



Et si on s'aventurait hors des sentiers bordelais et bourguignons ? Des vignobles sont en passe de renaître dans des régions inattendues, sous le sécateur d'une nouvelle génération de passionnés.

*Par Vincent Remy
Photos Olivier Metzger pour Télérama*

À LA RECHERCHE DES CRUS PERDUS

Une mer de vigne. Telle est la France pendant des siècles, et jusque dans les années 1930. Anéanti dès 1865 par le phylloxera, le vignoble repart de plus belle au tournant du siècle grâce à des porte-greffes américains. Dans l'entre-deux-guerres, il est trois fois plus étendu qu'aujourd'hui. Les terroirs méditerranéens se taillent alors la part du lion, mais le Centre et la Bretagne dépassent en production la Champagne et la Bourgogne. Un million six cent mille Français, sur quarante millions, sont vignerons. Plus stupéfiant encore, le premier secteur économique du pays fait vivre sept millions de personnes!

Et tout cela est à usage interne... Les Français boivent à cette époque 135 litres de vin par an et par personne, tous âges confondus. Le vin, certes moins alcoolisé qu'aujourd'hui, est perçu comme un aliment nutritif pour les »

À LIRE

Vins de feu,

de Charles Frankel, éd. Dunod, 2014.

La Renaissance d'anciens vignobles français disparus,

de Robert Chapuis, éd. L'Harmattan, 2016.

A la rencontre des cépages modestes et oubliés,

d'André Deyrieux, éd. Dunod, 2016.

Le Vin et la guerre,

de Christophe Lucand, éd. Armand Colin, 430 p., 24€.

» bien portants et comme un précieux reconstituant pour les malades. Une boisson naturelle et «hygiénique», microbicide, au contraire de l'eau, pas toujours potable. Depuis la Grande Guerre, «le père pinard» est aussi la boisson patriotique par excellence. En 1935, Pétain affirme qu'il a «largement concouru à la victoire». En 1940, pendant la drôle de guerre, le cardinal Verdier, archevêque de Paris, écrit qu'il «constitue notre esprit national». Un comité du vin chaud est créé pour remonter le moral des troupes tranchées derrière la ligne Maginot.

Le Blitzkrieg (guerre éclair) de juin 1940 va s'accompagner d'une véritable «ruée allemande sur le vin», révèle l'historien Christophe Lucand, dans un passionnant livre-enquête publié en mars dernier, *Le Vin et la guerre: comment les nazis ont fait main basse sur le vignoble français*. Dès l'été, des *Weinführer* sont nommés par Berlin dans chacune des régions viticoles françaises pour coordonner, auprès de négociants collabos et trafiquants en tous genres, le plus phénoménal pillage que le pays ait jamais connu. Des millions d'hectolitres passent la frontière. Pendant quatre ans, les Français n'auront pas seulement eu faim, ils n'auront pas pu se rincer le gosier.

La consommation repart en flèche après-guerre, mais décline très vite. En 1975, les Français boivent encore 100 litres par an et par habitant. Aujourd'hui, 42 litres. Hormis la Champagne, les vignobles septentrionaux tombent dans l'oubli. Définitivement? Rien n'est moins sûr. Tout d'abord parce que le vin, une affaire autrefois franco-française, s'exporte: 30% de la production, soit cent cinquante Rafale par

an... En valeur monétaire, la France est le premier exportateur au monde, et la viticulture, le premier secteur agricole français. Soixante-six départements en produisent. Dix mille caves œnotouristiques, une trentaine de musées consacrés au vin accueillent chaque année dix millions de visiteurs, dont 40% d'étrangers. Le vin devient une affaire culturelle.

Ainsi, le désintérêt des jeunes générations pour le vin semble enrayé. Pour la première fois depuis 1995, on constate un recul des non-consommateurs. La part des consommateurs réguliers (16% de la population) est stabilisée, et celle des occasionnels augmente. Une vraie curiosité voit le jour, portée par une génération de jeunes vignerons, respectueux de la nature, qui réinventent une boisson libérée de sa camisole chimique. Beaucoup de ces «néovignerons» plantent leurs pieds de vigne ou font revivre de vieux pieds sur des terroirs oubliés, pour des raisons de coût – la terre y est moins chère –, par volonté d'expérimenter, mais aussi parce que le réchauffement climatique les pousse vers le nord.

On trouve ces expérimentateurs sur les coteaux qui bordent les fleuves et les rivières, en Haute-Normandie (vallée de la Seine), dans le Calvados (vallée de la Dive), en Côtes-d'Armor (vallée de la Rance). Plus au sud, sur les hauteurs du Massif central et les bords de l'Allier, Patrick Bouju (photo page 38) fait revivre avec brio le grand vignoble du Puy-de-Dôme. Porteurs de bois et de vin, les bougnats de Paris ne sont plus, mais gamay et pinot noir volcaniques d'Auvergne ont de beaux jours devant eux ●

↑ Pieds de vigne qui portent des greffons.

VENDANGE VOLCANIQUE

Basalte, calcaire, pépérites...

Dans le Puy-de-Dôme, Patrick Bouju mise sur un sous-sol d'une richesse exceptionnelle.

Par Jérémie Couston,
avec Jean-Baptiste Roch

S'il n'était pas devenu vigneron, Patrick Bouju aurait pu être archéologue. «*Quand on a le nez dans la terre du matin au soir, à tailler, à gratter, on met au jour des tessons de poteries, des morceaux d'amphores. On comprend alors qu'on n'est pas le premier à travailler le sol, qu'on n'a rien inventé. Depuis deux mille ans, cette terre vit. C'est l'histoire qui dessine les paysages.*» L'agriculteur est aux premières loges pour les observer et y voir ressurgir le passé. Installé sur les bords de l'Allier, aux portes de Clermont-Ferrand, Patrick Bouju, la quarantaine, cultive une dizaine d'hectares en plein territoire arverne. L'une de ses parcelles descend en pente douce du puy de Corent, célèbre dans la région, comme »





« Dans mes vins, il n'y a que du raisin et de la sueur », aime répéter Patrick Bouju, diplômé en chimie moléculaire.

» Gergovie ou Gondole, pour abriter un oppidum gaulois. Ce village fortifié, qui compta jusqu'à vingt-cinq mille habitants, fut sans doute la capitale des Arvernes et la ville natale de Vercingétorix. Il n'a pas fini de livrer ses trésors, puisqu'une récente campagne de fouilles a permis d'y découvrir une cave gauloise et les débris d'une centaine d'amphores. Venu des coteaux lointains de l'Italie, le vin n'était alors ni produit ni consommé localement mais servait à des offrandes en l'honneur de divinités. Pour les Gaulois, grands buveurs de cervoise, ancêtre de la bière à base d'orge et d'herbes aromatiques, il était encore un produit rare et sacré. « Une amphore de vin pouvait valoir plusieurs esclaves », précise Patrick Bouju. A force de déterrer fossiles et artefacts dans ses rangs, le vigneron-archéologue s'est passionné pour la période celtique. « On commence à redécouvrir les Gaulois depuis une vingtaine d'années. Le cliché du guerrier qui passe son temps libre dans des banquets n'a plus lieu d'être. C'était un peuple cultivé, commerçant, extrêmement raffiné. »

Dans le même élan qui l'a vu se lever pour défendre ses ancêtres les Gaulois, Patrick Bouju s'est mis en tête de réhabiliter le vin de son pays d'adoption. Originaire d'une famille tourangelle, dépourvu d'ascendants vigneron, il s'est installé en Auvergne à la fin des années 1990 pour suivre la mère de ses enfants. Ingénieur chimiste de formation, passé par l'informatique, il découvre le vin par l'inter-

médiaire d'amis vigneron chez qui il participe, à l'occasion, aux vendanges. Bien qu'il soit l'un des plus anciens de France, le vignoble du Puy-de-Dôme souffre d'un déficit de notoriété auprès du grand public. Rattaché géographiquement à la Loire, il ne couvre aujourd'hui que 800 hectares, répartis en majorité sur les coteaux qui bordent la vallée creusée par l'Allier, affluent ligérien. Et quand ce vin est connu des amateurs, on met rarement en avant ses qualités gustatives. Comme le saint-pourçain voisin, produit un peu plus au nord, celui élaboré autour de Clermont-Ferrand est assimilé à un vin de masse, peu alcoolisé (autour de 10 degrés), à boire dans l'année. Le contraire d'un vin de terroir...

Il n'en a pourtant pas toujours été ainsi. L'existence d'une voie fluviale vers Paris a naturellement contribué à l'essor de la viticulture. Née proba- »

LA RÉPONSE DES NORMANDS

Et si toute la Normandie, d'ouest en est, se couvrait à nouveau de vigne ? Une grappe de néovignerons est récemment arrivée avec des idées neuves, à l'instar d'Edouard Capron. En 2015, cet ancien exportateur de vin s'entiche d'un splendide terrain en pente de 2 hectares qui surplombe la vallée de la Seine, à Freneuse, en Seine-Maritime. « La parcelle était vierge de toute culture depuis cent ans, le bio s'est imposé de lui-même », confesse-t-il entre les rangs de son domaine de Saint-Expedit. S'il n'a encore jamais vinifié, il a longuement étudié la géologie du coin, échangé avec les agriculteurs : « Avec ce sol

marno-calcaire, il n'y a aucune raison que la Normandie ne se remette pas à faire du bon vin. »

Il a planté voilà deux ans des pieds de fromentel (nom normand du pinot gris) et de chenin, deux cépages aux tonalités différentes : l'un se retrouve beaucoup en Alsace, l'autre dans la Loire.

« Mais rien ne sert de copier les autres, il va falloir trouver l'identité du terroir. »

Et être créatif. « On part de zéro : il faut réinventer une viticulture, un vin. Les Bourguignons ont mis quatre cents ans à trouver le leur, on a encore du chemin à faire. »

Première étape : 2018 ou 2019, pour la cuvée inaugurale. — J.B.R.

SACERDOCE EN CALVADOS

Pour être le premier, en 1995, à avoir planté des vignes à titre expérimental en Normandie, Gérard Samson fait figure de pionnier. De fait, aujourd'hui encore cet ancien notaire est le seul vigneron à commercialiser du vin en Normandie, sous l'IGP (indication géographique protégée) calvados, sur un coteau de Grisy, au sud de Caen. « *La vallée de la Dives est la région la plus sèche de Normandie, il n'y gèle pas: ce sont des conditions idéales pour cultiver la vigne* », claironne-t-il en parcourant son domaine des Arpents du Soleil. A raison de vingt-cinq mille bouteilles par an pour 6 hectares

de vigne, Gérard Samson mène son affaire avec un sens aigu du commerce, mais aussi du sacerdoce. Pour lui, la disparition du vignoble normand au XIX^e siècle, sous l'effet du phylloxéra et de la concurrence des autres régions viticoles, n'est pas une fatalité. Au Moyen Age, le duché de Normandie fut un vignoble de premier ordre, autonome et prospère. On cultivait la vigne de Vernon à Caen, surtout dans les abbayes. La carte de Cassini atteste qu'à l'endroit précis des Arpents du Soleil, des vignes existaient encore au XVIII^e siècle. Un juste retour aux sources. – J.B.R.

» blement à l'époque gallo-romaine – les premières traces de vigne datent du V^e siècle après J.-C. –, elle s'y est développée avec l'aide des moines cisterciens qui, dès le Moyen Age, délimitent le vignoble auvergnat comme ils l'ont fait en Bourgogne. C'est la naissance de la notion de cru, en fonction de la nature du sol. Henri IV sera un grand amateur du vin de chanturgue, issu de la colline clermontoise du même nom – et devenu depuis l'un des cinq crus des côtes-d'auvergne. Avec l'ouverture du canal de Briare, en 1642, qui assure la connexion de la Loire et du Loing (donc de la Seine), le commerce s'intensifie. Les Auvergnats chargent leurs « sapinières » (embarcations en bois) de vin et de charbon du Massif central et font voguer leur marchandise jusqu'à Paris, où ils ouvrent des brasseries pour écouler leur breuvage. Les lecteurs d'Astérix se souviennent sans doute d'Alambix, le marchand de Gergovie à l'accent chuintant du *Bouclier arverne*, précurseur du florissant commerce en vin et charbon qui fit la fortune des bougnats.

A la fin du XIX^e siècle, le phylloxéra, puceron importé d'Amérique, ravage le vignoble européen. L'Auvergne connaît paradoxalement un fugace âge d'or. Beaucoup plus enclavé que le Languedoc et le Bordelais, premières régions touchées par la maladie, le vignoble auvergnat compense la baisse de production des régions concurrentes : dans le Puy-de-Dôme, la barre des 45 000 hectares de vignes est atteinte à l'aube des années 1890 et avec 1,6 million d'hectolitres le département devient le troisième producteur viticole de France, derrière l'Aude et l'Hérault. Plus que l'actuel vignoble bourguignon ! Mais le funeste puceron finira par atteindre les ceps épargnés et plongera la région dans une longue et inexorable dépression viticole, prolongée et amplifiée par la Première Guerre mondiale et la crise économique de 1929. »



La vigne jouit ici d'un climat sec, d'une arrière-saison fraîche et de fortes amplitudes thermiques.

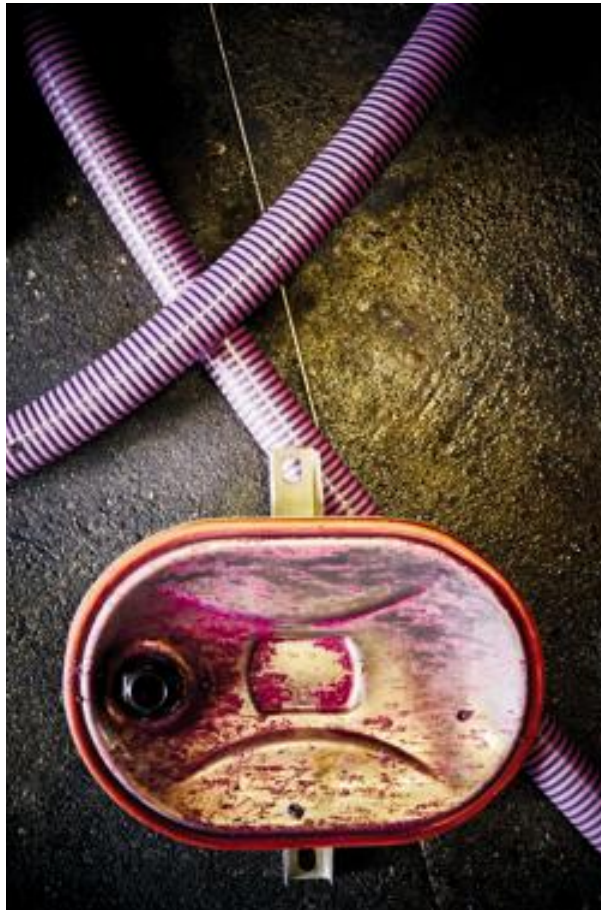
HELENE BAMBERGER/LE FIGARO

» Réduites à peau de chagrin, quelques centaines d'hectares à peine, voilà que les vignes du Puy-de-Dôme relèvent timidement la tête : « Grâce à la présence des volcans, il y a un sous-sol exceptionnel en Auvergne, unique en France, qui combine des coulées de basaltes et de calcaire », explique Patrick Bouju, vigneron devenu géologue. Sans oublier les fameuses pépérites, une espèce de ciment naturel qui mêle de petits morceaux de magma vitrifié, ressemblant à des grains de poivre, à la roche sédimentaire broyée par explosion. Sur ce sol volcanique, le gamay d'Auvergne, cépage local, développe des arômes poivrés particulièrement typés. « Protégées par la chaîne des Puys et les monts du Forez, nos vignes bénéficient d'un climat très sec, avec une arrière-saison fraîche, et donc des amplitudes thermiques importantes, bénéfiques pour la vigueur de la vigne. Il ne pleut que 600 millimètres par an, moins qu'à Bordeaux ! » Un microclimat et un relief qui ont valu à la région le surnom de Toscane d'Auvergne, attribué à la Renaissance par Catherine de Médicis, de passage dans ces paysages vallonnés qui lui rappelaient son pays natal. Réchauffée par « l'effet de foehn », phénomène météorologique qui concentre la pluie d'un côté des montagnes et engendre des masses d'air chaud de l'autre côté, la plaine de la Limagne, à l'est de Clermont-Ferrand, est théoriquement à l'abri du gel, l'ennemi juré du vigneron avec la grêle. Pourtant, pour la première fois en vingt millésimes, Patrick Bouju a perdu cette année 80 % de ses raisins...

Avec d'autres « congelés », dont ses amis Alexandre Bain, en Loire, et Alice Bouvot, dans le Jura, il a donc sillonné la France à la fin du mois d'août pour vendanger et acheter du

raisin (bio) à des vignerons plus chanceux que lui. Du muscat du côté de Banyuls, du gamay dans le Beaujolais, de la syrah vers Pézenas. « Ces raisins serviront à produire mon vin de négoce, plus simple et facile à boire que le vin de terroir que je fais habituellement sur le domaine. J'ai pu à cette occasion partager mon expérience avec des vignerons qui débudent et n'ont jamais tenté l'aventure des vins sans soufre. » Patrick Bouju appartient à cette génération de néovignerons très respectueux de la nature, ennemis des « manipulations » en tous genres : « Dans mes vins, il n'y a que du raisin et de la sueur », aime répéter ce diplômé en chimie moléculaire, qui a appris à interroger ses connaissances et s'est formé aux côtés de Jean Maupertuis et de Pierre Beauger, précurseurs du vin naturel en Auvergne. »

Henri IV était un grand amateur du vin de chanturgue, issu de la colline clermontoise du même nom.



Dans la salle de pressage de Patrick Bouju. Le néovigneron veut croire que les intrants chimiques n'auront été qu'« une parenthèse » dans l'histoire de l'agriculture.



Sur ce sol, le gamay d'Auvergne, cépage local, développe des arômes poivrés particulièrement typés.

» Alors que les vins locaux ressemblaient de plus en plus à de l'eau à force d'être dilués par des rendements poussés au maximum (on les aurait même utilisés un temps dans la région pour fabriquer du mortier!), Patrick Bouju a laissé la vigne se battre avec le basalte, fidèle au précepte de Lao Tseu qu'il a reproduit sur les étiquettes de ses bouteilles : « *Produire sans s'approprier, agir sans rien attendre, guider sans contraindre, voilà la vertu primordiale.* » Seules ses très vieilles vignes, âgées de cent vingt ans, sont un peu aidées avec des décoctions de plantes et des amendements de purin d'ortie. En agissant ainsi, il produit des vins aux arômes complexes qui peuvent vieillir, et dément la légende propagée par les détracteurs des vins libérés des camisoles chimiques : « *Je pense sincèrement que l'agriculture dite conventionnelle, c'est-à-dire chimique, est une parenthèse dans l'histoire. Pour ma part, je cherche à remettre l'homme au centre du processus de production pour faire des vins chargés d'émotion.* » Personne ne peut rester de marbre devant un verre de Festejar, son gamay pétillant légèrement sucré, ou de Basalte, son pinot noir intense à la fraîcheur toute volcanique. Grâce à Patrick Bouju et à ses camarades, Aurélien Lefort ou Vincent Marie, parmi une douzaine d'autres, les vins d'Auvergne se vendent désormais sur les plus grandes tables, du Japon au Danemark : « *Avec le réchauffement climatique, d'autres vignobles d'altitude vont renaître, car ils bénéficieront d'une certaine fraîcheur. Je suis sûr qu'il reste de futurs grands terroirs à redécouvrir.* » ●

METTRE LE VEXIN EN BOUTEILLES

« *Il faut que je passe la charrue pour enlever tous ces chardons.* »

A l'heure où les vigneron sont en pleines vendanges, Bruno Lafont, lui, se bat contre les plantes sauvages qui ont profité de l'été pour envahir ses jeunes vignes. Plantés en avril, ses trois mille cinq cents pieds devront croître encore un peu avant de donner leurs premiers grains de raisin. Si les astres sont alignés et la nature de son côté, ce néovigneron de 66 ans installé sur la commune du Heaulme, dans le Val-d'Oise, sortira ses premières bouteilles de Clos Ferout en 2021. Bénéficiant d'un assouplissement

de la législation européenne, qui a ouvert des droits de plantation dans la France entière, Bruno Lafont est à la tête d'un petit hectare sur un joli coteau orienté est-ouest. Cet entrepreneur originaire du Bordelais a vécu du côté de Versailles avant de tomber sous le charme du Vexin. En 2010, avec sa femme cavalière, il achète et retape un corps de ferme en ruine où élever leurs six purs-sangs arabes et espagnols. Après s'être mis à l'apiculture (une trentaine de ruches et 450 kilos d'excellent miel de châtaignier chaque été),

cet amoureux des grands crus girondins a délaissé le merlot ou le cabernet pour le pinot noir, cépage bourguignon « *plus propice au climat francilien* », qu'il entend bichonner de la façon « *la plus naturelle possible* ». Première région viticole du pays à la fin du XVIII^e siècle, avant la crise du phylloxéra, l'Île-de-France possède un terroir qui ne demande qu'à renaître. Au pied du majestueux chêne né sous Henri IV qui domine sa propriété, Bruno Lafont, la binette à la main pour désherber ses vignes (« *trois heures par rang* »), a bel et bien l'allure d'un pionnier. – J.C.