

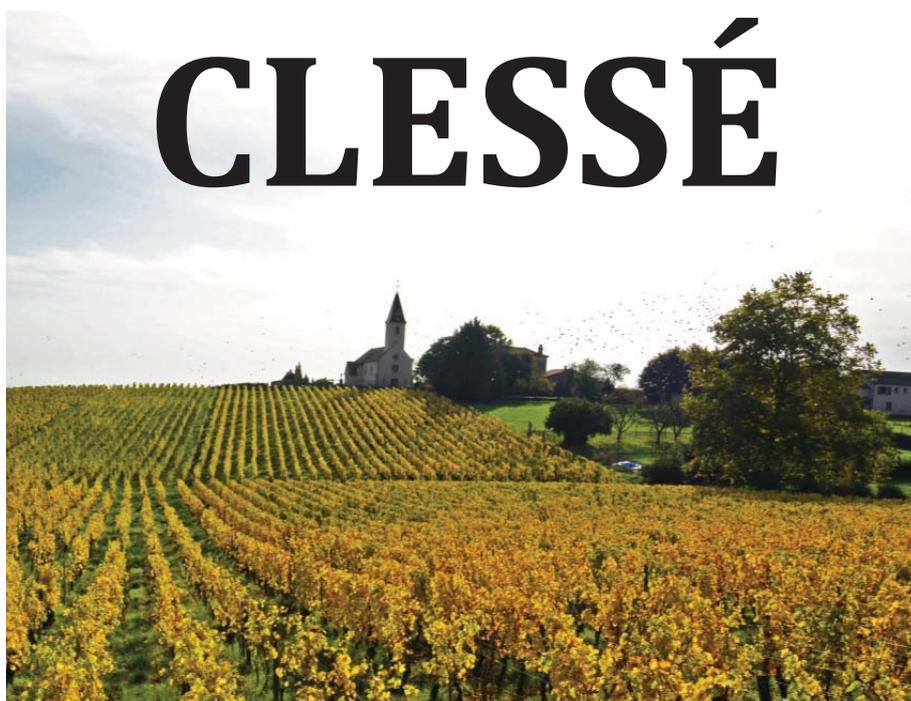


L'exposition itinérante programmée dans 12 communes par la Fédération des Foyers Ruraux fait suite au colloque scientifique sur les caractères des vignobles et vins de Saône-et-Loire réalisé le 25 avril 2014 par l'Institut de Recherche du Val de Saône-Mâconnais (IRVSM) avec le concours du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), le Salon des Vins de Macon et les Archives Départementales.

L'exposition itinérante apporte une perception, une réflexion sur les caractéristiques des vins et vignobles de Saône-et-Loire depuis plusieurs siècles, de la vigne dans le paysage gallo-romain à l'actualité des recherches sur le vignoble.

A chaque étape, l'exposition est complétée et accompagnée par diverses animations organisées par le Foyer Rural et d'une conférence-débat enregistrée pour une large diffusion : rechercher, sauvegarder, transmettre et diffuser un savoir historique, social, culturel, économique autour des vins et vignobles de Saône-et-Loire.

Cette action échelonnée sur deux ans est une préoccupation et une mobilisation de forces et de ressources autour des vins et vignobles de Saône-et-Loire.



# CLESSÉ

## *La naissance du cru Viré-Clessé*

*Actes du 18 avril 2015*

### *sommaire*

	<i>page</i>
• <b><i>Evolution du terroir du viré-Clessé</i></b> M. Sylla, Inspecteur Principal honoraire de la jeunesse et des sports	2
• <b><i>« Témoignage des acteurs du Viré-Clessé »</i></b> Avec la participation du Président du Cru Jacky MONTBARBON, d'un ancien président Jean Claude TERRIER, du Président de la cave de Clessé Patrick ROLLET, de Jean Noël CHALAND (Viticulteur retraité) et d'André Peulet, viticulteur à Viré..	3
• <b><i>Débat avec le public</i></b>	14



***Panneau d'exposition*** ***Page 15***  
***« Naissance du cru Viré-Clessé »*** réalisé par le Foyer Rural de Clessé comprenant quatre chapitres :

- *L'historique : 60 ans de gestation*
- *Le baptême du cru, 23,24, 25 avril 1999*
- *L'appellation : un terroir d'exception*
- *Le Viré-Clessé aujourd'hui*

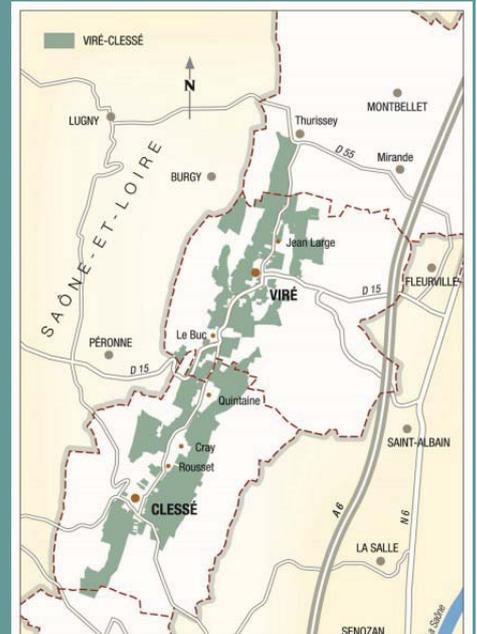
# Intervention de J/Pierre Sylla



**Jean-Pierre Sylla**

Je vais traiter des éléments naturels et historiques qui fondent un terroir dit « d'exception » dû à la qualité du sol, au climat et au travail de l'homme. A Clessé, le silex est convoité et exploité très tôt par les hommes de Solutré, 20000 ans avant notre ère, comme à Charbonnières sous la forme d'ateliers de taille. ( cf A Arcellin.)

Sur cette carte, on constate la présence initiale d'un quartier entièrement disparu au vu des fouilles réalisées. A l'origine, l'église devait être au centre de ce quartier, aujourd'hui elle est décentrée.

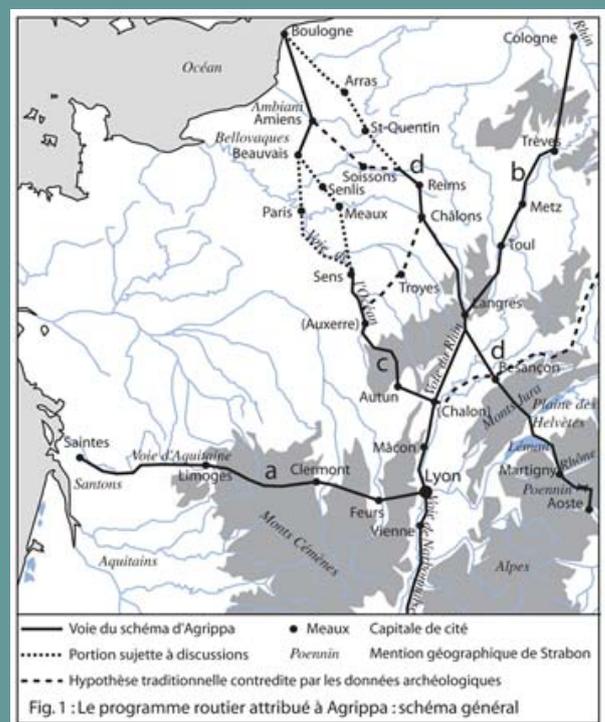


L'autre trace lointaine est celle d'un mégalithe situé à Belange entre Clessé et St Maurice de Satonnay. Il a été authentifié et référencé par Gabriel Jeanton, Emile Violet et Jean Combier. Nous avons donc un témoignage, près des sources d'une présence druidique et d'un culte funéraire.



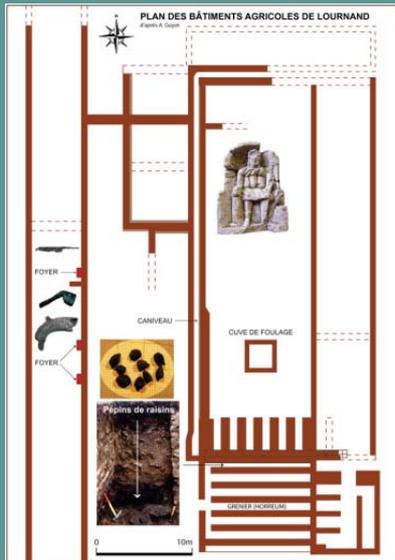
La période gallo-romaine marque aussi ce territoire car Clessé bénéficie du prolongement de la vallée du Rhône et de la Saône. L'ambition Romaine est de faire commerce, d'implanter des exploitations agricoles à caractère plutôt intensif, des villae dont le nombre est évalué à 350 en Mâconnais. Clessé est issu de la villa de « Classius » implantée au lieu dit du Rousset dont le propriétaire a donné son nom à la commune.

La voie romaine Macon-Autun, depuis Flacé et Laizé (voie secondaire) croise à Carrouge (carrefour) le chemin du Jura à l'atlantique utilisé par les moines de Baume et Gigny pour fonder l'abbaye de Cluny. L'autre voie, la plus importante du monde antique Rome-Boulogne passe par la vallée de la Saône (st albain-tournus...) Ces grandes voies de commerce sur la Saône donnent lieu à un important trafic d'amphores vinaires remontant la vallée du Rhône depuis Marseille provenant d'Italie (Etrurie). Au niveau de Chalon, la voie oblique vers Bibracte (près D'Autun), capitale des Eduens installés entre Saône et Loire.



# Intervention de J/Pierre Sylla

Alors, on s'interroge bien entendu, sur l'origine de la plantation de la vigne. Les gaulois boivent traditionnellement de la cervoise, une bière d'orge. Ils se mettent à apprécier le vin. Mais à quel moment les vignes sont-elles été plantées ? Des fouilles ont été faites en Bourgogne du Sud dans la villa de Lournand où l'on identifie au carbone 14 des pépins de raisins et une partie d'exploitation (cuvage).



La mésentente se fait alors sentir entre les deux villages de Viré et Clessé, du fait de la chapelle St Trivier (1675) placée à équidistance des deux communes. On assiste à des polémiques incessantes, ainsi le curé de Clessé en vient à voler les clés de l'église de Quintaine. Alternativement, chaque année, l'église dépend d'une commune différente. Faute d'accord entre les parties, Quintaine est rattaché pour le spirituel à Viré et le temporel à Clessé. Quant à l'église du bourg de Clessé, la « Santa Maria Ecclesia » née en 1090, elle est inscrite dès 1929 et classée pour son clocher en 1930... et son coq !

On peut dire que la vigne a été plantée entre le deuxième et troisième siècle en même temps que l'importation de vin depuis l'Italie s'est estompée.

Au moyen âge, les chanoines de St Pierre de Mâcon disposent à Clessé d'une seigneurie comportant deux châteaux, ceux de Chavanne et de Germolles biens qui seront vendus à la révolution. Clessé, comme Lugny, sont rattachés alors à la puissante châtellenie de Verizet, qui joue le rôle d'une sorte de chef-lieu de canton.



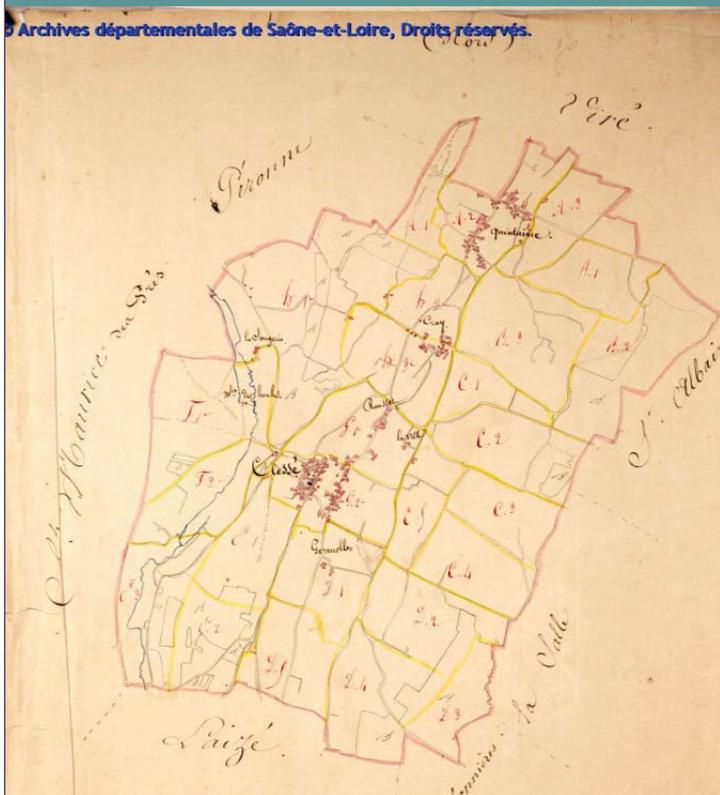
Les premiers actes attestant l'apparition de la vigne sont mentionnés dans les recueils de chartes des abbayes en 936 et en 987. Il s'agit de donations de particuliers faites à des églises, déjà au 7ème siècle, on parle du fameux « viriaco », le vin de Viré.

En 1685, la valeur de la coupée (environ 4 ares) de terre labourable n'est que de 8 livres, alors que l'ouvrée de vigne se monte à 16 livres. La grange aux dimes de la seigneurie contient alors 11 cuves et 2 pressoirs à Chavanne, 7 à Germolles et Saugeraie, soit 293 pièces de vin de 212 litres, une production totale de 621 hectolitres.

# Intervention de J/Pierre Sylla

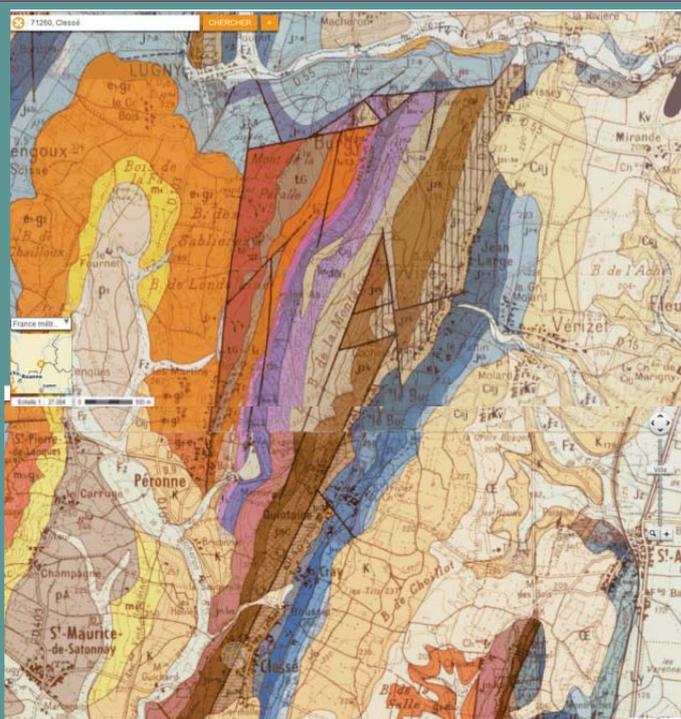
Les villageois sont très attachés aux communaux et en revendiquent des droits d'usage (pâture, glandage..) comptabilisés en metérées, ils sont situés aux lieux-dits: la Montagne (20 metérées), aux Bruyères (12) et surtout à Quintaine (150) et aux teppes à Cray entraînant des difficultés de police des lieux (5 gardes forestiers 1697). Un peu avant la révolution, un état des feux (ménages) en 1780 compte 1 tonnelier, 6 grangers et 48 vignerons, la population atteint bientôt son point optimum (1274 h).

Archives départementales de Saône-et-Loire, Droits réservés.



En 1806, la vigne est implantée en section C, H et A, ce sont les trois terroirs les plus importants où l'on retrouve de la vigne. Dans l'évolution du terroir d'alors, la superficie des terres arables est presque divisées par deux, celle des prés au contraire augmente, les bois sont constants ainsi que les vignes.

Enfin, un mouvement coopératif très fort émerge en 1926 à St Gengoux, en 1927 Clessé et Lugny, en 1928 à Viré.

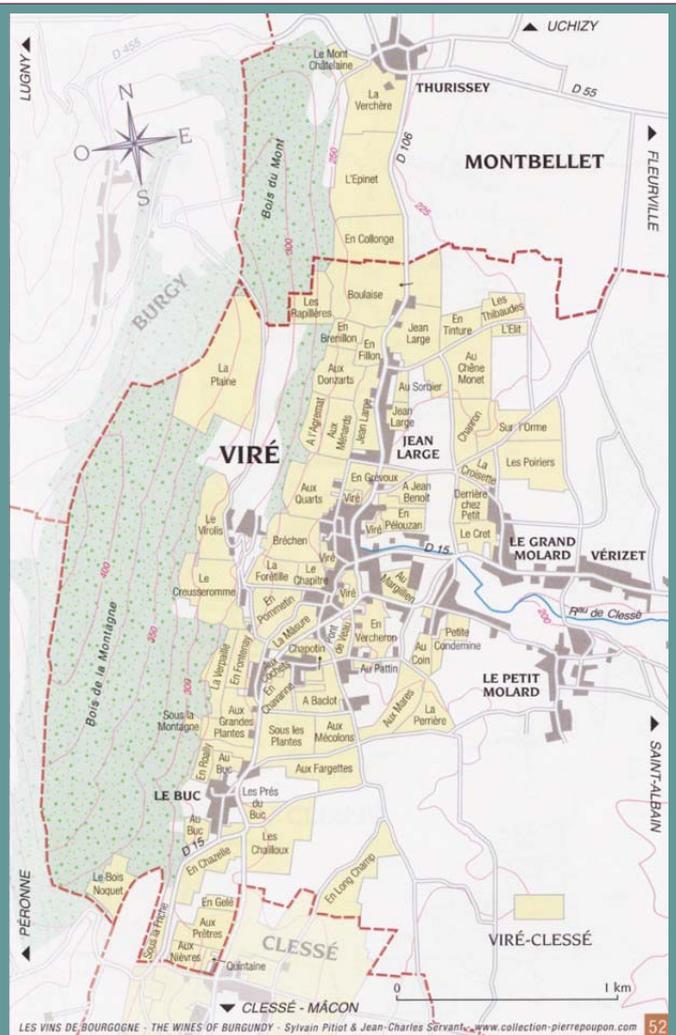
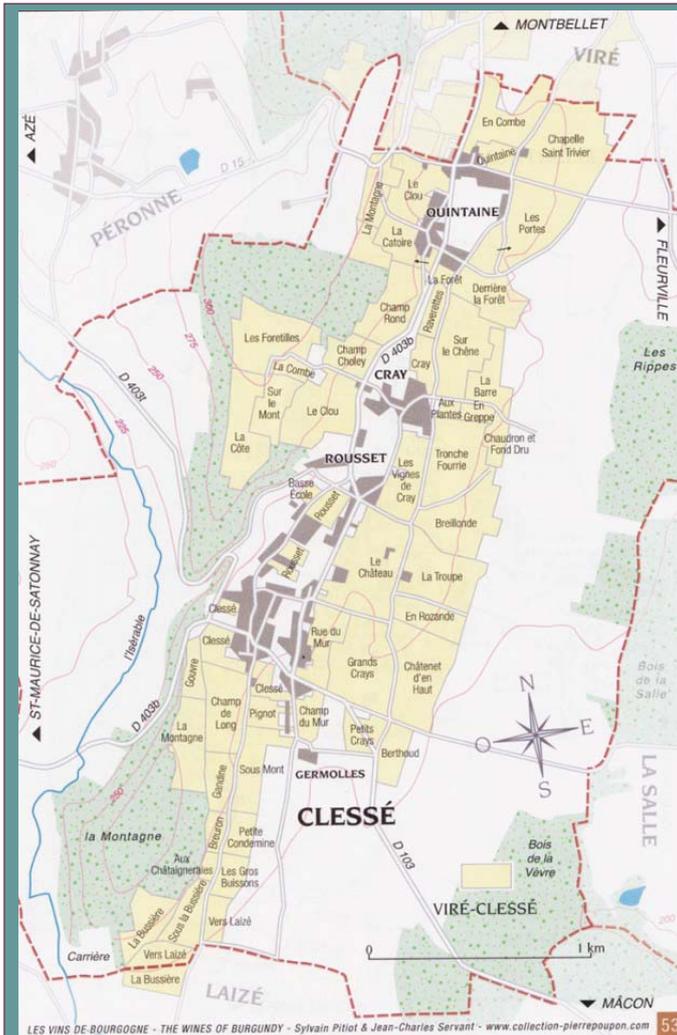


## Un milieu naturel

La carte géologique montre une organisation de chaînons parallèles. Viré-Cléssé est positionné sur le chaînon le plus oriental, fermé au nord par la Bourbonne et au sud par la Mouge, orienté SO/NE avec un effet de pente de 20° favorisant une précocité de l'ensoleillement et des sols ressuyés. La terre est immergée à l'ère secondaire (env. 150 millions d'A) sous un climat tropical, générant une lente sédimentation du fait de la décomposition d'animaux marins. Les sols appartiennent au jurassique supérieur sous forme de 3 à 4 veines de calcaires et marno-calcaires (bleu) puis jurassique moyen plus ancien (bathonien, bajocien, alénien) (marron). La formation s'achève par des calcaires dits à entroques (bagocien moyen et inférieur (lie vin rosé)).



# Intervention de J/Pierre Sylla



## Sur le climat

La topographie, la géologie et le climat sont les trois points qui font l'atout géographique et naturel du terroir.

Le climat correspond à celui d'un carrefour climatique, propre à la Bourgogne, soumis à la fois aux flux continentaux, océaniques et méditerranéens du fait des remontées d'air chaud du couloir rhodanien. Sous cette latitude 46/48° les masses d'air s'avèrent instables. Un biogéographe évalue l'ensoleillement annuel à plus de 2 000 heures soit le même niveau que celui de Bordeaux. La période végétative de la vigne, juin juillet août, est gratifiée de 300 heures d'ensoleillement par mois. Les températures moyennes de cette période décisive sont de 16,1° à Mâcon, 16,5° à Lyon et 16,6° à Bordeaux.

## Questionnement et conclusion : (question posée au Pdt du cru Viré- Clessé)

« Vous avez, au prix d'efforts importants, élevé ce vignoble à son meilleur niveau, la question est donc celle du développement durable de ce potentiel et de la transmission de ce capital aux générations suivantes. Qui dit cru, dit notoriété. Qu'elles sont donc les efforts réalisés pour maintenir dans le temps les propriétés physique et physiologique du sol ? »



# Témoignages des acteurs du cru Viré-Clessé

**Jean Noël Chaland**  
Viticulteur à Viré



Je parlerai de la mécanisation. On peut considérer que c'est arrivé dans les années 60 -70.

Au début des petits tracteurs étroits ont fait leurs apparitions. Ils ont vite montré leurs limites par leur manque de stabilité. Les premières machines à sulfater, d'abord en interligne, puis enjambeuses tractées par le cheval, ont permis de mieux maîtriser les traitements phytosanitaires. Le tracteur enjambeur a permis d'effectuer tous les travaux nécessaires de la vigne : buttage , décaivonnage au printemps, sarclage et sulfatage.

Vers les années 75, la première machine à vendanger, machine de démonstration, a eu lieu à Péronne au château Neyrand qui a attiré beaucoup de curieux. Le système de secouage sur des tambours verticaux donnait d'assez bons résultats à part les dégâts sur les baguettes. Curieusement ce prototype n'a pas connu de fabrication en série. C'est surtout l'année 80 qui a marqué le début des vendanges mécaniques. On peut considérer qu'en trois ans, la vigne a complètement basculé.

En créant une autre atmosphère dans les villages, les vendanges mécaniques ont remplacé celles ou régnait à l'époque, le soir, la fête dans les rues. Il y avait deux bals dans la semaine pour les vendangeurs.

Dans ces années 60-70, les vins étaient de qualité moyenne. En effet, la période des vendanges était tardive, située autour du 15 octobre, d'où un certain manque de maturité. Il fallait recourir à la chaptalisation. En 1976, par exemple, une année particulièrement précoce et très sèche, nous avons eu un bon millésime. On peut considérer que maintenant nous avons un mois d'avance. Depuis la régularité de la qualité, la maîtrise de la vinification , la diminution des rendements, ont permis l'aboutissement à la demande du classement de nos deux villages.



**Jean Claude Terrier**  
Ancien Président du cru



Pour le dossier AOC  
Je crois qu'il faut reprendre l'origine, remonter assez loin dans le temps, en 1937, où l'appellation avait été proposée à Viré.

A l'origine les vins de Viré-Clessé avaient une notoriété importante. Les vigneron n'ont pas vu l'utilité de la reconnaissance d'une appellation. Par exemple, à l'époque, la pièce de Clessé ou de Viré se vendait 10 francs de plus qu'une pièce de Pouilly Fuissé. Ils ont donc pensé que Viré et Clessé n'avaient pas besoin d'une appellation pour vendre leurs vins. De plus cela augmenté les impôts.

Après diverses péripéties l'appellation a été proposée à St Verand où le maire, d'autorité l'a refusée. Puis, une appellation a été proposé à la commune de Solutré associée avec Fuissé et le hameau de Pouilly.

Finalement, les professionnels de Clessé se sont aperçus qu'ils avaient fait une erreur. Ils ont voulu relancer le dossier en 1963 par un dossier de reconnaissance très restrictif et initié par la coopérative de Viré. La demande s'arrêtait à Quintaine, ne venant pas sur Clessé. Le dossier a été retoqué au premier stade étant jugé trop petit. Quelques années plus tard, un deuxième dossier a été présenté où tout le canton était concerné. Cette fois-ci il a été retoqué en étant jugé trop important. Puis il s'est passé un certain nombre d'années.

En 1989, le syndicat de Viré a voulu relancer le dossier. Clessé a suivi en 1991. Pourquoi ? Si on remonte dans le temps, les vins de Clessé et Viré étaient plus chers et reconnus comme les meilleurs vins du Mâconnais. Le dossier a donc été relancer car la mécanisation dans les années 70 avait vraiment banalisé les vins des deux communes. Quand on faisait la pièce à la coupée, soit 50 hectolitres à l'hectare qui est une très petite récolte., avec la mécanisation , la facilité de travail de la fertilisation et l'arrivée des désherbants , les rendements sont passés à 75 hectolitres à l'hectare , au détriment de la qualité si bien que les vins de Viré et Clessé étaient de moins en moins reconnus. Les prix étaient devenus ceux des vins du Mâconnais en général.

# Témoignages des acteurs du cru Viré-Clessé

En 1989, Viré lance un dossier pour une appellation Viré. En 1991, Clessé lance un dossier pour une appellation Clessé. L'INAO constate donc deux dossiers et propose qu'il y ait une certaine homogénéité en demandant de réunir les 2 communes pour créer une seule appellation. Il y a eu une telle volonté des professionnels d'obtenir une appellation pour se démarquer du Mâconnais qu'il n'y a pas eu de problème. Il ne restait plus que le nom : Viré-Clessé ou Clessé-Viré ! Ce fût un débat débat houleux avec claquage de porte...

Une demande de reconnaissance, c'est d'être reconnu en appellation communale et dans une hiérarchie supérieure. Dans le dossier, une phase concerne la géologie. Un ingénieur géologue est donc nommé. Une deuxième phase, c'est la délimitation de l'appellation. Cela soulève des levées de boucliers : « pourquoi lui et pourquoi pas moi ? » Au final, quelques réclamations se sont soldées à l'amiable. En même temps il y avait des réunions du syndicat qui avaient été constituées et des dégustations. Une commission nommée par l'INAO venait régulièrement pour évaluer la qualité des vins en relation avec la délimitation des sols. Tous les lieux dits sont passés en revue. Cela a demandé du temps, des péripéties. Il y a eu un premier rejet en 1996 car les négociants n'étaient pas du tout d'accord avec la création de cette appellation. Pour eux, la qualité des vins de Viré-Clessé, sans vouloir faire offense aux autres, étaient au dessus du panier et leur servaient bien pour faire leur assemblage. Ils voyaient d'un mauvais œil cette entité Viré Clessé qui représentait une surface importante. Ils ont votés contre et le dossier a été ajourné à Avignon. Les professionnels avaient pris « un petit coup de massue ». Mais ils se ressaisirent très vite en relançant de suite le dossier.

En 1998, le dossier a abouti avec la reconnaissance acceptée. Le décret a été publié en 1999 au mois de février. Personnellement j'étais le porteur avec André Peulet qui a été une cheville ouvrière importante. Aujourd'hui les vins de Viré-Clessé ont une belle notoriété et surtout, ils se sont démarqués en terme de qualité, de prix et de revenus pour les viticulteurs.

En conclusion : je pense que l'actuel Président aura peut être à porter l'appellation encore plus haut avec une reconnaissance premier cru. Et pourquoi pas ? Il faut toujours aller de l'avant. En tant qu'ancien président, j'ai eu l'honneur de participer pendant 12 ans à cette appellation et j'aimerais bien voir cette reconnaissance premier cru avant de tirer ma révérence.

**André Peulet**  
Conseiller  
Départemental  
Viticulteur à Viré

Cette appellation Viré-Clessé est tellement grandiose qu'elle restera gravée dans ma mémoire.

Avec toute l'équipe ici présente, chacun a eu une tâche qu'il a accompli au mieux. Après le refus de 1937 par le monde de la viticulture et le maire de Viré, le refus de 1963 puis celui de 1972, la réussite est arrivée le 5 décembre 1997. Ce jour-là, toutes les cloches ont sonné en même temps.

C'est bien beau d'avoir une appellation ! Mais après, que fait-on ? Et bien, nous allons continuer à produire du vin et à en faire la promotion.

Nous avons alors constaté une véritable osmose de la population. Je dis bien de toute la population, pas uniquement des professionnels de la viticulture. C'était notre force. On a décidé, ce qui n'avait jamais été fait, d'organiser une grande St Vincent comme celle de Bourgogne qui a tant valorisé ses vins. Maintenant on fait partie de la Grande Bourgogne. On nous appelle Bourgogne du Sud. Ne l'oublions pas, le plus grand bassin viticole de la Bourgogne, c'est la Saône et Loire ! Quand on parle du BIVB, cela veut dire que les financements qui arrivent les plus importants sont ceux de la Saône et Loire et non pas ceux de la Côte d'Or.



## Témoignages des acteurs du cru Viré-Clessé

Le coût de cette la Saint Vincent est faramineux. Il a fallu établir un budget et chercher des financements. A l'époque on parlait en francs, c'était un budget de 130 000 euros mais nous n'avons pas eu de problème, ce qui ne serait pas le cas aujourd'hui. On a obtenu 30 000 euros de subvention du Conseil Général, des communes et de l'appellation. Pour le baptême, il fallait trouver un parrain et une marraine. Marie Annick Nicolas, virtuose au niveau du violon qui est au conservatoire de Ge-

Un grand protocole et un repas étaient organisés., Des écrans géants étaient installés. Tout a parfaitement fonctionné. Nous étions plus de 400 personnes pour mettre en place cette manifestation.

Aujourd'hui, la réussite est toujours d'actualité. Le bouche à oreille est notre meilleure promotion. Cette manifestation, je peux en parler des heures et des heures. je crois qu'il faudrait un jour reprendre la racine de toute cette naissance du cru auprès des jeunes installés aujourd'hui. Leur dire combien il faut se battre pour avoir une appellation. Aujourd'hui, Lugny demande son appellation, ils ont de bonne chance de l'obtenir. Le délai sera sûrement de 10 ans. Ces appellations valorisent le terroir et c'est très important pour l'économie de la viticulture.



nève a accepté. Pour le parrain Philippe Ribou, André Bonhomme, grand personnage dans cette appellation, aujourd'hui décédé, l'a contacté. Il a réussi à le convaincre. Je rappelle que Philippe Ribou est médaillé olympique de l'épée. Il a un grand domaine viticole dans le midi.

Ensuite, il fallait organiser les commissions : sécurité, publicité, finances, animation décoration et signalisation. En effet, 8 portes d'entrées étaient prévues sur les deux communes. Des navettes ont été mises en place pour assurer la circulation. Ce fût une réussite complète avec 20000 visiteurs. Nous avons eu peur le samedi matin car il pleuvait. Nous avons accueilli peu de monde ce jour là, Par contre le dimanche était « une journée de folie ».

>18  
et  
>19  
avril  
2015  
de 10h à 19h  
Viré-Clessé

Entrée 6€ avec :

- 1 verre à dégustation  
Chef et Sommelier,
- l'accès au 30 caves  
ouvertes,
- l'accès au petit train  
(3 circuits possibles),
- l'accès aux animations  
"Caves aux Arômes"  
et aux ateliers d'initiation  
à la dégustation.

17<sup>e</sup> printemps  
du Cru  
VIRÉ-CLESSÉ

Retrouvez le Viré-Clessé sur [facebook](#)  
[www.vireclesse.fr](http://www.vireclesse.fr)

BOURGOGNES  
Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne

# Témoignages des acteurs du cru Viré-Clessé

## Jacky Montbarbon

Président  
Du cru  
Viré-Clessé



Je souhaite faire un état des lieux de l'appellation à l'heure actuelle. Je commencerai par deux questions : cette démarche a-t-elle été bénéfique ? Et aujourd'hui tout ce travail a-t-il porté ses fruits ? Je connais la réponse en tant que professionnel de la vigne. Alors, quel a été l'évolution pour arriver à l'AOC que l'on connaît aujourd'hui ?

Voici quelques éléments quelques chiffres pour retracer l'évolution : les volumes de production ainsi que les surfaces ont significativement augmentées à partir du millésime 2005. De 1998 à 2003, les surfaces de vignes produisant du Viré Clessé ont varié de 100 hectares en 1998 à 250 hectares en 2003. Actuellement elles sont de 420 hectares.

Avant 2003, le potentiel est exploité pour un peu plus de 50 %. Cette augmentation de surface aujourd'hui n'est pas due aux nouvelles vignes plantées. Le vignoble en AOC Viré-Clessé existait déjà mais les producteurs n'avaient pas toujours la possibilité de vendre leur vin dans la nouvelle appellation peu connue dans les années 2000.

On connaissait Mâcon Viré, Mâcon Clessé, mais Viré-Clessé était une appellation nouvelle. Les vigneronns déclassaient leurs vins en appellation régionale, en Mâcon Village ou Bourgogne Blanc. Cela s'expliquait par le manque de marché. Aujourd'hui la surface de production en AOC Viré-Clessé est d'environ 400 hectares pour un volume annuel moyen, suivant les millésimes, compris entre 23000 et 24000 hectolitres. On peut dire que la vitesse de croisière est atteinte et que les variations d'un millésime à l'autre sont dûes principalement au climat et aux maladies. Les problématiques de marché ont disparu avec ces variations de volume.

Quelques mots sur les coûts des vins et l'augmentation de la qualité. Cette amélioration de la qualité des vins déjà reconnu avant l'AOC Viré-Clessé, tient du fait que les viticulteurs ont mis de plus en plus de rigueur et de professionnalisme dans leur travail. Quelques éléments pour justifier : on a parlé tout à l'heure de la baisse des rendements ; le rendement moyen de l'appellation est régulièrement inférieur à 60 hectolitres / hectare.

Les viticulteurs mettent en valeur leurs terroirs, revendiquent des lieux-dits, des vendanges à la parcelle, signes qualitatifs d'une bonne commercialisation

Sur les vendanges qui sont en maturités : Jean Noël a abordé le sujet sur les années 70 concernant les petits millésimes. Maintenant on a un contrôle de maturité, des suivis de vinification, des analyses. On travaille avec des œnologues. On a la chance d'avoir des millésimes relativement précoces, hormis 2013 où on a vendangé en octobre. On peut dire que l'on a quand même le climat avec nous pour réaliser actuellement des vins de qualité.

Un autre point est aussi à prendre en compte : la modernisation et l'équipement de chais ont contribué à l'amélioration de la qualité des vins.

Puis il ne faut pas l'oublier le consommateur. Il a contribué à l'amélioration de la qualité. Celui-ci est devenu un connaisseur, un amateur, une personne exigeante sur la qualité des produits qu'il achète. Il a forcément mis une pression sur le viticulteur pour produire des vins de qualité.

Tous ses efforts ont fait automatiquement grimper les prix. Pour les coûts du marché vendu en vrac, la pièce est passée de 580 euros en 1998 -99 à 1000 euros pour le millésime 2013 et 936 euros pour la pièce 2014, encore en cours de commercialisation. Une augmentation conséquente qui a quasiment doublé. Il est relativement difficile de trouver des volumes de Viré-Clessé à acheter en vrac en cave particulière notamment.



## Témoignages des acteurs du cru Viré-Clessé



Les prix à la bouteille ont aussi subi une augmentation allant de 7 à 15 euros TTC départ cave. Des cuvées exceptionnelles peuvent largement dépasser ces prix. L'AOC Viré-Clessé a toujours été commercialisé en bouteille plutôt qu'en vrac. Plus de 63 % des volumes sont vendus en bouteille par la propriété, 37 % en vrac, ce qui nous place n°1 du Mâconnais. On peut en être fier. On est devant les Saint Véran, les Pouilly-Fuissé et les Mâcon, cela représente trois millions de bouteilles mises sur le marché.

Pour mettre tous ses beaux terroirs en valeur, nous sommes 70 vigneronns actifs qui vivent de ce travail, 196 hectares sont exploités en caves particulières. La récolte est soit travaillée en cave particulière, soit vendue en moût et vinifiée par un négociant. 196 hectares sont exploités en caves coopératives pour 54 % de surface de l'appellation.

Enfin, nous travaillons actuellement sur le dossier Viré-Clessé. Vous avez dû en entendre parler. Les vins contenant plus de 4 grammes résiduel (glucose, fructose, saccharose), ont une dérogation jusqu'à la récolte 2015 incluse. Après, ces vins risquent de ne plus obtenir l'appellation. Cela fait un an que l'on travaille sur ce dossier, qui avance très vite. Il y a une urgence pour aboutir et créer la mention Viré-Clessé pour que ces vins restent en AOC. C'est un peu un casse tête administratif, on est entrain de créer le cadre mais, qui crée d'autres problèmes.

je pense arrêter la présidence d'ici peu, mais je vais continuer à travailler sur ce dossier bien sûr. Par ce biais, on va créer un autre dossier puisque l'on nous propose dans le cahier des charges d'avoir des vins supérieur à 8 grammes. Cela veut dire que l'on aura des Viré-Clessé qui auront un taux de sucre compris entre 4 et 8 grammes. Ils seront d'excellents vins mais considérés comme des vins de table. Le coté administratif est très complexe et on ne fait pas ce que l'on veut.

Pour conclure, je voudrais répondre à la question de Jean Pierre Sylla : « qui dit cru , dit notoriété, dit pérennité ». Quels sont les efforts faits pour maintenir durablement l'intégrité du sol et ses propriétés physiques et biologiques ?

Je pense que la réflexion a démarré bien avant le dossier Viré-Clessé puisqu'il y a déjà eu des études sur l'érosion qui ont été faites dans nos communes dans les années 90. Il y a eu la lutte contre l'érosion avec un cahier des charges mis en place, des bassins de rétention d'orages, des encouragements pour enherber les vignes. On retrouve cette mesure dans nos cahiers des charges. Actuellement, le Viré Clessé est un des seuls cahiers des charges où il est stipulé que les vignes doivent être enherbées au moins sur 20 % de la surface, soit par de l'herbe, soit par un travail du sol.

Avec ces mesures, on a réussi à maîtriser l'érosion et à protéger notre patrimoine. Un autre phénomène se développe. Avec les réglementations, les désherbants sont utilisés de moins en moins et règlementés. On peut se réjouir de l'arrivée de plus en plus nombreuse de viticulteurs en culture biologique. On s'aperçoit que le travail du sol est un métier, la viticulture est un métier. C'est très complexe et après trente années de désherbage chimique, le problème d'arrachage des pieds se posent.

Pour le cru, on a une réflexion au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'union des producteurs (ODG). On a une réflexion pour intégrer la démarche de l'ODG dans la viticulture durable avec la chambre de l'agriculture. On va essayer de travailler ensemble, aussi bien sur la cartographie, le contage d'animaux et la biodiversité pour protéger notre appellation et notre patrimoine.

## Débat avec le public

Qu'en est-il des traitements phytosanitaires par rapport à la vie des insectes. Dans notre région, on s'aperçoit qu'il y a un certain nombre d'insectes qui sont revenus, les papillons, les abeilles. Certaines fleurs reviennent, également : les bleuets et les violettes.



### Jacky Montbarbon

Oui, on peut constater le progression des insectes. On a un retour vers l'écologie. On utilise toujours des produits phytosanitaires mais beaucoup moins qu'auparavant. Tous les produits qui étaient dangereux ont été retiré de la vente. C'est une bonne chose, on peut s'en féliciter. Sinon, on n'a pas vraiment d'éléments de mesure sur la progression des abeilles. On sent qu'il y a un effort de fait sur le terrain pour respecter de plus en plus la nature.

### Jean-Pierre Sylla

Nous savons que l'allègement des traitements phytosanitaires est à l'origine de résurgence de certaines maladies en particulier l'esca qui est une vieille maladie, réapparue tout simplement parce que l'on a interdit le traitement à l'arsenic de soude. La recherche actuelle semble dépourvue de réponse et de moyen de substitution.

### Jacky Montbarbon

C'est un sujet sérieux à prendre en compte. Par exemple, au niveau de la flore, on progresse. Avec la flavescence dorée, on a des petites araignées qui se posent sur la feuille de la vigne l'été et qui pompent la sève. On avait réussi avec une faune auxiliaire à ne plus traiter ces araignées car la nature s'en chargeait. Et l'équilibre était réalisé. La flavescence dorée nous oblige à faire trois traitements insecticides. On essaye de réduire à deux suite à l'arrêté préfectoral. C'est un retour en arrière avec ces insecticides. Il est vrai que la flavescence dorée est présente sur l'appellation. On n'a pas mal de pieds atteints et c'est très épidémique.

**Vous aviez parlé Mr Montbarbon de 20 % d'enherbage dans les vignes. Je voudrais savoir, si c'est 20 % dans la commune Viré et Clessé, ou au niveau de chaque exploitant ? Autre question, on voit beaucoup de vignes grillées !**

Cela fait partie du cahier des charges de l'appellation Viré-Clessé. Toutes les vignes plantées en Viré Clessé doivent être enherbées. Il faut avoir un couvert végétal, des écorces, de la paille. C'est une obligation. Si le viticulteur ne le fait pas, il peut y avoir un manquement et il est audité par l'organisme de contrôle qui va le suivre pendant des années.

Pour répondre à votre question sur les vignes totalement grillées, effectivement il faut savoir que des viticulteurs vont les griller délibérément dans le but de les travailler quinze jours ou trois semaines après.





**Les viticulteurs proposent de plus en plus une gamme de vin. Est ce que vous avez quelques chiffres sur l'augmentation de la gamme et sur les types de production spécifique ?**

### Jacky Montbarbon

On a fait une étude. Disons que les productions du Viré Clessé sont ancestrales. Emile Violet en parlait déjà en 1932. C'est ancré dans le temps.

On peut voir l'évolution de la gamme avec un cahier des charges, un cadre bien défini par les nouveaux producteurs. Il serait normal et logique que cela reste des productions minoritaires dans l'appellation. On est actuellement avec des productions qui vont jusqu'à 10 % des volumes annuels.

**Avez-vous senti l'évolution de la demande sur les dernières années concernant les vins plus liquoreux ?**

### Jacky Montbarbon

On ne peut pas dire qu'il y ait une demande. Mais ce sont des vins à l'image d'une locomotive, des vins haut de gamme qui apportent une meilleure image de l'appellation. Ce ne sont pas des vins majoritaires. On n'a pas un seul vin. On a un socle avec une majorité de producteurs qui ont des vins de mêmes caractères qui regroupent une typicité. Les producteurs ont des terroirs différents, des savoir-faire différents que l'on accepte bien volontiers.



Dans un dossier AOC, vous avez parlé de délimitation. Donc on a exclu des viticulteurs qui étaient sur le terroir. Que s'est-il passé concrètement pour ces viticulteurs ? Est-ce que leur foncier a été indemnisé ?

### Jacky Montbarbon

Quand on fait une délimitation, on part d'une appellation Mâcon qui est une appellation régionale. Les appellations sont une pyramide. Vous avez la base et en haut les grands crus. Quand on passe dans la hiérarchie supérieure, c'est une promotion faite. La délimitation permet de savoir si tel vignoble mérite de passer à l'échelon supérieur ou non. Evidemment il n'y a pas d'indemnisation, la production reste dans l'appellation. Pour compléter, il y a aussi ce que vous aviez rappelé auparavant, le terroir. Parfois, il faut l'arrêter à quelques mètres d'une parcelle voisine et c'est très difficile à faire admettre.



**On parlait de l'esca, c'est un point d'interrogation ! Je suis de Prissé. Les anciens viticulteurs de la commune disait toujours : « ils vont trop vite pour la taille, alors qu'il n'y a pas encore de gelée, la sève coule encore. » J'en ai parlé avec d'autres viticulteurs. Ils commencent à regarder à titre expérimental. Qu'en pensez-vous ?**

### M. Terrier

Vous savez qu'il y a un dicton, : « taille tôt taille tard, rien ne vaut la taille de mars ! » Mais aujourd'hui on n'a plus d'hiver. Si vous attendez mars pour commencer à tailler, il va y avoir un problème, à moins d'être nombreux. Les exploitations ont énormément grossi et il y a plus de travail. Avant les exploitations étaient de 5 hectares et maintenant elles sont de 25.

Pour compléter, la problématique de l'esca, il y a encore beaucoup d'étude à faire et d'affirmation à avoir. Apparemment les tailles en vert, rognage etc. pourraient être aussi contaminatrice. La taille d'hiver n'est pas le seul facteur de l'esca, la chaîne est longue. Elle part de la pépinière. Peut être trouvera-t-on un jour un produit naturel pour arriver à enrayer ce fléau. ?

Mr Terrier, vous dites que nous n'avons plus d'hiver. Mais la nature a un rythme. Les cerises sont toujours au mois de juin, la vigne a aussi son rythme. Actuellement, on voit les gens tailler fin octobre début novembre. Effectivement il y a une raison, les exploitations sont plus grandes. Mais vis à vis de la vigne, n'est ce pas un des facteurs de ses maladies qui réapparaissent ?

### M. Terrier

Effectivement on peut se poser la question, mais je pense que de tout ce dont on a parlé, il y a une hiérarchisation. L'AOC Viré-Clessé va dans le bon sens, celui d'une valorisation de son appellation. J'espère que pour les jeunes, on reviendra à des exploitations plus petites, plus mesurées pour refaire un travail dans le bon ordre.

### M. Sylla

On a parlé de biodiversité de l'espace cultivé. Or la vigne tend à envahir le terroir et comme toute monoculture, elle se fragilise en même temps, biologiquement, dès la première crise avec une vitesse de propagation amplifiée. Je pense qu'il faut s'interroger sur ce que sont devenues les capacités de défense et de résistance du végétal, la pratique du clonage des plants y est peut être aussi pour quelque chose... ?

### M. Terrier

A mon avis, je pense que l'on est allé trop loin sur la sélection. Je discutais avec un pépiniériste Alsacien qui refait de la massale et la préconise. Il est allé voir certaines de nos parcelles dont une a plus de 100 ans où il y a une grande diversité de plans. Ce pépiniériste confirmait vraiment que nous avons dans ces parcelles un trésor. La massale, c'est des plans qui viennent de différentes origines. On sélectionne dans nos parcelles les plans qui pa-

raissent les plus sains avec une grande diversité. Il faut véritablement revenir sur ce système de massale pour augmenter la résistance avoir des pieds de vigne face à tous ses phénomènes de maladie.

Etant donné le succès de l'appellation Viré-Clessé, est-il envisagé d'étendre un jour cette appellation à d'autres communes ?

Et qu'en est-il de l'exportation du Viré Clessé ?

### Jacky Montbarbon

Il n'est pas possible d'avoir une extension de l'ap-



pellation Viré-Clessé sur d'autres communes. C'est véritablement fermé car l'appellation est liée au terroir. On a vu la carte géologique pour revenir à la délimitation. Elle est liée à cette carte.

Pour l'exportation c'est une étude au niveau du bureau du cru. L'année passée on a beaucoup avancé pour avoir une étude propre au Viré Clessé, mais par contre j'ai des éléments au niveau des vins blancs du Mâconnais en appellation communale qui s'exporte environ à 35 %. Je ne pense pas que l'appellation Viré-Clessé soit autant exportée. Il est vrai qu'il se développe. Mais on attend un peu pour avoir plus de marché à l'exportation pour lancer une étude sérieuse. Pour information, les grands pays importateurs restent les USA, la Belgique et l'Allemagne. Pour l'Europe, le Japon .



# Débat avec le public et conclusion

## Conclusion

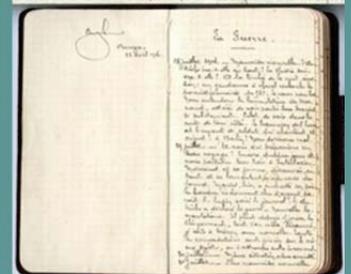
### Jean-Claude Terrier

En tant qu'ancien Président, je pense que la création de cette appellation est très positive pour la profession. La valorisation a pris de l'ampleur. Le consommateur s'y retrouve en terme de qualité. On peut espérer que la continuité dans la valorisation du Viré-Clessé permettra d'accepter des contraintes de production qui vont dans le sens du respect de l'environnement.



### Jean-Pierre Sylla

Tout d'abord, un hommage qu'il faut rendre à Emile Violet, un érudit qui a évoqué « les choses et les gens », il mentionne notamment les piochages fastidieux auxquels se livraient hommes et femmes de la vigne. Natif de Clessé, il a aussi vécu à Hurigny et laissé une œuvre importante.



Quant à l'ascension vers un « premier cru », la sagesse voudrait que l'on consolide les acquis avant d'aller plus haut, mais ce terroir a encore des potentialités et des marges de progrès, il réunit toutes les conditions naturelles et l'expérience humaine pour justifier ces ambitions qu'il faut garder à l'esprit. Félicitation à tous.



L'appellation date d'une quinzaine d'années, le ressenti est que cela a été très positif pour les deux communes. Mais au bout de 17 ans d'analyse, sur l'évolution des villages, cela a dû apporter de bonnes choses, mais aussi de moins bonnes ?

### Jacky Montbarbon

Il y en a un point qui me vient tout de suite à l'esprit, c'est le foncier. Tout dépend de quel côté on se place. Soit on est vendeur, soit on est acheteur !

La crainte que j'ai pour les années à venir est que le viticulteur ne puisse plus acheter son outil de travail. On voit des grandes appellations très renommées où le foncier reste uniquement un placement. Le viticulteur ne peut aucunement valoriser son achat et le rentabiliser en achetant la vigne et en la revendant.

Dans les points négatifs, il y a un peu plus de rigueur dans les cahiers des charges pour les viticulteurs. Mais ce n'est pas non plus négatif, c'est seulement une charge de travail supplémentaire.

Sinon, après ces 17 années, il faut remobiliser les troupes, faire un travail en commun. On va faire une commission « Premier cru » qui va peut être remobiliser les troupes. Il faut toujours avoir des objectifs pour aller de l'avant.

# Inauguration du panneau réalisé par le Foyer Rural



Remerciement par Mme Foray, Présidente du Foyer Rural de Clessé, à l'ensemble des partenaires et intervenants



Inauguration du Panneau par M. Le Maire de Clessé



L'exposition était accompagnée de la « cave aux aromes » du BIVB dans le cadre de la fête du cru Viré-Clessé



## La naissance du cru Viré-Clessé

### L'historique : 60 ans de gestation...

En 1937, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) propose aux vignerons de Viré de « passer » en cru, ce qu'ils refusent à l'époque. C'est en 1963 que les vignerons effectuent la première demande de classement pour Viré et une partie de Quintaine, demande rejetée par l'INAO. Dix ans plus tard, une seconde tentative associant 17 communes pour la reconnaissance en cru n'obtient aucun résultat. C'est en 1988 que le syndicat viticole de Viré relance un dossier sur des bases plus solides, suivi du syndicat de Clessé en 1992. Favorable, la commission d'enquête compétente souhaite que les dossiers de Viré et Clessé fusionnent. Après maintes péripéties, la démarche est couronnée de succès en 1997.



Viré-Clessé, le vignoble

Le cru est officiellement reconnu en 1998 et le décret paraît au Journal officiel le 28 mars 1999.

### Le baptême du cru : les 23-24-25 avril 1999

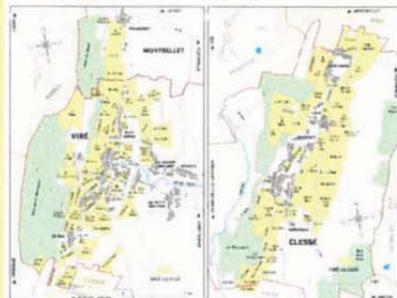
Trois jours de fête !... La naissance d'une nouvelle appellation est un événement exceptionnel. C'est pourquoi les 1 800 habitants des villages de Viré et de Clessé se mobilisent pendant des mois pour célébrer en « grande pompe » son baptême au cœur du terroir qui l'a vu naître. Le baptême d'une AOC n'a de baptême que le nom. Il s'agit plutôt d'une bénédiction avant tout adressée aux hommes et aux femmes qui ont œuvré pour faire reconnaître cette AOC, la cérémonie est placée sous le parrainage de la violoniste Marie-Annick Nicolas et de l'escrimeur Philippe Riboud. En fête tout le week-end, les vignerons de Viré et de Clessé ont accueilli plus de 5 000 personnes.



Philippe Riboud et Marie-Annick Nicolas, parrain et marraine du Viré-Clessé

### L'appellation : un terroir d'exception

Le terroir Viré-Clessé est marqué par des conditions particulièrement favorables (géologie, microclimat, exposition...). Issus de l'unique cépage Chardonnay situé sur les coteaux du Mâconnais et tourné vers le soleil levant, il bénéficie de l'influence de la Saône, réunissant ainsi des conditions de maturité précoce. Le terroir, à dominante calcaire, donne des vins blancs ronds, gras, fruités,



Les conditions favorables du terroir Viré-Clessé

subtils à la robe « or-vert ». L'appellation qui a acquis en quelques années ses lettres de noblesse a suscité une vraie dynamique chez les viticulteurs. Ces vins d'appellation Viré-Clessé sont produits sur 420 hectares sur les communes de Viré, Clessé, Montbellet, Laizé par une quarantaine de vignerons indépendants et principalement les deux caves coopératives de

Viré et de Clessé. De nombreux lieux-dits composent les vins du cru. La production annuelle moyenne est de 23 000 hectolitres, soit près de 3 millions de bouteilles par an. Bien sûr, chacun des vignerons apporte son savoir-faire et appose sa griffe.

### Le Viré-Clessé aujourd'hui

Chaque année, le Viré-Clessé est en ébullition le troisième week-end d'avril pour célébrer son anniversaire : une trentaine de caves ouvrent leurs portes pour accueillir les amateurs de vin qui peuvent déguster le nouveau millésime. Apprécié par tous les connaisseurs, le cru Viré-Clessé est de plus en plus présent sur les « grandes tables » gastronomiques et il est maintenant entré dans le cercle des grands vins blancs de Bourgogne.



Les villages de Viré (à gauche) et de Clessé (à droite)

Panneau réalisé par des membres du Foyer rural de Clessé avec le soutien des viticulteurs de Viré et Clessé  
Sources : photos de l'Union des Producteurs du Cru et Jean-Noël Chaland

## Sites des partenaires

Archives départementales de Saône et Loire  
www.archives71.fr

Institut de Recherche Val de Saône Maconnais  
http://www.recherche-macconnais.org/

CRU Viré-Clessé

Mairie de Clessé  
www.mairie-presnoy.fr/Mairie-71-Bray.awp

Foyer Rural de Clessé  
www.fdf71.org/Clunisois

Fédération des Foyers Ruraux  
www.fdf71.org

La fédération remercie plus particulièrement la commune et le Foyer Rural de Clessé, sa Présidente Michèle Foray, qui ont préparé l'exposition et l'accueil du public.

### Contact et renseignements

Fédération Départementale des Foyers Ruraux de Saône-et-Loire  
Hameau de l'Eau Vive  
71960 La Roche Vineuse  
tel 03 85 36 62 06  
FDFR.71@wanadoo.fr

### Le comité de rédaction Pour la FDFR71

Colette Budin, Henri Desbois,  
Bruno Fichet, Catherine Picard,  
Elisabeth Clerc

### Avec le soutien de

Michel Baldassini (BIVB)  
Philippe Gonod (IRVSM)  
Annie Ruget (IRVSM)  
Isabelle Vernus (Archives  
Départementales)  
M. Sylla, (inspecteur honoraire)

La coordination est assurée par  
Jean-Marie Sanchez  
jean-marie.sanchez@mouvement-rural.fr  
avec le soutien de Lydie Benas  
lydie.benas@mouvement-rural.org

Photos de  
Michèle Foray et J-Pierre Sylla



## Conférence-débat Vins et Vignobles de Saône et Loire

Les Foyers Ruraux de Saône-et-Loire œuvrent pour l'animation locale et le développement du territoire rural. Des conférences-débats sont proposées avec le soutien des partenaires : rechercher, sauvegarder, transmettre, diffuser et partager avec les habitants une mémoire collective sur les vins et vignobles de Saône-et-Loire.



## Calendrier des conférences-débats

*L'aurore de la Coopération*  
Saint Gengoux-de-Scissé  
17 octobre 2014

*Où est la vigne ?*  
Charbonnières  
15 novembre 2014

*A la recherche du pressoir  
perdu à Laizé*  
14 février 2015

*Chaud devant... Mort à la  
pyrale !*  
Romanèche-Thorins  
28 février 2015

*L'insolite vignoble*  
Bray  
10 avril 2015

*La naissance du cru*  
Clessé  
18 avril 2015

*Faire son vin en Plaine de Saône*  
St Loup de Varennes  
24 mai 2015

*Lamartine et les vignes de  
Montceau à Prissé*  
12 juin 2015

*La Loire, fleuve de vins*  
Saint Julien-de-Jonzy  
27 juin 2015

*Ozenay hier, Ozenay  
aujourd'hui - Ozenay*  
19 septembre 2015

*L'homme façon  
Azé*  
17 octobre 2015

*Le vin de l'an 1000*  
Chaintré  
7 novembre 2015

