

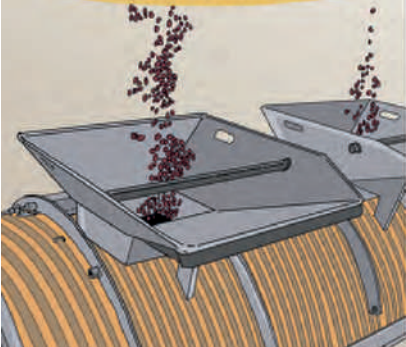


LE JUS ROSÉ EST ENSUITE TRANSFÉRÉ DANS UNE CUVÉ INOX OU LA FERMENTATION VA SE FAIRE PENDANT UNE SEMAINE. CETTE FERMENTATION, LE VIGNERON VA LA RÉALISER À BASSE TEMPÉRATURE POUR PRÉSERVER TOUS LES AROMES DU VIN.



LE PRESSURAGE DIRECT

UNE AUTRE TECHNIQUE CONSISTE À PROCÉDER DE LA MÊME MANIÈRE QUE POUR LES VINS BLANCS. LES GRAINS DE RAISIN ROUGE ÉCRASÉS SONT PRESSÉS DÉLICATEMENT DANS UN PRESSEUR PNEUMATIQUE...



AU CONTACT DES PEAUX, LE JUS LÉGÈREMENT COLORÉ QUI EN RESSORT EST MIS IMMÉDIATEMENT À FERMENTER PENDANT UNE SEMAINE À 10 JOURS.



IL EST ÉLEVÉ EN CUVÉ INOX, À L'ABRI DE L'OXYGÈNE (POUR QUE SES AROMES SUBLIS NE SOIENT PAS DÉGRADÉS) ET PEUT ÊTRE MIS EN BOUTEILLE À PARTIR DE MI DÉCEMBRE.



DONC IL SUFFIT DE REGARDER LA COULEUR D'UN VIN ROSÉ POUR SAVOIR AVEC QUELLE TECHNIQUE IL A ÉTÉ ÉLABORÉ ?

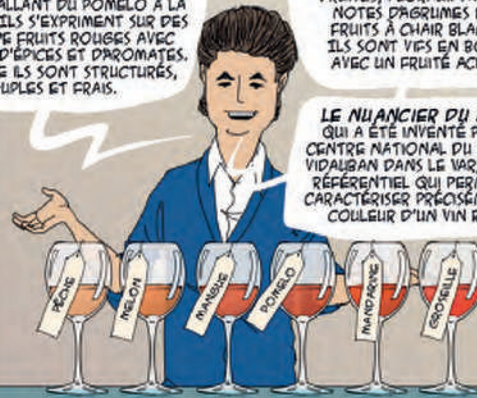


EXACTEMENT ! VOUS APPRENEZ VITE.

LES VINS ROSÉS ÉLABORÉS PAR MACÉRATION PELLICULAIRE À FROID ONT UNE COULEUR PLUS SOUTENUE ALLANT DU POMELO À LA GROSEILLE. ILS S'EXPRIMENT SUR DES AROMES DE FRUITS ROUGES AVEC DES NOTES D'ÉPICES ET D'AROMATES. EN BOUCHE ILS SONT STRUCTURÉS, SOUPLES ET FRAIS.

LES ROSÉS ISSUS DE PRESSURAGE DIRECT POSSÈDENT UNE COULEUR DE FAIBLE INTENSITÉ ALLANT DE LA PÊCHE À LA CHAIR DE MANGUE. AU NEZ, ILS SONT FRUITÉS, FLORAUX AVEC DES NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS À CHAIR BLANCHE. ILS SONT VIFS EN BOUCHE AVEC UN FRUITÉ ACIDULÉ.

LE NUANCIER DU ROSÉ QUI A ÉTÉ INVENTÉ PAR LE CENTRE NATIONAL DU ROSÉ, À VIDALBAN DANS LE VAR, EST UN RÉFÉRENTIEL QUI PERMET DE CARACTÉRISER PRÉCISÉMENT LA COULEUR D'UN VIN ROSÉ.





L'illustration est inspirée pour la partie - J'accompagne avec modération - © Copyright IFV - R. Calhau - M. Bissier - Août 2013 - Créateur Le Scribe Dessinateur - www.lebricard.com



L'Institut Français de la Vigne et du Vin présente

La Vinification des vins rouges



C'EST UNE SUPER IDÉE CETTE VISITE, PAPA, J'AI VRAIMENT HÂTE D'ARRIVER

ON Y EST PRESQUE !

AU MOMENT DE LA VENDANGE, LES RAISINS QUI ONT ÉTÉ RÉCOLTÉS SONT ENVoyÉS DANS DES CAISSETTES À LA CAVE... À PARTIR DE LÀ, LA VINIFICATION VA S'EFFECTUER PAR ÉTAPES

1ère ÉTAPE LE FOULAGE ET L'ÉRAFLAGE



C'EST ICI QUE LES RAISINS SONT ÉRAFLÉS ET ÉCRASÉS...

mmm... ÉRAFLÉS ?

C'EST ÇA LES RAIFLES, NON ?



OUI, LA RAIFLE EST LA PARTIE LIGNEUSE ET VÉGÉTALE DE LA GRAPPE À LAQUELLE LES GRAINS DE RAISIN SONT ATTACHÉS. L'ÉRAFLAGE CONSISTE DONC À LES SÉPARER DE LA RAIFLE...

CETTE OPÉRATION NE SE FAIT QUE POUR LES VINS ROUGES, CELA DONNE DES VINS MOINS ÂPRES.

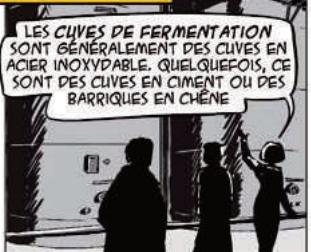


AUTREFOIS, ON FOULAIT LA VENDANGE : C'EST À DIRE QU'ON ÉCRASAIT LES RAISINS AVEC LES PIEDS DANS UNE GRANDE CUVE EN BOIS POUR EN EXTRAIRE LE JUS

AUJOURD'HUI, CELA SE FAIT DANS LE FOULOIR, UN APPAREIL CONSTITUÉ DE DEUX CYLINDRES CANNELÉS QUI FONT ÉCLATER LES GRAINS DE RAISIN SANS ÉCRASER LES PÉPINS...

LE MOÛT (LE JUS) OBTENU PAR LE FOULAGE EST DIRIGÉ VERS UNE CUVE POUR SUBIR LE PROCESSUS DE FERMENTATION

2^e ÉTAPE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE



LES CUVES DE FERMENTATION SONT GÉNÉRALEMENT DES CUVES EN ACIER INOXYDABLE. QUELQUEFOIS, CE SONT DES CUVES EN CIMENT OU DES BARRIQUES EN CHÊNE



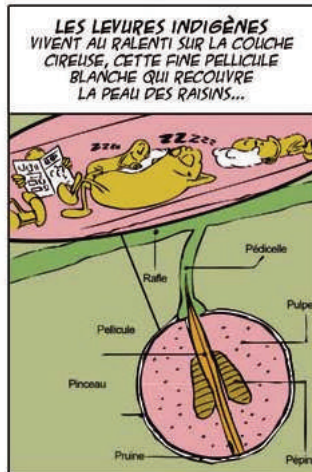
LA FERMENTATION EST UNE ACTION NATURELLE QUI SE PRODUIT À UNE TEMPÉRATURE DE 25°C À 30°C ET QUI DURE ENTRE 4 ET 10 JOURS

LES LEVURES SONT DES CHAMPIGNONS MICROSCOPICIQUES QUI TRANSFORMENT NATURELLEMENT LE SUCRE DU RAISIN EN ALCOOL



TRANSFORMER DU SUCRE EN ALCOOL... C'EST DE L'ALCHIMIE ÇA !

HÉ, HÉ... JE DIRAIS PLUTÔT DE LA "MICROBIOLOGIE". IL EXISTE 2 TYPES DE LEVURES : LES LEVURES INDIGÈNES ET LES LEVURES SÉLECTIONNÉES



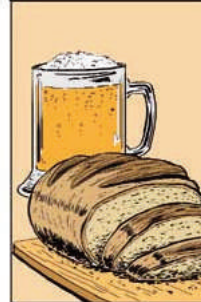
AUJOURD'HUI, LE VIGNERON PEUT ACHETER DES LEVURES SÉLECTIONNÉES ADAPTÉES À CHAQUE TYPE DE TERROIRS, DE CÉPAGES, DE VINIFICATION... CE QUI A PERMIS DE FAIRE PROGRESSER NETTEMENT LA QUALITÉ DES VINS

MAIS... SONT-ELLES VRAIMENT EFFICACES ?

OUI CAR LE RISQUE DE DÉFAUT ET D'APPARITION DE MAUVAIS GOÛTS DANS LE VIN EST SUPÉRIEUR AVEC DES LEVURES "INDIGÈNES", QUE LE VIGNERON MAÎTRISE PEU, QU'AVEC DES LEVURES SÉLECTIONNÉES, SPÉCIALEMENT CHOISIES EN FONCTION DE CHAQUE TYPE DE VINIFICATION

DEPUIS PLUS DE 30 ANS, L'INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN A DÉVELOPPÉ DES TECHNIQUES MICRO-BIOLOGIQUES ET A SÉLECTIONNÉ DANS LE MILIEU NATUREL LES MEILLEURES SOUCHES DE LEVURES POUR AMÉLIORER LA FERMENTATION ALCOOLIQUE ET PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ DES LEVURES

SI LA SÉLECTION DE LEVURES EST UN PHÉNOMÈNE RELATIVEMENT RÉCENT EN OENOLOGIE, ELLE EXISTE DEPUIS FORT LONGTEMPS POUR L'ÉLABORATION DE LA BIÈRE OU DU PAIN...



**3^{ème} ÉTAPE
LA MACÉRATION**

QUAND LA FERMENTATION SE TERMINE, LA MACÉRATION COMMENCE. C'EST UNE OPÉRATION QUI DURE PLUSIEURS JOURS, VOIRE PLUSIEURS SEMAINES...



À CE STADE, LE CONTACT ENTRE LE MOÛT ET LES ÉLÉMENTS SOLIDES DU MARC* VONT DONNER AU VIN CORPS ET COULEUR...

* LE MARC EST LA PARTIE SOLIDE COMPOSÉE DE LA PEAU, DES PÉPINS ET QUELQUEFOIS DE LA RAPEL

DURANT LA MACÉRATION, LE VIGNERON MÉLANGE LE MARC ET LE MOÛT DEUX FOIS PAR JOUR DANS LA CLIVE, POUR COLORER LE JUS ET LUI APPORTER LES TANNINS* ET LES AROMES CONTENUS DANS LES PEAUX



* LES TANNINS, CONTENUS DANS LA PEAU, LES PÉPINS ET LA RAPEL, SONT TRÈS RÔDES ET DONNENT AUX VINS ROUGES UN GOÛT ASTRINGENT, TANNIQUE, HÉRACÉ, DANS LEUR JEUNESSE, MAIS ILS POSSÈDENT AUSSI UNE QUALITÉ FORMIDABLE : ILS RALENTISSENT L'OXYDATION ET LE VIEILLISSEMENT DU VIN

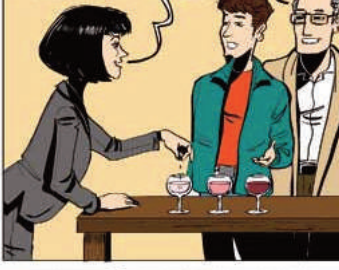
C'EST LA PEAU DU RAISIN QUI DONNE SA COULEUR AU VIN. AINSI, LE RAISIN NOIR PEUT DONNER DU VIN ROUGE, ROSÉ OU BLANC...

**BLANC
OU
ROUGE ?**

AH BON ? ON PEUT FAIRE DU VIN BLANC AVEC DU RAISIN NOIR ?

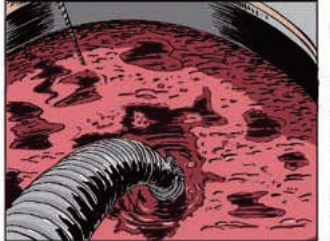
EH OUI. SI L'ON PRESSE LE RAISIN NOIR (À PULPE BLANCHE) SANS LE LAISSER MACÉRER AVEC LA PEAU, CELA DONNE UN VIN BLANC

ÇA ALORS...

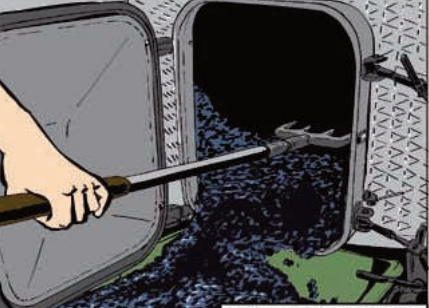


**4^{ème} ÉTAPE
LE SOUTIRAGE**

QUAND LA MACÉRATION EST TERMINÉE, LE JUS DE RAISIN FERMENTÉ EST DEVENU DU VIN. LE VIGNERON SOUTIRE SA CLIVE EN ÉCOULANT LE JUS, QUE L'ON APPELLE LE VIN DE GOUTTE, DANS UNE AUTRE CLIVE OU DANS DES BARRIQUES EN CHÊNE



LE MARC QUI RESTE DANS LA CLIVE EST QUANT À LUI RETIRÉ AVEC UNE FOURCHE ET PRESSE À NOUVEAU PLUSIEURS FOIS POUR EN EXTRAIRE LE JUS DONT LA PEAU EST GORGÉE...



C'EST CE QU'ON APPELLE LE VIN DE PRESSE

VIN DE GOUTTE ET VIN DE PRESSE SONT ENSUITE ASSEMBLÉS DANS UNE PROPORTION QUE SEUL LE VIGNERON DÉCIDE EN FONCTION DU MILLÉSIME POUR DONNER "LA TOUCHÉ" FINALE À SON VIN AVANT DE LE METTRE EN BARRIQUES OU À NOUVEAU EN CLIVES POUR LÉLEVAGE



**5^{ème} ÉTAPE
LA FERMENTATION
MALOLACTIQUE**



C'EST L'OPÉRATION DURANT LAQUELLE L'ACIDE MALIQUE DU VIN EST TRANSFORMÉ EN ACIDE LACTIQUE GRÂCE À L'ACTION DE BACTÉRIES LACTIQUES SPÉCIFIQUES AU VIN, CE QUI PERMET D'ENLEVER LA TROP FORTE ACIDITÉ DU VIN ET DE LE RENDRE PLUS SOUPLE



CETTE FERMENTATION S'OBTIENT DANS UNE CUVE PENDANT QUELQUES SEMAINES À UNE TEMPÉRATURE DE 14 À 18°C.

**6^{ème} ÉTAPE
L'ÉLEVAGE**



QUAND LE VIN A TERMINÉ SA FERMENTATION, IL EST ENCORE TROUBLE, GAZEUX. IL N'EST PAS TOUT À FAIT AGRÉABLE À CONSOMMER

ON DIT ALORS QU'IL EST BOURRU



IL A BESOIN DE S'AMÉLIORER PAR UN ÉLEVAGE EN CUVES OU DANS DES BARRIQUES. LA PÉRIODE DE L'ÉLEVAGE VA PERMETTRE D'AFFINER LE VIN EN LUI APPORTANT DE L'ÉLEGANCE, DE LA FINESSE, TOUT EN DÉVELOPPANT SES AROMES, SON FRUÏTÉ

L'ÉLEVAGE DU VIN ROUGE PEUT DURER ENTRE HUIT MOIS ET DEUX ANS, SELON LA QUALITÉ DES VINS RECHERCHÉS...



QUAND LE VIN EST ÉLEVÉ, IL EST PRÊT À ÊTRE MIS EN BOUTEILLES

IL A UNE TRÈS BELLE COULEUR

SAURIEZ-VOUS EN RECONNAÎTRE L'ARÔME ?



MMM... ON DIRAIT DE LA FRAMBOISE

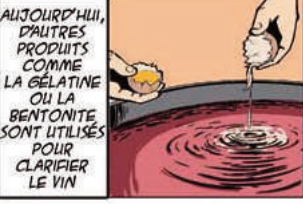
BRAVO ! JE VOUS NOTE 10/10



DURANT L'ÉLEVAGE, LE MAÎTRE DE CHAI VA SÉPARER LE VIN DES LIES* EN PROCÉDANT À DES SOUTIRAGES. POUR CELA, IL TRANSVASE LE VIN DANS UNE AUTRE CUVE OU BARRIQUE ET NETTOIE LA PRÉCÉDENTE DE TOUTES SES IMPURETÉS

*LES LIES SONT LES MICRO-ORGANISMES ET LES LEVURES INACTIVES EN SUSPENSION DANS LE VIN QUI TOMBENT AU FOND DE LA CUVE OU DE LA BARRIQUE

L'ASTUCE
POUR CLARIFIER LE VIN ET LE RENDRE LIMPE, AVANT SA MISE EN BOUTEILLES, LE VIGNERON INTRODUIT DANS LA BARRIQUE OU DANS LA CUVE DU BLANC D'ŒUF POUR ÉLIMINER LES DERNIÈRES IMPURETÉS EN SUSPENSION : C'EST LE COLLAGE...



AUJOURD'HUI, D'AUTRES PRODUITS COMME LA GÉLATINE OU LA BENTONITE SONT UTILISÉS POUR CLARIFIER LE VIN



MERCI DE VOTRE VISITE. J'ESPÈRE QUE CELA VOUS AURA PERMIS D'EN APPRENDRE UN PEU PLUS SUR LA VINIFICATION

OUI, C'ÉTAIT TRÈS INSTRUCTIF... MÊME SI JE VAIS AVOIR DU MAL À TOUT RETENIR



DANS CE CAS-LÀ, J'AI QUELQUE CHOSE POUR VOUS RAFFRAÎCHIR LA MÉMOIRE



HA, HA ! EXCELLENTE IDÉE CETTE BD QUI RÉSUME LE PROCESSUS DE VINIFICATION

OUI, ET ON DIRAIT BIEN QUE C'EST NOUS LÀ DEDANS ! HÉ, HÉ

Ampélographie : étude descriptive, identification et classification des vignes. A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée.

A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) : née d'une réglementation européenne visant à protéger toutes les A.O.C au niveau de la Communauté en maintenant leurs cahiers des charges qui s'imposent désormais aux autres états de l'Union.

Arpa : petit outil agricole pour travailler le sol

Assemblage : mélange de jus ou de vins de même origine pour obtenir les caractéristiques recherchées.

Biodynamie : méthode de culture qui proscriit non seulement tous les traitements chimiques, l'emploi de désherbants, pesticides et engrais de synthèse, mais qui réintroduit également la connaissance des rythmes cosmiques essentiels pour la régénération du sol, le travail de la terre et les soins apportés à la vigne tout au long de l'année.

Barrique : moyen de stockage dont le volume varie entre quelques dizaines de litres et sept cents litres.

Bentonite : argiles utilisées pour faciliter le débourageage, la clarification et la stabilisation des vins blancs ou rosés et des vins rouges thermovinifiés.

Bourbes (débourageage) : éléments solides en suspension dans un moût en alcool.

Brut : se dit d'un vin effervescent ne contenant pas ou peu de liqueur de dosage, sa teneur en sucre résiduel devant être inférieure à 15 grammes par litre.

Capouner : frotter le visage des jeunes vendangeuses avec du raisin lorsque ces dernières en avaient laissé une grappe sur le pied.

Chapeau : parties solides du raisin (peaux, rafles, pépins, etc.) formant une croûte à la surface de la cuve de fermentation.

Chaptalisation : opération consistant à sucrer le moût avant fermentation. 1,700 kg de sucre dans 100 litres de vendange augmenterait le titre alcoolique d'un vin de un degré.

Chaussage (et inversement déchaussage) : labour d'automne par lequel on ramène de la terre contre et entre les ceps formant la rangée de vignes.

Clone : série de pieds de vigne génétiquement identiques issus d'une sélection très poussée et provenant d'une seule souche appelée vigne-mère.

Clos : parcelle de vigne entourée de murs..

Col : partie supérieure et cylindrique de la bouteille. Les ventes de bouteilles de vin s'expriment généralement en nombre de cols.

Collage : méthode consistant à clarifier le vin et à lui donner une limpidité en lui incorporant un produit spécifique.

Colle : groupe de plusieurs salariés agricole

Coulure : Le mauvais temps, à l'époque de la floraison de la vigne, provoque parfois l'absence de fécondation des fleurs. Celles-ci se dessèchent et tombent.

Coupage : mélange de vins d'origines différentes.

Coursons : sarments de l'année, taillés court généralement et tous les ans, issus des branches ou charpentes et destinés à porter la récolte.

Court noué : dégénérescence infectieuse de la vigne transmise par un nématode (*Xiphinema index*) vivant dans le sol.

Cuvé : vin provenant d'une cuve déterminée. Dans la pratique, le vigneron choisit et isole un volume de vin pour son caractère spécifique. Il est courant de donner un nom à une cuvée.

Cycle végétatif : succession d'étapes dans le développement annuel de la vigne qui peut être divisé en sept périodes : la dormance, le débourement, la feuillaison, la floraison, la nouaison, la véraison et la maturation.

Dame Jeanne : bonbonne de verre, d'une capacité réduite, protégée très souvent tout autour par de l'osier voire de la paille et munie de deux poignées afin d'en faciliter le transport.

Débourageage : étape de la vinification consistant à enlever, juste avant la fermentation, un grand nombre de particules en suspension dans le moût et qui, sans cela, pourrait apporter un mauvais goût au vin.

Débourrement : éclosion des bourgeons de la vigne au printemps : il s'agit de la première phase de son cycle végétatif annuel.

Décanter : concerne les vins rouges. Opération consistant à verser le vin de sa bouteille d'origine dans une carafe afin d'amplifier et stimuler le bouquet. Un vin parfaitement oxygéné s'ouvre au nez, ses arômes se développent, le fruité s'exprime et ses tannins s'arrondissent.

Décavaillonnage : labour permettant de rejeter la bande de terre située entre les souches de vigne appelée « cavaillon » avec un outil appelé décavaillonneuse.

Déchaussage : pratique culturale consistant à rejeter, vers le milieu du rang de vignes, la terre accumulée contre et entre les ceps.

Dépalettiseur : permet de décharger efficacement les produits stockés sur des palettes.

Détartrage : opération consistant à éliminer le tartre s'étant déposé sur les parois des cuves de fermentation.

Ebourgeonnage : opération consistant à éliminer tous les rameaux et bourgeons inutiles du pied de vigne dans le but d'apporter par la suite une meilleure aération du raisin et faciliter également sa maturation.

Echaudage : lorsque la température s'élève très fortement, en août par exemple, les feuilles et les grappes peuvent parfois se dessécher.

Ecimage : réduction des rameaux après la floraison. L'opération consiste à les pincer ou à les couper pour les réduire de 10 à 20 cm.

Eclaircissage : méthode de vendange spéciale consistant à enlever un certain nombre de grappes dans le but d'améliorer la maturation de celles restantes. L'éclaircissage peut se faire juste après la nouaison (les grains ont alors la grosseur d'un poivre).

Elevage sur lies : méthode de conservation des vins consistant à ne pas débarrasser de leurs lies pendant leur vieillissement.

Emondage : pratique consistant à éliminer un grand nombre de rameaux inutiles, entre autres ceux poussant latéralement, parfois ceux du sommet, etc., car après la floraison la vigne ne doit pas consommer des réserves inutilement.

Entre-cœur : pousse réduite issue des prompts-bourgeons généralement éliminée lors de l'éclaircissage.

Epamprage : une pampre est un rameau non fructifère poussant sur la souche ou à partir du porte-greffe. L'épamprage consiste à éliminer ces repousses susceptibles de nuire à une bonne fructification.

Eraflage : opération consistant à éliminer la partie végétale de la grappe soutenant les baies, sa macération avec le moût donnant un goût herbacé au vin.

Esca : une des plus anciennes maladies cryptogamiques de la vigne pénétrant dans la plupart des cas par les plaies de taille humides et récentes. Ses symptômes sont aujourd'hui très connus.

Excoriose : maladie cryptogamique de la vigne affectant la base des rameaux devenant blanche et crevassée. Ces rameaux sont alors sensibles au vent et cassent très facilement.

Extra-brut : se dit d'un vin effervescent présentant une teneur en sucre résiduel ne dépassant pas 6 grammes par litre.

Extraction : action d'extraire les différents arômes et tanins contenus aussi bien dans les rafles que dans les baies de raisin.

Extrait sec : ensemble des matières solides constitutives d'un vin. Un litre de vin peut contenir après évaporation entre 17 et 30 grammes d'extrait sec. L'examen de l'extrait sec permet d'apprécier l'authenticité d'un vin.

Fermentation alcoolique : transformation des sucres contenus dans les moûts en éthanol, alcool principal.

Fermentation malolactique : transformation de l'acide malique contenu dans le vin en acide lactique le rendant ainsi plus souple.

Filtration : technique consistant à clarifier les vins en les faisant passer à travers une couche filtrante autorisée et dans bien des cas recommandée.

Foudre : contenant en bois pour le vin qui comporte les caractéristiques des cuves et de celles des tonneaux

Gourmand : rameau herbacé poussant directement sur le vieux bois, souvent très vigoureux, ne portant pas de grappes exception faite mais rare chez certains cépages très fructifères. De trop nombreux gourmands pourraient épuiser la vigne toujours au détriment de la récolte.

Gras : qualifie un vin rond, plein et généreux, impression liée à la présence d'alcool et de glycérol, se traduisant par l'écoulement de larmes sur la paroi du verre..

Hybride : croisement issu d'espèces de vignes différentes, notamment de vitis vinifera et de vignes américaines.

I.G.P. (Indication Géographique Protégée) : signe européen d'identification de l'origine. Il constitue une indication géographique protégée (région ou lieu déterminé) servant à désigner un produit alimentaire dont il est originaire lui permettant ainsi de tirer une spécificité de cette origine.

Levures : micro-organismes unicellulaires grâce auxquels le jus de raisin devient du vin subissant la fermentation alcoolique.

Lie : dépôt jaunâtre ou rougeâtre se déposant au fond de la cuve ou du tonneau. A l'inverse des grosses lies que le vigneron retire au moment du premier soutirage, les lies fines sont conservées pour les vins blancs afin de leur procurer plus de gras et de complexité.

Limbe : partie distale des feuilles, des pétales et des sépales. Terme couramment employé pour une feuille de vigne.

Macération à froid : l'une des deux possibilités de macération du raisin avant fermentation, l'autre se fait à température ambiante.

Macération carbonique : première macération, avant la fermentation traditionnelle, de raisins rouges entiers non foulés dans une cuve saturée de gaz carbonique.

Madérisé : se dit d'un vin oxydé prenant un goût particulier rappelant celui du Madère d'où son nom. Sa couleur change également devenant moins brillant.

Magnum : bouteille d'une contenance de 1,5 litre.

Marc : résidu solide obtenu après pressurage des peaux et des rafles du raisin. Il peut être distillé afin d'en obtenir de l'alcool ou eau de vie.

Marcottage : mode de multiplication de la vigne consistant à enterrer, sans le détacher de la souche mère, un sarment (dit marcotte) qui produira des racines et plus tard des fruits.

Marie-Jeanne ou Double Magnum : bouteille d'une contenance de 3 litres

Méchage : opération consistant à provoquer le dégagement d'anhydride sulfureux en faisant brûler du soufre à l'intérieur d'un fût ou d'une cuve.

Mousseigne : cheffe de colle pendant les vendanges elle donnait le rythme au groupe de vendangeurs.

Moût : jus de raisin avant que démarre la fermentation alcoolique.

Nouaison : cycle végétatif de la vigne intervenant aussitôt la floraison terminée et se traduisant par l'apparition des petits grains de raisin.

Oenologie : science du vin, de sa vinification et de son élevage.

O.G.M. (organisme génétiquement modifié) : il s'agit d'une plante, d'un animal ou d'une bactérie dont le patrimoine génétique a été modifié grâce à des techniques du génie génétique. Souvent cette modification consiste à introduire un gène étranger afin de conférer de nouvelles caractéristiques à l'organisme vivant. Parfois, il s'agit de la suppression ou du remplacement d'un gène.

Organoleptique : l'ensemble de ce qui peut être appréhendé par voie sensible : aspect, odorat et toutes les sensations buccales.

Ouillage : opération consistant à refaire à chaque fois le niveau d'une cuve ou d'un fût pour compenser l'évaporation.

Oxydation : désigne l'influence souvent néfaste de l'oxygène de l'air sur le vin.

Oxydé : se dit d'un vin dont la robe et la palette aromatique ont été altérées par une oxydation. Les tannins, les matières colorantes et le SO2 ajouté dans le vin sont des corps oxydables.

Passerillage : raisins laissés sur souches au delà de la maturation normale. Ils se déshydratent et prennent un aspect flétri.

Pesticide : un pesticide est une substance chimique utilisée pour lutter contre des organismes considérés comme nuisibles. Il s'agit d'un terme générique qui rassemble les insecticides, les fongicides, les herbicides, les parasitocides...

Pétillant : vin légèrement effervescent préparé grâce à la méthode champenoise.

Pétiole : partie moyenne de la feuille, ordinairement étroite, comprise entre la gaine et le limbe. Il est quelquefois appelé queue de la feuille.

Phénologique (stade) : période-répère individualisée dans la croissance ou le développement de la vigne pendant laquelle peuvent intervenir des pathologies spécifiques. Le débourrement est le début de cette période et la chute des feuilles la fin.

Phylloxéra : minuscule puceron vivant dans le sol qui détruisit vers la fin du XIX siècle les 3/4 du vignoble français. Aujourd'hui, les vignes sont toutes greffées sur des porte-greffes résistants aux piqures du phylloxéra.

Pigeage : opération consistant à enfoncer le chapeau, formé au dessus de la cuve de fermentation, dans la partie liquide (moût) afin que les tannins et les parties colorantes entrent bien en contact.

Pincement : opération consistant à enlever les extrémités des rameaux herbacés dans le but de régulariser la végétation des différentes parties du cep.

Plant : un plant de vigne est constitué d'un porte greffe et d'un greffon résistant au phylloxera.

Pleur : écoulement de la vigne à la hauteur des plaies de taille dès que l'activité physiologique du végétal a repris par l'augmentation de la chaleur du sol.

Polyphénols : composants du vin regroupant les anthocyanes et flavones (pigments colorants) et les tannins extraits au moment de la macération de la pellicule, des baies et des rafles. Ils sont plus présents dans les vins rouges que dans les blancs.

Pourriture noble : dégradation bénéfique du raisin dans certaines conditions de température et d'humidité par le botrytis cinerea.

Prétailleuse : outil utilisé pour tailler assez court les sarments afin de faciliter et accélérer la taille manuelle

Pressurage : opération consistant à extraire le maximum de jus de raisin à l'aide d'appareils divers appelés pressoirs. Dans certains cas, le vigneron évitera d'écraser les pépins et les rafles ceci afin d'éviter d'obtenir après fermentation un vin trop tannique.

Rafle : grappe de raisin sans ses grains.

Ramonet (ramonette) : ouvrier agricole souvent logé sur la propriété.

Remontage : opération consistant à pomper le vin par le bas de la cuve et à le rejeter par le haut.

Resvératrol : polyphénol de la classe des stilbènes présent dans les raisins. On le retrouve en quantité notable dans le vin où sa présence a été invoquée pour expliquer les effets bénéfiques pour la santé d'une consommation modérée de vin.

Robe : couleur donnée au vin à la suite de la fermentation alcoolique.

Les vins blancs s'échelonnent du blanc au jaune brun avec des teintes intermédiaires blanc vert, jaune clair, tilleul, jaune, jaune doré, jaune paille, jaune ambré.

Les vins rosés sont gris, rosé vif, rosé safrané, rosé tuilé. Les vins rouges peuvent aller du rouge cerise au rouge sombre jusqu'au rouge tuilé et au rouge pelure d'oignon, en passant par les rouges vif, rubis, grenat, pourpre, violacé.

Rognage : raccourcissement des rameaux trop longs afin de conserver une surface foliaire équilibrée. Opération mécanisée et pratiquée normalement pour améliorer l'aération de la vigne et pour faciliter le passage des engins agricoles.

Ruffe : nom local employé dans l'Hérault pour désigner les terres rouges formées de pélites (roches sédimentaires détritiques).

Saignée : opération consistant à récupérer prématurément le moût en cours de fermentation..

Sec : le règlement communautaire prévoit qu'un vin sec doit avoir une teneur en sucre après fermentation comprise entre 0 et 4 grammes par litre.

S'agissant d'un Champagne, cela signifie qu'il contient entre 2 à 4% de liqueur d'expédition.

Semelle : couche compacte du sol située à la base du labour (sous le passage du soc).

Soulenque : repas de fin de vendanges.

Soutirage : passage du vin d'un contenant à un autre pour l'aérer et éventuellement le débarrasser de ses lies.

Stress hydrique : réaction de la vigne au manque d'eau dans le sol. Cette situation a pour conséquence de bloquer la concentration des sucres dans les baies.

Sulfites : composés chimiques contenus dans les vins facilitant leur conservation, empêchant également leur oxydation. S'ils dépassent 10 mg/litre, la mention "contient des sulfites" est obligatoirement mentionnée sur la bouteille.

Des réactions négatives peuvent être constatées chez certaines personnes asthmatiques ou/et allergiques. A noter que bien d'autres produits alimentaires peuvent également contenir des sulfites (E 220 anhydride sulfureux).

Surgreffage : désigne un greffage pratiqué sur des vignes âgées et productives qui permet d'unir deux éléments.

Taille en cordon de royat : la taille en cordon de Royat est une taille courte sur charpente longue à un ou deux bras horizontaux avec 4 à 6 coursons à deux yeux.

Taille en gobelet : Elle concerne des vignes basses non palissées. Elle permet de sculpter le cep. C'est une taille courte

Taille en Guyot : Elle s'effectue sur vignes palissées. C'est un système de taille rapide et facile à pratiquer. Idéal pour les cépages dont les fertilités (nombres de grappes que donnera le bourgeon) maximales sont sur des bourgeons de rang élevé sur le sarment, chardonnay ou le pinot blanc par exemple.

Tannique : se dit d'un vin riche en tannins, substance astringente provenant du bois de la barrique ou des rafles de raisin. La sensation d'astringence se caractérise par l'assèchement de la bouche. A noter que la présence de tannins dans les vins rouges conditionne l'aptitude au vieillissement.

Terroir : ensemble des facteurs naturels (climat, sol, sous-sol, hydrologie, ...) et humains (usages et savoir-faire) qui président à la culture de la vigne et à l'élaboration du vin.

Vendange en vert : suppression d'une partie des raisins encore verts avant la véraison, afin de diminuer le rendement d'une récolte qui s'annonce abondante.

Véraison : moment où le raisin devient translucide et commence à se colorer.

Vitis vinifera : nom scientifique de la vigne donné aux différentes variétés européennes.

Ressources

Bibliographiques

Abbé Geneviève, *Les lutttes viticoles en Languedoc de 1970 à 1976, entre ruptures et continuités*, mémoire de Master II Histoire, Civilisations, Patrimoine, Université Toulouse-Jean Jaurès, 2017, 242 p.

Anglade Louis, *Economie et société en Languedoc Roussillon de 1789 à nos jours, extrait d'une étude réalisée par le centre d'histoire contemporaine du Languedoc méditerranéen et du Roussillon*, UPV, Montpellier 1978, 25 p.

Arnal Clément, Laurens Lucette and Soulard Christophe, « Les mutations paysagères engendrées par l'arrachage viticole, un vecteur de mobilisation des acteurs territoriaux dans l'Hérault », *Méditerranée*, 2013, p. 49-58.

Astruc Paul, *La révolte des vigneronns – un coquelicot dans la vendange*, Éd. Loubatières, 1984, 50 p.

Balso Raoul, « Les chemins de fer d'intérêt local de l'Hérault dans le Biterrois de 1850 à 1950 », *Revue d'histoire des chemins de fer*, n°24/25 printemps automne 2001

Bartoli Pierre, « Les primes d'arrachage et la régression du vignoble. Une analyse d'impact de la politique viticole », *Economie rurale*, 1986, 175 p.

Bénet JB at al, *3000 ans de viticulture en Occitanie*, collection « Connaissance de l'Occitanie », EDITAS, 1979, 170 p.

Bonnet jocelyne-Carbonel, *Patrimoine vigneron européen, Œnotourisme et partage du vin*, L'har-mattan Ethnologie De L'europe, 2016

Bonniel J., « La transmission et la transformation des savoirs vigneronns », *Terrain*, n° 1, 1983, p. 23-30.

Bosc Pierre, *Le vin de la colère*, éd. Galilée, 1976, 178 p.

Boulangier Fassier Sylvaine, « Paysages viticoles et évolution des pratiques culturelles : les vignes hautes et larges et l'enherbement », *SudOuest européen*, n° 21, 2006, p 37-46.

Bourgeois Lucien, Demotes-Mainard Magalie, « Les cinquante ans qui ont changé l'agriculture française », *Économie rurale*, n° 255-256, 2000, p. 14-20.

Boursiquot J.-M. et Legros J.-P., « Agronomie et viticulture à Montpellier », *bull. Acad. Sc. Lett. Montp.*, vo.46, suppl. C1(2017).

Carles Raymond, *Le vigneron d'aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes*, Causse Graille Castelnaud, Montpellier, 1949.

Carrière Jean-Claude, *Le vin bourru*, Pocket, Paris, 001-305 p.

Casamayor Pierre, *Vins du Sud-ouest et des Pyrénées*, Paris, Daniel Briand-Robert Laffont, 1983.

Cazes André et al, *La révolte du Midi*, les presses d'aujourd'hui, 1976, 281 p.

Chevet Jean-Michel, *Le rôle des caves coopératives dans le regroupement de l'offre en France au XX^e siècle*, INRA, 22 p.

Chiffolleau Yuna, « La "Révolution qualité" en milieu coopératif viticole languedocien », *Polis Sud*, n° 9, 1998.

Clavel Jean et Baillaud Robert, *Histoire et avenir des vins du Languedoc*, Éditions Privat, 1985

Debosque Stéphane, Touzard Jean-Marc, « Stratégies de production et conditions de formation des revenus agricoles en Languedoc-Roussillon », *Économie rurale*, n°220-221, 1994, p. 22-26.

Desriers Maurice, *L'agriculture française depuis cinquante ans : des petites exploitations familiales aux droits à paiement unique*, *L'agriculture*, nouveaux défis - édition 2007, 30 p.

Dion Roger, *Le paysage et la vigne, Essai de géographie historique*, « Bibliothèque historique », Payot, 1990.

Dominé André, *Le vin*, Éd. Place des victoires, 2003

Doumengine Alice et al., Analyse détaillée et mise en relation de six terroirs de schistes, projet d'élèves ingénieurs n° 23, Montpellier Sup. Agro, 2013, 140 p.

Escudier Jean-Louis, *Les Femmes et la vigne : une histoire économique et sociale, 1850-2010*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2016, 375 p.

Fabre D. et Lacroix J., *La vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIX^e siècle*, Hachette littérature, 1974

Ferras Catherine, Un exemple d'éclectisme architectural en bas-Languedoc/les « châteaux » du biterrois, *Etudes Héraultaises*, n° 1-21, 1984

Ferrer Jean-Pierre, *Précis chronologique d'histoire de Azillanet dans l'Hérault : avec des éléments de géographie physique, économique, humaine et touristique*, Minerve : J.-P. Ferrer, 2000, 136 p.

Galet Pierre, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*, réédition Hachette, 2000.

Galtier Gaston, *Le vignoble du Languedoc Méditerranéen et du Roussillon*, Causse, Graille et Castelnau éditeurs, Montpellier, 1961.

Garcia-Parpet Marie-France, « Mondialisation et transformations du monde viticole : processus de reclassement des vins du Languedoc-Roussillon », *Sociétés contemporaines* n° 68, 2007, p. 37-57

Garnier Gillbert, *Le phylloxera une guerre de trente ans*, Albin Michel, 1989

Gavignaud-Fontaine Geneviève, « Les grands propriétaires et leurs exploitations viticoles dans l'Hérault aux XIX^e et XX^e siècles », *Études héraultaises*, n° 26-27, 1995-1996, p.153-154

Gavignaud-Fontaine Geneviève, l'extinction de la viticulture pour tous en Languedoc 1945-1984, in *Pôle Sud* n° 9, 1998.

Gavignaud-Fontaine Geneviève, Larguier Gilbert, *Le vin en Languedoc et en Roussillon. De la tradition aux mondialisations XVI^e-XXI^e siècles*, Canet, Éditions Trabucaire, 2007.

Gélard Marie-Luce, Sens, in *Anthropen.org*, Paris, Éditions des archives contemporaines, 2017

Genieys William, Le retournement du Midi viticole, *Pôle Sud*, Editions Climats, Lagrande transformation du Midi rouge, 1998, p. 7-26.

Goudert Pierre, *La vie quotidienne des paysans français au 17^e siècle*, Paris, Hachette, 1982.

Hanin Hervé, « Approches en sciences sociales de l'innovation et transformation de la filière, Vigne et Vin », *Les Dossiers d'Agropolis International*, numéro 21, novembre 2015, 76 p.

Humbert Florian, « L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960 : genèse et évolutions du système des vins d'AOC », *Histoire*. Université de Bourgogne, 2011

Jeanneret Yves, Souchier Emmanuël, « L'étiquette des vins : analyse d'un objet ordinaire », *Communication et langages*, n° 121, 3^e trimestre 1999. Dossier : L'université d'été de la communication, p. 72-85.

Juge Jean-Pierre, *Le midi du vin de la crise à l'ambition*, Éd Loubatières, 2002

Lachaud Stephanie, *Le vin en Languedoc et en Roussillon. De la tradition à la mondialisation XVI^e-XXI^e siècles*, Canet, Editions Trabucaire, 2007

Lachiver Marcel, *Vins, vignes et vigneron, histoire du vignoble français*, Fayard, 1997

Lasmenes Marie-Anges, Robillard Marine, *Patrimoine viticole en pays cœur d'Hérault, les carnets du cœur d'Hérault*, 2015, 48 p

Legros Jean-Paul, « Les américanistes du Languedoc 1868-1893 », *Étude et gestion des sols*, volume 12, 2, 2005, p. 165-186

Leroy Ladurie, *Les paysans de Languedoc*, Champ historique n° 7, Flammarion, 1969, 383 p.

Mane Perrine, « Le travail de la vigne et du vin en pays méditerranéen au Moyen-âge », *Le vin au Moyen Age dans le bassin méditerranéen*, Office internationale de la vigne et du vin, 1993, p. 19-38.

Pech Remy, « Quelques réflexions à propos de la taille de la vigne en Languedoc méditerranéen aux XIX^e et XX^e siècles », *Bulletin du centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, n° 2-3, 1983, p. 75-91.

Pitte Jean Robert, *La bouteille de vin, histoire d'une révolution*, Éd. Tallandier, 2013.

Reynier Alain, *Manuel de viticulture*, édition Lavoisier, 12^e édition, 2016, 608 p.

Rivière Claude, Laplantine François, « Le social et le sensible, introduction à une anthropologie modale », *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 2006, p. 212-214.

Rodriguez Lionel, « Les caves coopératives en Languedoc et Roussillon. Tous pour chacun, chacun pour tous », Coll. *Parcours du Patrimoine* n° 412, 2017, 64 p.

Royer Claude, « Du bigot à la charrue : évolution des techniques de labour dans le vignoble jurassien à la fin du XIX^e siècle », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, bulletin n°23, 1977

Sevila Francis, « La culture de la vigne de la mécanisation à la robotisation », *Culture et Technique* n° 16, 1986, p.145-159.

Temple L., Touzard J.-M., Jarrige F, La restructuration des coopératives viticoles en Languedoc-Roussillon : du modèle communal à la diversité des adaptations actuelles. *Revue de l'économie méridionale*, vol. 176, n° 44, p. 73-96, 1996

Touzard Jean-Marc, Laporte Jean-Pierre, « Deux décennies de transition viticole en Languedoc-Roussillon: de la production de masse à une viticulture plurielle », *Polis Sud*, n°9, La « grande transformation » du Midi Rouge, 1998, p. 26-47

Touzard, J.-M. *Recensement 2001 des caves coopératives : diversité des stratégies et des résultats économiques*, Agreste – Languedoc-Roussillon, oct., 2002.

Vincent Guy, « Proverbes et dictons sur la vigne et le vin », *Bulletin du Centre d'histoire économique et sociale de la région Lyonnaise*, Université Lyon 2, pp 47-58.

Wolikow Serge et Humber Florian (sous la direction de), *Une histoire des vins et des produits d'AOC : l'INAO, de 1935 à nos jours*, Éditions Universitaires de Dijon, Col. Sociétés, 2015, 279p.

Documents et sources administratifs et techniques

AOC Languedoc, Dossier de presse, une terre de contraste, 2014

Cahier des charges de l'indication géographique « Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères, Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 17 avril 2014

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » homologué par arrêté du 2 novembre 2011 et modifié par arrêté du 23 août 2013 publié au JORF du 6 septembre 2013

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LANGUEDOC » homologué par le décret n° 2011-1508 du 10 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », modifié par le décret n° 2013-848 du 23 septembre 2013, modifié par le décret n° 2013-1087 du 28 novembre 2013, modifié par le décret n° 2014-1203 du 17 octobre 2014, modifié par décret n° 2015-1390 du 30 octobre 2015 publié au JORF du 1er novembre 2015
Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MINERVOIS » homologué par le

décret n°2011-1546 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

Décret n° 2011-780 du 28 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian » NOR: AGRT1110102D Version consolidée au 04 juillet 2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Faugères » homologué par le décret n°2011-1802 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

Cahier des charges de l'Indication Géographique protégée « Coteaux d'Enserune » cahier des charges présentés à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars 2011

Cahier des charges de l'Indication Géographique protégée « Haute vallée de l'Orb » cahier des charges présentés à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars 2011

Carretier Denis (Directeur de publication), Bulletin de santé du végétal, édition LR n°23 2018

Conseil départemental de l'Hérault, La viticulture et le vin de l'Hérault, 2012

ENTAV-INRA, Fiche plantation, www.vignevin.com, 2016

France AgriMer, La filière viti-vinicole en Languedoc Roussillon : chiffres-clés et représentations focus sur le potentiel de production,, mise à jour 2015

France AgriMer, Plan stratégique sur les perspectives de la filière vitivinicole à l'horizon 2025, mai 2014, 52p.

Institut Français de la Vigne et du Vin, Marcs de raisins, lies de vin et bourbes, itinéraires, n°25, 2013

Ministère de l'agriculture, statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929, Monographie agricole du département de l'Hérault (rédacteur en chef Pasquet M.), Causse, Graille et Castelnau éditeur, 1929.

Ministère de l'agriculture, AGRESTE, la statistique agricole, 1995, Bulletin de la statistique agricole du LR, mars 1996

Région Occitanie, Mémento de la statistique agricole, Edition 2018

Union Européenne, Règlement no 456/80, du 18 février 1980, relatif à « l'octroi de primes d'abandon temporaire et d'abandon définitif de certaines superficies plantées en vigne » (CEE, 1980)

Filmographiques

Anonyme, *Emmanuel Maffre-Baugé interviewé dans la vignes*, PCF, documents 1975-1977, France, 1977

Bodin Guillaume, *La clef des terroirs*, 2001

Goetschel Pierre, Jouon, Hervé, Kebali Gil, Michaud Eric, *Des vignes et des hommes* – Série documentaire de 20 épisodes de Sarah Carpentier, France, 2017, Vincent Perazio et Pascal Vasselín, 20 épisodes de 26'

Laborie Emmanuel, Petric Boris, *Le vin de la colère*, France, 2007, 52', DV

Lacoste Paul, *Un an dans les vignes*, France, 2007, 26', DV

Lamy Raymond, *Révolte des gueux (La)*, France, 1949, 21', 35 mm

Le Corre Sébastien, *La guerre du vin*, Une coproduction France Télévisions Les Films d'ici Méditerranée et Les Films d'ici, France, 2016, 52', HD

Minvielle Olympe et Yvon, *L'esprit du vin en Biodynamie, réveil des terroirs*, France, 2011, DVD

Payton Ken, *Les terroiristes du Languedoc*, France, 2012

Quercy Alain, *Ces grappes de ma vignes* (six épisodes), France, 1975, 60'

Séguier Yannick, *Le Midi viticole*, (deux périodes) France, 60', 2014 et 80' 2016, DVD

Tinlot Robert et Barizien Jean-Pierre, *La route des vins* (série en 12 épisodes), France, 52', 2005, DVD

Verriès Clotilde, Saurin Nicolas, *Le vin dans tous les sens*, Production : INRA, France, 2009, Supagro Montpellier, 13'

Numériques

agriculture.gouv.fr/la-haute-valeur-environnementale-une-reconnaissance-officielle-de-la-performance-environnementale

www.avina-conseil.fr, Bonniel J., 1983, « La transmission et la transformation des savoirs vignerons »

www.atelier-du-bouilleur.fr

coteaux-capimont.com

dico-du-vin.com

distillateurs-independants.fr/

domaine-de-cadables.over-blog.fr/

draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_4p_viti_regional_a4_cle4dff67.pdf

draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

hal.archives-ouvertes.fr/ F Ogé - 2016

mediatheque.inra.fr/media/detail/187812/private

occitanie.chambre-agriculture.fr/

www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/Filieres/

www.berloup.com/accueil/historique.html

www.bio34.com/images/imagesFCK/file/webbio34livret2017.pdf

www.cepdivin.org-les-imaginaires-du-vin

www.coopdefrance-lr.com/index.php/fr/nos-filieres/viticulture

www.demeter.fr

www.devenir-distillateur.com

www.ecole-muscadelle.fr

www.energie-cheval.fr
www.inao.gouv.fr
languedoc-wines.com
www.la-wine-ista.com
<https://www.photographepatrimoine.com/exposition>
<https://www.produire-bio.fr/le-cahier-des-charges/> ;
www.terravitis.com
www.terredevins.com/actualites/vignes-ou-sont-les-femmes/
www.vignerons-cooperateurs.coop/fr/index.html
www.vignevin.com/fileadmin/users/ifv/actualites/ENTAV-INRA/PresentationGenoVigne.pdf
www.vignevin.com/publications/fiches-pratiques/regles-dor-de-la-plantation-dune-vigne.html, Pl@ntGrape, le catalogue des vignes cultivées en France, © UMT Géno-Vigne®, INRA – IFV – Montpellier SupAgro 2009-2015
www.vignevin.com/publications/fiche-pratiques/surgreffage.php#ancre1
<https://vinsdumonde.blog>, François Potevin, Quel bouchon pour une bouteille vin ? 20 mai 2018
www.vitisphere.com/Juliette Cassagnes, Les packaging élus lors du Pink rosé festival 2019, mars 2019/ Christelle Stef, AOC du Languedoc, Une montée en gamme spectaculaire, 19 avril 2019

Sites des domaines viticoles

chateau-coupe-roses.com/
chateau-coujan.com/
www.cadables.com/
domainedesjouglas.com/
www.faugeres.com
olliertaillefer.com/
arjolle.com/
coteaux-capimont.com/
facebook.com/La-Grange-de-Philip/
www.saint-chinian.com/
www.closcentailles.com/
villagecastigno.com/
www.closbagatelle.com/
distillerie-petit-grain.fr/
fr-fr.facebook.com/pages/Cave-les-trois-Blasons/
croixronde.com/
vins-quartironi.pluginwine.com/
www.vente-directe-vigneron-independant.com/chateau-anglade/
www.provenquiere.com/
www.chateaulaliquiere.com/

Sources sonores

www.binge.audio/vignerones-fieres-et-solidaires/

www.franceculture.fr/emissions/terre-terre/les-cepages-interdits

www.voixdupatrimoine.net/AutignacDistillation.html

Conférence BNF, Les cinq sens : le goût, l'esprit du vin (14 janvier 2012, 57 min)

Conférence « Le bon vin en Languedoc : 2000 ans d'histoire / Le rôle particulier des femmes dans l'histoire de la viticulture héraultaise » de Geneviève GAVIGNAUD-FONTAINE, Pierres Vives, le 8 mars 2017

Archivistiques (repères Archives départementales de l'Hérault)

Azillanet a remonté le temps : festival du Minervois 1988, Villelongue d'Aude : Impr. D. Delort, [ca 1988], 20 p. (Archives départementales de l'Hérault, coté BRA 9724)

ASSOCIATION DE SAUVEGARDE ET DE DEFENSE DU PATRIMOINE DES HAUTS CANTONS. Le Faugérois, terroir du Languedoc : son patrimoine et ses vins prestigieux. Faugères : Association de sauvegarde et de défense du patrimoine des Hauts Cantons, 1993. 100 p. (Réseau des médiathèques Montpellier Méditerranée Métropole, coté OC944.840FAU)

Confédération Générale des Vignerons du Midi, Comité de Propagande par le Vin, Comité des Amis de la Vigne et du Vin, Syndicat des Vignerons et des Jeunes Viticulteurs de l'Hérault, Comité Régional d'Action Viticole, Association de Défense de la Viticulture, Mouvement de Défense des Exploitants Familiaux, Syndicat de Défense du Minervois, Centre des Jeunes Agriculteurs, 2147 W 425

Sous-dossier Minervois : Viticulture, 1771 W 772-791

Fabre Albert, Histoire de Bédarieux et des communes du canton : Camplong, Carlencas et Levas, Graissessac, Faugères, Latour-sur-Orb, Pézènes, Le Pradal, Saint-Etienne-Estréchoux, Nîmes : C. Lacour, 2001, 123 p. (Archives départementales de l'Hérault, coté BIB 1164)

Ferrer Jean-Pierre. Précis chronologique d'histoire de Azillanet dans l'Hérault : avec des éléments de géographie physique, économique, humaine et touristique. Minerve : J.-P. Ferrer, 2000, 136p. (Cahiers de Minerve, 7) (Archives départementales de l'Hérault, coté BIB 3540 et BRA 5390)

Fiore Frédéric, MAZERAN Frédéric, DURAND Geneviève. Eglise Saint-Laurent : commune d'Azillanet, Hérault : étude préalable à la restauration générale. [S.l. : s.n.], [s.d.], 1 vol. (pagination multiple) (Archives départementales de l'Hérault, coté BRA 10115)

Granier M. Avertissement aux Protestants de Graissessac, de Bédarieux et de Faugères - Saint-Pons : Semat, 1840 - 88p. (Archives départementales de l'Hérault, coté BRA 901)

MISSION ARCHIVES 34. Archives communales d'Azillanet. Montpellier : Mission Archives 34, 2002 - 105p. (Archives départementales de l'Hérault, coté BRA 5436)

Rigal Maurice, QUATREFAGES Michel, RANCOULE Guy, et al. 30 ans de recherches du CRDM. Olonzac : Centre de Recherches et de Documentation du Minervois, 2000, 147p. (Réseau des médiathèques Montpellier Méditerranée Métropole, coté G1943 et LE5574)

Enquête ethnographique MINERVOIS 1996 – Archives départementales de l'Hérault

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Thérèse Cazanove ; Zoë Valat, enquêteur. – Siran, 1996 Février, 1771 W 791

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec H. Hortala, H. Miaille et H. Poch ; Zoë Valat, enquêteur. – Olonzac, 1996 Février, 1771 W 773

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Guilhaumon, Respland et Pistre ; Zoë Valat, enquêteur. – Aigne, 1996 Février, 1771 W 772

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Ricard ; Zoë Valat, enquêteur. – Siran, 1996 Février, 1771 W 784

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Tarbourieux ; Zoë Valat, enquêteur. – Ferrals-les-Montagnes, 1996 Février, 1771 W 781

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec René Pigassou ; Zoë Valat, enquêteur. – Aigues-Vives, 1996 Février, 1771 W 789 / 1771 W 790

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Subias ; Zoë Valat, enquêteur. – Homps, 1996 Février., 1771 W 776

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Lucie Maynadier ; Zoë Valat, enquêteur. – Azil-let, 1996 Février., 1771 W 777

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Henri Hervé Cazalet ; Zoë Valat, enquêteur – Livinière (La), 1996 Février, 1771 W 780

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Gérard Garcia ; Zoë Valat, enquêteur. – Rieux-Minervois , 1996 Février, 1771 W 778

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Louis Vilas ; Zoë Valat, enquêteur. – Puichéric, 1996 Février, 1771 W 775

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Ricard ; Zoë Valat, enquêteur. – Siran, 1996 Février, 1771 W 783

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Tarbourieux ; Zoë Valat, enquêteur. – Ferrals-les-Montagnes, 1996 Février, 1771 W 782

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Henri Hervé Cazalet ; Zoë Valat, enquêteur – Livinière (La), 1996 Février, 1771 W 779

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec Antoine Abad ; Zoë Valat, enquêteur. – Minerve, 1996 Février, 1771 W 774

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec René Pigassou ; Zoë Valat, enquêteur. – Aigues-Vives, 1996 Février, 1771 W 788

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec M Ruffal et Mme Ruffal ; Zoë Valat, enquêteur. – Rieux-Minervois, 1996 Février, 1771 W 785

[Viticulture dans le Minervois] / Entretien avec M. Fuentes et M. Segui ; Zoë Valat, enquêteur. – Caunes-Minervois, 1996 Février, 1771 W 786-787

Cru Minervois, AOC du Languedoc, groupement de producteurs, crus Faugères, Saint-Chinian, La Livinière Minervois, 2333 W 30

Saint-Jean-de- Minervois à Saint-Pons-de-Mauchiens, 1255 W 133

Quelques repères archivistiques

Cave coopérative de vinification "Le muscat de Saint-Jean-de-Minervois", groupement de producteurs "SICA du Val-d'Orbieu", 2058 W 103

Félines-Minervois, 2058 W 42

Saint-Jean-de-Minervois, 2058 W 103

Cave coopérative "Les vigneron du Haut-minervois", groupement de producteurs "Association Les causes de Minerve", 2058 W 9

Fonds Mémoires du Minervois, 12 AV 1-14

Cave coopérative "Les crus du minervois", groupement de producteurs "Association Les causes de Minerve", 2058 W 2 et 2058 W 3

Cépages nobles du Minervois, 370 W 55

Saint-Guilhem-le-Désert à Saint-Jean-de-Minervois, 1255 W 78

Cave coopérative des "Coteaux du Haut-Minervois", groupement de producteurs "Union des celliers Jean d'Alibert", 2058 W 55

Société coopérative de vinification (SCAV) "La cave des vigneron de Saint-Chinian", groupement de producteurs "Association Vernad'Orb en Saint-Chinian", 2058 W 95

Cru Minervois, AOC du Languedoc, groupement de producteurs, crus Faugères, Saint-Chinian, La Livinière Minervois, 2333 W 30

Cave coopérative "Les coteaux de Cébazan", groupement de producteurs "Union des caves coopératives du secteur de Saint-Chinian (UCCSSC) », 2058 W 32

Société coopérative agricole de vinification (SCAV) "Les crus cazedarnais", groupement de producteurs "Union des caves coopératives du secteur de Saint-Chinian (UCCSSC) », 2058 W 30

Cave coopérative de Saint-Chinian : construction. Dossier Génie Rural, 128 J 212

Cave coopérative "Les vigneron de Cruzy", groupement de producteurs "Union des caves coopératives du secteur de Saint-Chinian (UCCSCC) », 2058 W 40

Saint-Chinian, 2058 W 95

Cave coopérative "Les vins de Roquebrun", groupement de producteurs "Union des caves coopératives du secteur de Saint-Chinian (UCCSSC) », 2058 W 91

Viticulture, déclaration de récoltes ou de stock de vin : carnets à souches de déclarations individuelles : 96 EDT 124 ; 96 EDT 125 ; 96 EDT 115 ; 96 EDT 123 ; 96 EDT 112 ; 96 EDT 111

Cru Minervois, AOC du Languedoc, groupement de producteurs, crus Faugères , Saint-Chinian, La Livinière Minervois, 2333 W 30

Cave coopérative "Les crus de Faugères", groupement de producteur "Association des caves coopératives des vins des schistes (ACCVS)", 2058 W 41

- 1 <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr>
- 2 Catherine Ferras, Un exemple d'éclectisme architectural en Bas-Languedoc/les « châteaux » du Biterrois, *Études Héraultaises*, 1984 n° 1-21
- 3 Conf. note 2
- 4 Le phylloxéra est identifié en Languedoc en 1875 mais ravage les autres régions du vignoble français dès 1863
- 5 Jean-Michel Chevet, INRA-CORELA
- 6 1907-1909 Une crise viticole sans commune mesure a fait l'objet d'une forte mobilisation marquée par de sanglantes répressions. Les deux personnages emblématiques : Marcelin Albert (1851-1921), qui crée « le comité de défense viticole pour la défense du vin naturel contre le vin de fraude et la détaxe sur le sucre », édite le journal *Le Tocsin* et arrive à inquiéter le gouvernement en mobilisant des manifestations gigantesques ; Ernest Ferroul (1853-1921), premier magistrat de Narbonne, appelle la désobéissance civique. Suite à cette révolte seront mises en œuvre des lois anti-fraude et l'exonération d'impôts des viticulteurs.
- 5 <https://www.senat.fr/senateur-4eme-republique/>
- 6 <https://www.franceculture.fr/emissions/terre-terre/les-cepages-interdits>
- 7 Etlewinfut.com, 16 janvier 2019
- 8 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron*, p.509
- 9 William Genieys, *Le retournement du Midi viticole, Pôle Sud*, Éditions Climats, 1998, La grande transformation du Midi rouge, p. 7-26, p.8
- 10 Bosc, *Le vin de la colère*, 1976
- 11 Le 4 mars 1976, deux hommes sont morts par balle à Montredon-Corbières, près de Narbonne. (Confère note 7)
- 12 André Cazes et al, *La révolte du Midi, les presses d'aujourd'hui*, 1976, 281 p. p. 141 et p. 183
- 13 Geneviève Abbé, *Les luttes agricoles de 1970 à 1976, entre ruptures et continuités*, mémoire de Master II Histoire, Civilisations, Patrimoine, Université Toulouse- Jean Jaurès, 201, 242p ; p.153
- 14 Pierre Bartoli, *Les primes d'arrachage et la régression du vignoble. Une analyse d'impact de la politique viticole*, *Économie rurale*, 1986, 175 p, pp. 3-19
- 15 Geneviève Gavignaud-Fontaine, *L'extinction de la viticulture pour tous en Languedoc 1945-1984, Pôle Sud n° 9*, 1998. La grande transformation du Midi rouge, pp.57-70
- 16 Règlement no 456/80, du 18 février 1980, relatif à « l'octroi de primes d'abandon temporaire et d'abandon définitif de certaines superficies plantées en vigne » (CEE, 1980)
- 17 Touzard, 1993 ; Sthrol et al., 1997 ; Touzard et Laporte, 1998
- 18 Ecu : unité de compte européenne
- 19 Clément Arnal, Lucette Laurens et Christophe Soulard, *Les mutations paysagères engendrées par l'arrachage viticole, un vecteur de mobilisation des acteurs territoriaux dans l'Hérault*, *Revue géographique des pays méditerranéen*, 2013, pp 49-58.
- 21 Clément Arnal, *facteur de mutations pour le département de l'Hérault, Vi-A-Terra, Recherches réalisées à l'INRA – UMR Innovation*, Janvier 2015
- 22 Région Occitanie - *Mémento de la statistique agricole*, Édition 2018.
- 23 Lionel Rodriguez, *Les caves coopératives en Languedoc et Roussillon. Tous pour chacun, chacun pour tous*. Coll. *Parcours du Patrimoine n°412*, 2017, 64 p. ; Exposition réalisée par Melkan Bassil pour le syndicat mixte du Pays Haut Languedoc et Vignobles - dans le cadre du programme " Pays d'Art et Métiers " - <https://www.photographepatrimoine.com/exposition>
- 24 <http://coteaux-capimont.com>
- 25 William Genieys, *Le retournement du Midi viticole, Pôle Sud*, Éditions Climats, 1998, La grande transformation du Midi rouge, pp. 7-26, p.18
- 26 Idem note 6, référence à l'enquête de l'AGRESTE, la statistique agricole, Ministère de l'agriculture, 1995
- 27 Conf. Coordonnées des sites dans les références en fin d'ouvrage.
- 28 <http://www.certifiedbeefriendly.org/>
- 29 <http://www.terravitis.com/>
- 30 <http://agriculture.gouv.fr/la-haute-valeur-environnementale-une-reconnaissance-officielle-de-la-performance-environnementale>. En France 1015 exploitants (agriculteur ou viticulteur) sont en HVE dont 23 dans l'Hérault et 10 viticulteurs basés sur le Pays Haut Languedoc et Vignobles.
- 31 <https://www.produire-bio.fr/le-cahier-des-charges/> ; <https://www.vignevin>
- 32 <https://www.bio34.com/images/imagesFCK/file/webbio34livret2017.pdf>
- 33 <http://www.demeter.fr/>

- 34 www.vignevin
- 35 Le Conservatoire régional des Cépages
- 36 Le Comité national des appellations d'origine pour les vins et eaux-de-vie (CNAO) créé le 30 juillet 1935 avec la parution d'un décret-loi sur la défense du marché des vins et le régime économique de l'alcool. De la création de la première AOC viticole sous l'impulsion du sénateur Joseph Capus, à l'élargissement des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) aux produits agricoles et agroalimentaires qui devint l'Institut national des appellations d'origine en 1947, puis Institut national de l'origine et de la qualité en 2006. L'action de l'INAO (établissement public sous tutelle du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) rayonne aujourd'hui dans un cadre européen, afin de promouvoir les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine au-delà de nos frontières. www.inao.gouv.fr/ Une histoire des vins et des produits d'AOC : l'INAO, de 1935 à nos jours, sous la direction de Serge Wolikow et Florian Humbert, Éditions Universitaires de Dijon, Col. Sociétés
- 37 Dico-du-vin.com
- 38 Stéphanie Lachaud, Le vin en Languedoc et en Roussillon. De la tradition à la mondialisation XVIe-XXIe siècle, Canet, éditions Trabucaire, 2007
- 39 C'est en 1960 Jules Milhau, Gilbert Senès et Philippe Lamour essaient de fédérer l'ensemble des VDQS de la région sous l'appellation Coteaux du Languedoc, mais seul le groupe actuel des Coteaux du Languedoc (12 terroirs, Faugères et Saint-Chinian) acceptent. Le décret Coteaux du Languedoc paraît le 16 décembre 1960 (49 communes). Depuis, des extensions d'aire eurent lieu dans plusieurs communes limitrophes.
- 40 Décret publié au JO du 3 mai 2007.
- 41 1979 et 1988 : RGA, 1994, estimations SDSA in Agreste, Bulletin de la statistique agricole du LR, mars 1996.
- 42 Sur le pays Haut Languedoc et vignobles, on peut compter trois IGP : régionale pays d'Oc ; départementale Pays d'Hérault et dite de territoire qui est associée à une certaine unité historique et géographique.
- 43 <http://www.la-wine-ista.com>
- 44 La ruffe est le nom local employé dans l'Hérault pour désigner les terres rouges formées de pérites
- 45 Le cycle de croissance proposé en direct par l'INRA - (Introduction didactique à la physiologie de la vigne et du raisin, ce film s'adresse à toute personne concernée, de près ou de loin, par le monde vitivinicole. Sous forme dialoguée, il décrit scientifiquement les différents stades d'évolution d'une grappe de raisin au cours de ses dix-huit mois d'existence pendant deux cycles végétatifs annuels). <http://mediatheque.inra.fr/media/detail/187812/private>
- 46 Chambre de l'Agriculture Occitanie.
- 47 [Tableau Dossier Vigne/cycleev.htm](http://Tableau-Dossier-Vigne/cycleev.htm)
- 48 Marcotte : Partie d'organe végétal aérien (tige, branche, drageon, etc.) qui est enterrée afin de développer ses propres racines avant d'être séparée de la plante mère et de constituer ainsi un nouvel individu autonome.
- 49 J.-M. Boursiquot et J.-P. Legros, Agronomie et à Montpellier, bull. Acad. Sc. Lett. Montp., vo.46, suppl. C1 (2017) p. 4
- 50 Marcel Lachiver, Vins, Vignes et vigneron - histoire du vignoble français, Fayard – 1997, p. 432
- 51 Le surgreffage désigne un greffage pratiqué sur des vignes âgées et productives qui permet d'unir deux éléments, le plus souvent une partie aérienne, le greffon, à une partie souterraine, le porte-greffe, en ajustant les cambiums pour qu'ils se soudent entre eux au moyen d'un cal de cicatrisation. Le surgreffage offre de nombreuses possibilités par rapport à une replantation : modifier son encépagement en une année avec une seule perte de récolte ; un gain qualitatif sur vin par préservation d'un système racinaire en place depuis plusieurs années ; préserver le palissage en place. Par contre, le surgreffage ne permet pas de rajeunir une vigne ni de la soigner (flavescence dorée, eutypiose, esca) et doit donc être pratiqué sur une vigne en bonne santé. www.vignevin/publications/fiches-pratiques/surgreffage.php#ancre1
- 52 Raymond Carles, Le vigneron d'aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnaud, Montpellier, 1949, p.126/130-131
- 53 Plant de vigne constitué d'un porte-greffe et d'un greffon, résistant au phylloxéra.
- 54 Jean-Louis Escudier, Les femmes et la vigne, p.36, 2016
- 55 UMT Géno-Vigne®, INRA – IFV – Montpellier SupAgro 2009-2015
- 56 Cépages résistants à l'oïdium et au mildiou en Languedoc-Roussillon, une piste prometteuse pour une viticulture durable encore entourée de controverses et d'incertitudes, Pauline Blondel, Jean-Marc Barbier, François Hochereau, Jean-Marc Touzard, (2015) ; INRA, UMR 0951 Innovation Montpellier ; INRA, UMR 1048 SAD (Activités-Produits-Territoires), Agroparistech, Paris
- 57 Raymond Carles, Le vigneron d'aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnaud, Montpellier, 1949, p.125-131

- 58 <http://www.vignevin.com/publications/fiches-pratiques/regles-dor-de-la-plantation-dune-vigne.html>, Pl@ntGrape, le catalogue des vignes cultivées en France, © UMT Géno-Vigne®, INRA – IFV – Montpellier SupAgro 2009-2015
- 59 Marcel Lachiver Vins, Vignes et vigneron - histoire du vignoble français, Fayard - 1997
- 60 Florian Humbert, L'IAO, de ses origines à la fin des années 1960 : genèse et évolutions du système des vins AOC, Thèse d'état, Université de Bourgogne, 201, 755p.
- 61 Taille en cordon de Royat : la taille en cordon de Royat est une technique de taille courte sur charpente longue à 1 ou 2 bras horizontaux, avec 4 à 6 coursons à 2 yeux, www.vin-vigne.com
- 62 Raymond Carles, Le vigneron d aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, 1949, p. 163
- 63 La prétailleuse est utilisée pour tailler assez court les sarments afin de faciliter et accélérer la taille manuelle de la vigne (plus besoin d'avoir à tirer les bois de taille entortillés dans les fils). La machine est constituée de lames circulaires horizontales. Elles découpent le haut des sarments, en particulier au niveau des fils de fer du palissage. Généralement, un dispositif optique permet d'effacer les lames au niveau des piquets de soutien.
- 64 Marcel Lachiver, Vins, Vignes et vigneron - histoire du vignoble français, Fayard – 1997, p.198
- 65 « Les pleurs de la vigne s'observent en fin d'hiver par un écoulement au niveau des plaies de taille dès que l'activité physiologique du système racinaire a repris sous l'effet de l'augmentation de la température du sol », Alain Reynier, Manuel de viticulture, 12e édition, édition Lavoisier, p.118
- 66 Sécateur hydraulique. La mâchoire du sécateur se ferme lorsque l'utilisateur presse sur la poignée de commande. Le sécateur assure une fermeture en continu de la mâchoire en fonction du mouvement de la poignée, ce qui permet un travail très soigné. D'autres modèles ont un fonctionnement en « tout ou rien » ; ils demandent expérience et précaution d'emploi.
- 67 Mane Perrine, « le travail de la vigne et du vin en pays méditerranéen au Moyen-Âge », Le vin au Moyen Âge dans le bassin méditerranéen, Office internationale de la vigne et du vin, 1993, p. 19-38
- 68 AGREST 2016
- 69 Galtier Gaston, Le vignoble du Languedoc Méditerranéen et du Roussillon, Causse, Graille et Castelnau éditeurs, Montpellier, 1961 p.61
- 70 Raymond Carles, Le vigneron aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, p. 159
- 71 Galtier Gaston, Le vignoble du Languedoc Méditerranéen et du Roussillon, Causse, Graille et Castelnau éditeurs, Montpellier, 1961 p.149
- 72 Raymond Carles, Le vigneron aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, p.152
- 73 Florence Bal, Comprendre le vin : Travail du sol, le labour mécanique améliore-t-il le vin ?, Autour du vin - Archive 2014
- 74 L'arpa, outil agricole, est aussi très répandu en catalan et en espagnol. Le défoncement, appelé aussi le charruage, se dit « roumpre » en occitan. Avant 1914, il s'effectuait avec une pioche « trinqu forta » ou un trident « harpa de rompuda ». C'est un travail pénible et très long fait en « collas », groupe de plusieurs salariés agricoles : brassiers et journaliers. Le défoncement, ou « rompuda » consiste à labourer profondément (40 à 60 cm) pour installer une vigne nouvelle ou « mayol » - <http://www.etymologie-occitane.fr/category/lexique-occitan/a/page/10>
- 75 Raymond Carles, Le vigneron aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, p.45-46
- 76 Carles, Le vigneron aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, 194, p.53-54
- 77 Au début de l'hiver, la terre a été amassée aux pieds pour les mettre à l'abri du froid, le « chausage ». Au printemps, on retire la terre et les mauvaises herbes, le « déchausage ».
- 78 Barrique : moyen de stockage alors le plus utilisé pour le vin. Son volume varie de quelques dizaines de litres à 700 litres. Normalement elle peut être manipulée manuellement.
- 79 R. Carles, Le vigneron aujourd'hui, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, 194, p.69
- 80 Raymond Carles, Le vigneron aujourd'hui, gagnez de l'argent en cultivant vos vignes, édition Causse Graille Castelnau, Montpellier, 194, p.73.
- 81 La semelle de labour est une couche compacte du sol située à la base du labour (sous le passage du soc).
- 82 <http://www.energie-cheval.fr>

- 83 Moût : jus de raisin non encore fermenté obtenu soit par foulage, soit par pressurage et destiné à produire du vin par fermentation alcoolique
- 84 Marcel Lachiver, Vins, Vignes et vigneron - histoire du vignoble français, Fayard – 1997, p.192
- 85 <http://domaine-de-cadables.over-blog.fr/>
- 86 [wiki/Machine à vendanger](https://fr.wikipedia.org/wiki/Machine_à_vendanger)
- 87 Le Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL) dont le nom modifié en 2018 est Conseil interprofessionnel des vins AOC du Languedoc et IGP Sud de France regroupe les producteurs, coopérateurs et négociants de vins revendiqués sous une AOC ou une IGP de la région Languedoc.
- 88 Organe de statistiques du ministère de l'Agriculture.
- 89 Cf encadré sur le sujet page 177
- 90 Les foudres comportent des caractéristiques des cuves en plus de celles d'un tonneau, comme la présence d'une porte, un système de contrôle de température, un dégustateur, des vannes, etc. Le foudrier doit donc maîtriser un aspect supplémentaire du travail du bois pour assurer l'étanchéité de ces éléments insérés aux foudres.
- 91 Le ramonet est un ouvrier agricole (conf. Chapitre précédent « Des vignes »)
- 92 Jean-Louis Escudier, Les femmes et la vigne, une histoire économique et sociale 1850-2010 ; PUM2016, p 42
- 93 Escudier, Les femmes et la vigne : une histoire économique et sociale, 1850-2010, Toulouse, PUM, 2016, pp 225-226
- 94 <http://aragonencabardes.fr/le-musee-des-vieux-outils-vignerons>
- 95 Erafler ou égrapper. La rafle, partie ligneuse de la grappe, est éliminée et séparée des baies.
- 96 Pressurage ou foulage, Les raisins rouges sont foulés afin de faire éclater les grains. Cette opération permet de libérer la pulpe et le jus du raisin, appelé moût.
- 97 <https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin>
- 98 Les deux pour cent pour la distillerie de Saint-Chinian font partie des taxes. Mais une dérogation peut être accordée pour utiliser une partie du marc pour l'amendement des sols.
- 99 La bentonite (en solution ou en poudre) est utilisée pour le débouillage, la clarification et la stabilisation des vins blancs ou rosés (troubles protéiques, casse cuivrique), des vins rouges thermovinifiés. Ce sont des argiles naturelles qui fixent les colloïdes des vins rouges et les protéines des blancs. En traitement fermentaire, la bentonite est utilisée pour faciliter la sédimentation des lies en fin de fermentation alcoolique, améliorer la stabilité protéique, la filtrabilité et la clarification des vins. dico-du-vin.com
- 100 Les cuves en ciment remplacent progressivement les foudres en bois vers 1933 ; dans les années 1970 les premières cuves en inox sont utilisées.
- 101 L'évaporation à travers les parois des tonneaux qui entraîne une légère perte de vin.
- 102 « Le pigeage est une opération spécifique à la vinification en rouge qui consiste à enfoncer le chapeau de marc dans le jus en fermentation tout en l'émiettant pour favoriser la diffusion des composés phénoliques et des arômes ». www.vin-vigne.com/
- 103 D'après l'ouvrage de Jean Robert Pitte, La bouteille de vin, histoire d'une révolution, ed. Tallandier, 2013 (<http://avina-conseil.fr>)
- 104 Le dépalettiseur permet de décharger de manière beaucoup plus rapide et efficace les produits qui se trouvent à l'origine sur une palette.
- 105 François Potevin, Quel bouchon pour une bouteille vin ? , vinsdumonde.blog, 20 mai 2018
- 106 Recherches archives voir le recensement de F Ogé - 2016 (<https://hal.archives-ouvertes.fr>)
- 107 Institut français de la vigne et du vin, Marcs de raisins, lies de vin et bourbes, itinéraires, n°25, 2013
- 108 <http://www.devenir-distillateur.com> (distillateur indépendant de la région de Faugères) ; distillateurs-independants.fr
- 109 www.atelier-du-bouilleur.fr ; <http://www.voixdupatrimoine.net/AutignacDistillation.html>
- 110 Bonniel J., 1983, « La transmission et la transformation des savoirs vigneron », Terrain, n° 1, pp. 23-30.
- 111 « La maîtrise de la couleur est complexe. Aussi faut-il tout l'art du vinificateur pour piloter avec soin les étapes pré-fermentaires en considérant que l'intensité colorante diminue au minimum de moitié à la fin de l'élaboration d'un vin rosé. Et ce, quelle que soit la technique utilisée (pressurage direct, saignée, macération à froid) adaptée aux cépages et pratiques régionales » (dico-du-vin.com)
- 112 Levain préparé par le viticulteur provenant d'un moût de raisins qui sera ensuite utilisé pour multiplier les levures de vinification.
- 113 Pour cette troisième édition, les trois bouteilles gagnantes, parmi 87 candidates, sont : la Cuvée Irrésistible, des Vignobles Jolivet (Bordeaux), la cuvée Roseline prestige, du Château du même nom (Provence), et en troisième place, la Cuvée Grezan, du Château Grezan (Faugères). Juliette Cassagnes, Les packaging élus lors du Pink rosé festival 2019, mars 2019, www.vitisphere.com

- 114 Christelle Stef, AOC du Languedoc, Une montée en gamme spectaculaire, 19 avril 2019, www.vitisphere.com
- 115 eanneret Yves, Souchier Emmanuel. L'étiquette des vins : analyse d'un objet ordinaire. In: Communication et langages, n°121, 3^e trimestre 1999. Dossier : L'université d'été de la communication. pp. 72-85.
- 116 Le zinfandel est un cépage noir représentant près de 10 % de l'encépagement du vignoble de Californie. Des analyses génétiques ont révélé qu'il est proche du cépage crljenak kaštelanski cultivé depuis des millénaires sur la côte croate et du primitivo cultivé dans la région italienne des Pouilles.
- 117 Le carménère N est un cépage de cuve noir français originaire du Bordelais. Il s'agit d'une variété de Vigne cultivée. Les parcelles ont été ravagées par le phylloxera au XIX^e siècle, mais un pied a été redécouvert en 1991 au Chili et ce cépage oublié connaît un regain d'intérêt dans le Bordelais.
- 118 « C'est un merlot muté, vous le mettez en cuve, vous allez le vinifier comme un vin rouge sauf qu'au milieu de la fermentation alcoolique vous allez rajouter 3 ou 4 % d'alcool pour le monter à 19 degrés, à 19 degrés vous tuez les levures et donc du coup vous avez un sucre résiduel qui est autour de 70 à 80 grammes de sucre. Le fait de rajouter de l'alcool vous permet d'extraire la matière qu'il y a dans la cuve et vous obtenez des rouges très sirupeux et très concentrés. C'est dans le même style que le porto mais jeune ! Là quand vous l'ouvrez ça sent le raisin en fait ! Le raisin frais, on n'est pas sur quelque chose d'évolué et d'oxydé. »
François Teisserenc
- 119 Marie-luce Gélard (2017) "Sens", in Anthrophen.org, Paris, Éditions des archives contemporaines, DOI:10.17184/eac.anthrophen.061
- 120 Claude Rivière, « Laplantine François, Le social et le sensible, introduction à une anthropologie modale », Recherches sociologiques et anthropologiques, 37-2 | 2006, 212-214.
- 121 <https://blog.novi-clous.fr/tout-savoir-sur-le-palissage-de-vignes>
- 122 Ce glossaire est rédigé à partir du site Mots de la vigne et du vin - (www.lescepages.fr) enrichi par des mots techniques, vernaculaires et occitans cités dans l'étude.

Table

Des femmes, des hommes, des sens	11
Les principales étapes de l'évolution socio-économique	
Rencontres vigneronnes : histoires de vies	
Des philosophies de culture	
Des vignes	69
Les cépages d'hier et d'aujourd'hui	
La vigne des sens, les grandes étapes de cultures	
Greffer/ Planter/ Tailler/ Sarmenter/ Traiter	
Labourer	
Vendanger	
Des vins	149
Naissance des vins	
Esprit de vin (les distilleries)	
Dive Bouteille	
À vin nommer	
Pour ne pas conclure	195
Annexes	196
Glossaire	
Références	



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

