



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.

ST LOUP DE VARENNES



Faire son vin en plaine de Saône

Les actes du 25 mai 2015

sommaire

	<i>page</i>
• <i>Les voies de communication</i> M. Sylla, Inspecteur Principal honoraire de la jeunesse et des sports	2
• <i>Témoignage des anciens viticulteurs de ST Loup de Varennes</i>	5
• <i>Intervention de Michel Baldassini,</i> Ex Président du Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne	10
• <i>Débat avec le public</i>	11



« Faire son vin en plaine de Saône »

Panneau d'exposition réalisé par le Foyer Rural de Saint Loup de Varennes, comprenant 4 chapitres :

- *La vigne à Saint-loup-de- Varennes*
- *Les cépages, les vins, les vendanges et la fabrication*
- *Que faisait-on de ce vin ?*
- *Que reste-t-il aujourd'hui de cette activité ?*

Intervention de J/Pierre Sylla



Jean-Pierre Sylla

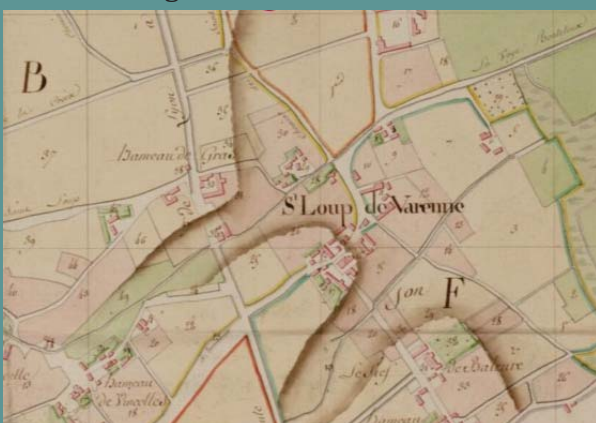
Je vais vous parler non pas de l'évolution du terroir mais des voies de communication dans la vallée de la Saône qui ont joué un rôle très important dans l'économie et plus particulièrement dans celle du vin.

Nous avons une photo des archives départementales où le paysage nous montre une vallée avec la mobilisation d'une main d'œuvre d'époque.

Comme le disait Emile Violet, la vigne ressemble à une véritable ruche ouvrière. Nous sommes dans une commune qui est un ancien relais de chasse du canton de Chalon, connue et réputée pour ses vins blanc et ses fruits en 1842.



Sur la carte de ST Loup de Varennes, on remarque l'axe de la nationale 6. Saint Loup de Varennes est proche d'un coude de la vallée de la Saône, une partie très argileuse, impropre aujourd'hui à la culture de la vigne.



Sur les hauteurs, on retrouve Buxy avec les formations géologiques caractéristiques de l'ensemble de la surface viticole de Mâcon à Dijon. Ce sont des roches sédimentaires du secondaire qui ont 150 à 200 millions d'années.



La Saône est une rivière qui charrie des convois à l'époque où le vin n'existe pas encore en Bourgogne. Elle joue un rôle véritablement important.

Les convois remontent le Rhône depuis le bassin méditerranéen puis la Saône. Cette rivière est l'une des plus grandes rivières de France, navigable à partir de St Jean de Losne. C'est une rivière avec peu de courant, 10 cm au km depuis la petite Saône.

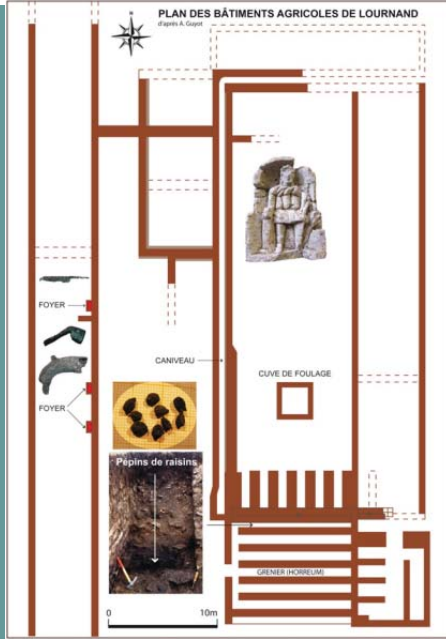


Nos concitoyens les gaulois ne consommaient pas de vin. Ils buvaient de la cervoise, une bière fabriquée à partir d'orge. Il y a tout un débat sur l'apparition du vin en Bourgogne. Autun bénéficiait vraisemblablement d'un régime d'exception pour laquelle les premières vignes ont été plantées autour de la côte de Beaune.

En 312 les gens d'Autun informent l'empereur Constantin des dégâts occasionnés à la vigne par les intempéries et les invasions. A cette époque, la vigne se reproduisait par provignage, c'est-à-dire par les racines que l'on utilisait pour faire émerger d'autres pieds. Cela avait tendance à proliférer de façon excessive jusqu'à douze cent pieds à l'hectare.

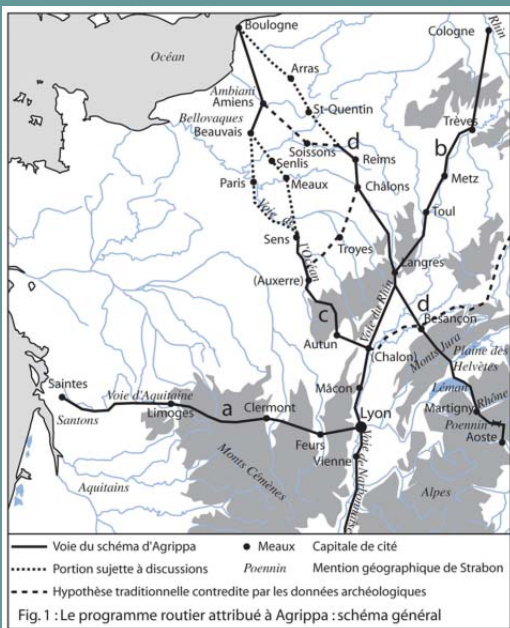
Intervention de J/Pierre Sylla

Les fouilles effectuées à Lournand dans le Clunisois, révèle la présence de la vigne en Bourgogne du sud entre les deuxième et troisième siècles.



La première trame d'organisation des voies est une vision ambitieuse. Nous l'a devons aux Gallo-Romains et tout particulièrement à Agrippa, gendre d'Auguste, fondateur d'Autun.

Cette trame se compose très sommairement de 4 voies. Les voies Romaines prennent appui sur Lyon et se divisent à hauteur de Chalon. L'une va vers l'océan et l'autre vers le Rhin. La voie Romaine étaient pavées. Au fil du temps, ces voies ont été reprises par les générations successives. Beaucoup de routes et d'autoroutes ont suivi le passage de ces voies romaines.



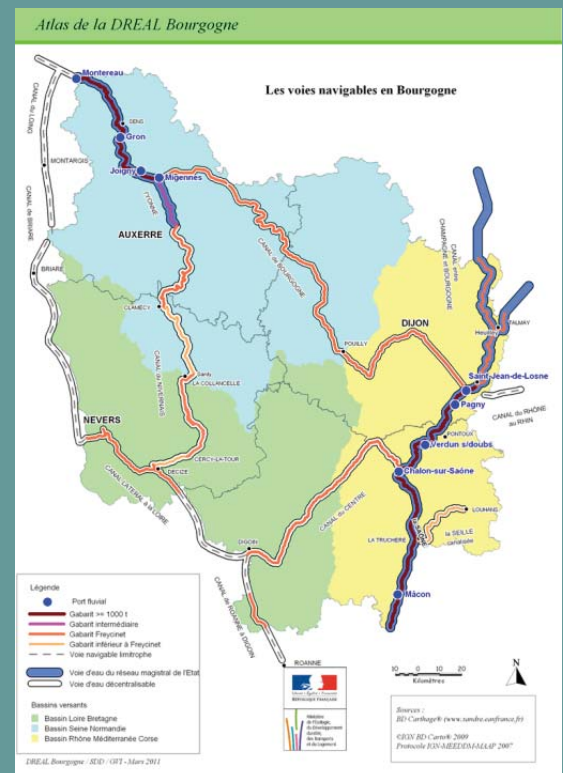
Chalon est réputé pour être un point de croisement, un carrefour de communication important entre eau et terre. La ville est en bordure de la rivière et acquiert une vocation d'entrepôt de marchandises.



Nous avons un pays arrosé par les fleuves, reliés entre eux par les canaux. Pour la Bourgogne, Ils permettent d'accéder au grand marché parisien. On privilégie d'abord le transport sur voie d'eau que l'on estime plus sûr. Il est complété par des voies de terres entre Chalon et la bassin parisien. C'est à la fin de l'ancien régime que Sully, ministre d'Henri 4, a une vision politique économique du pays et de son développement. Il relie les voies d'eau naturelles par des canaux.

Beaucoup plus tard un grand projet de construction de canaux démarre dans notre région en 1783 et s'achève en 1793. Le projet est considérable avec 62 ponts, 81 écluses, 12 étangs. C'est un chantier hydraulique, très technologique et financier.

Le canal du centre, sur son parcours, passe par Le Creusot, Montchanin, Montceau, Gueugnon et transporte les produits manufacturés de ce bassin économique.



Intervention de J/Pierre Sylla



La Saône et Loire est à cette période, le plus grand exportateur vers Paris, Bruxelles et Lausanne. Il exporte du fer, de la fonte, du cuivre, de la pierre à bâtir, du manganèse, des tuiles, des verreries. Mais aussi des bois de constructions et de chauffage, de la toile, du cuir, du fourrage et des vins dès 1850.



Entre le couloir Saône Rhône et le bassin Parisien, il faut franchir le seuil de Bourgogne qui s'élève sensiblement à 400 mètres. IL est franchi à la hauteur de Pouilly en Auxois avec la construction d'un tunnel navigable de 4 km.

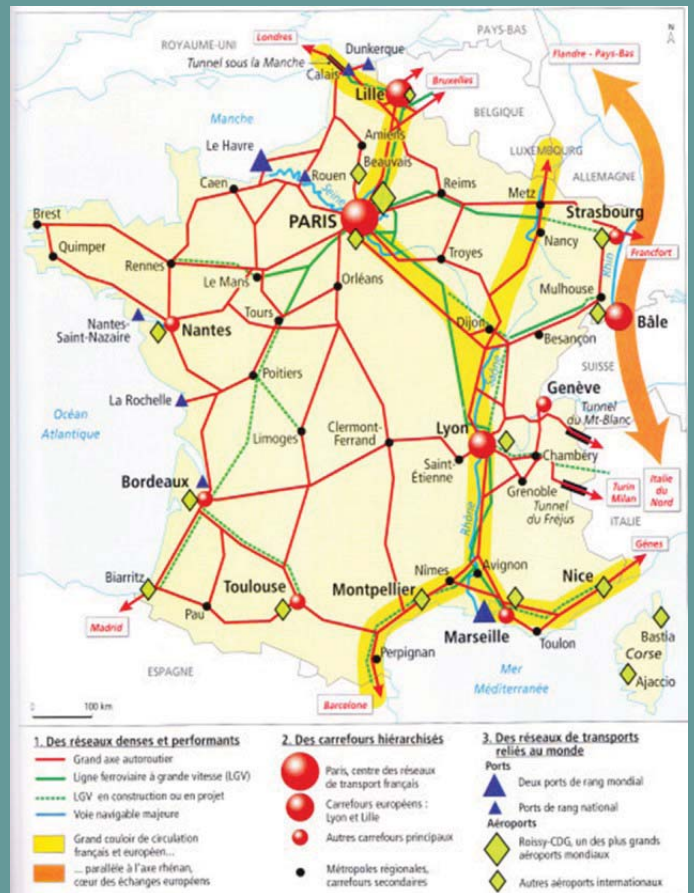


Pour la partie sud les vins du Beaujolais emprunte une route en direction des Écharmeaux et de Chauffailles. Ils rejoignent la Loire à Digoin. Les vins du Mâconnais sont transportés par la vieille route qui passe par Matour let a Clayette. Ces routes ont été appelées « les routes du vin ». Aujourd'hui il existe la route N79 qui passe à proximité de Charolles.



Au milieu du 19ème siècle vers 1840 -50 , l'ensemble du réseau fluvial est achevé. Il est opérationnel. Le chemin de fer est inventé et apparait en Saône et Loire en 1852. Il apporte la rapidité, la vitesse, la fiabilité. Le Creusot fabriquera des locomotives dès 1832. Le chemin de fer « écrase » l'ensemble de ses concurrents, la route et les voies d'eau.

Plus tard, la nationale 7 perd de l'importance avec la construction de l'autoroute. Chalon, reste un point privilégié où passent de nombreuses voies de communication : trafic routier à 88 % , les circulations fluviales à 4 %, et le chemin de fer 8%.



Paroles de viticulteurs de St Loup de Varennes

Bruno Fichet
Foyer Rural de St Loup de Varennes



Avant la crise du phylloxera, le Gamay était planté. Une enquête agricole trouvée dans les archives de 1886 indique le chiffre de 33 hectares. Elle devait recenser auprès des mairies, la surface et l'état des vignes.

Ces 33 hectares de vignes représentait 8 à 9 % de la surface arable cultivée et labourée, qui était de 390 hectares. Si on compare par exemple avec Varennes qui avait aussi de la vigne, on trouve seulement 44 hectares sur une surface arable beaucoup plus importante, de l'ordre de 800 hectares.

Pour parler de cette vigne, elle a existé de façon non négligeable jusque dans les années 1950. Les dernières parcelles exploitées étaient celles de Monsieur Bourdaillet qui vinifiait son vin.

on va poser quelques questions à nos anciens qui ont connu cette époque : Georges Chamfroy, Louis Guichard, Raymond Bourdaillet, Georges Marechal.

Merci Monsieur Sylla.

Dans les recherches que j'ai pu faire, on parle de vigne à St Loup de Varennes sur certains documents des années 1650. On a la chance d'avoir à St Loup de Varennes un plan cadastral beaucoup plus précis qui date de 1775. Ce plan a été réalisé à la demande du duc de Rohan grand propriétaire du château de St Loup. Il avait demandé que soit réalisé un plan précis de toutes les parcelles des communes. A partir de ce plan, on peut connaître le propriétaire de chaque parcelle, le type de culture, les vignes, la culture de chanvre. En 1775-1800 il y avait 40 hectares de vignes. Elles se situaient un peu partout dans la commune, à la rue d'Herne, au lotissement des Plantes, autour de l'église, vers la rue Martin en Vincelles. On trouvait, non pas un grand cru, mais un vin blanc réputé qui s'appelait le clos des Grand Champs.



Témoignages

Georges Chamfroy
Viticulteur
de St Loup
de Varennes



Jojo, tu faisais partie d'une famille d'agriculteurs. Des vignes, vous en aviez beaucoup ?

Georges Chamfroy

Dans mon enfance du temps de mon père, on avait 30 ares de vignes. Après, c'était dégressif. On a terminé autour de 20 ares pour terminer dans les années 2000 autour de 13 ares. Le vin était de l'auberlin, du baco et du cebelle. Pour le Cebelle il n'y avait le 54-55, gros raisins avec un degré normal, et le 7053, grand rendement mais de très faible degré.

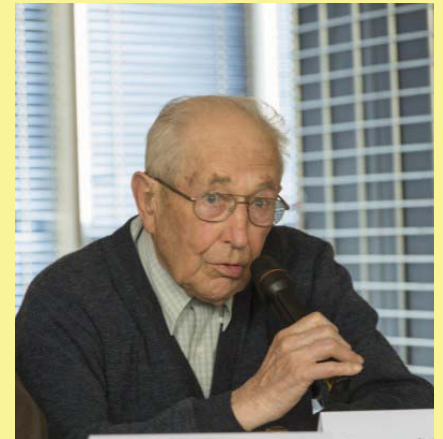
Pour les vendanges, il fallait préparer la cuve une dizaine de jours avant, l'humidifier, la nettoyer. Le jour de la vendange, on préparait un sarment pour le mettre à l'orifice du robinet calé avec deux pierres et on pouvait commencer les vendanges. Cela se faisait en deux temps. Le premier était pour l'auberlin et le baco que l'on mettait dans la cuve directement. Une fois terminé, on se lavait les pieds, on se mettait en slip et on « pigeait » les raisins écrasés pendant un certain temps. Au bout de quelques jours, la fermentation se présentait et matin et soir il fallait « pouter la queue ». Il fallait être prudent parce que l'on était sur un plateau et qu'il y avait le gaz carbonique qui montait. Puis il fallait tirer la cuve, remplir les tonneaux aux 4/5ème. Et il fallait recommencer une deuxième vendange un peu plus tardive avec le cebelle et on recommençait l'opération. Une fois terminé on pressurait puis on finissait le remplissage des fûts : le 5ème qui restait.

Il fallait sortir la « geindre » du pressoir que l'on mettait dans un fut qu'il fallait piler. On mettait un papier journal, de la terre argileuse pour la conserver dans un bon état. Ça prenait beaucoup de temps.

Pour les vins blancs c'était le noa. C'était différent. On faisait la vendange directement sur le pressoir. Le vin, on l'emmenait directement dans les tonneaux. On le remplissait autour du 4/5ème parce que la fermentation se faisait dans les fûts. Au bout d'un certain temps il fallait remplir les fûts régulièrement. C'était une période assez agitée.

Bruno Fichet : je vais demander à Raymond comment il faisait son vin.

Raymond Bourdaillet
Viticulteur
de St Loup
de Varennes



Je me rappelle que l'on avait de l'Ottello et du Noa pour les vendanges. I

Il n'y avait rien de spécial, on mettait tout ensemble. Pour le degré, une bonne année, l'ottello pouvait faire 9°. Le Noa en 1947 faisait 14,5°.

**Est ce que ce vin se gardait longtemps ?
Ou si vous le buviez dans l'année ?**

On le buvait dans l'année !

ça représentait quelle quantité ?

je ne sais plus. Juste, j'aimais bien le boire !!



Vendanges à St Loup en 1947

Témoignages

Bruno Fichet : troisième témoignage, Monsieur Georges Maréchal, il est la mémoire du village. On va parler de geindre, du résidu de pressage qui servait à faire la goutte. Peux-tu nous raconter comment vous faisiez cette goutte et combien de litres ?

Georges Maréchal
Viticulteur
de St Loup
de Varennes

La goutte se faisait avec la geindre, c'était le marc de raisins. Elle était issue du pressurage.



Il fallait plusieurs temps pour recouper, c'est à dire de reprendre le pressurage deux à trois fois. Seulement il fallait quand même en réserver un peu, parce qu'il ne fallait pas que la geindre soit sèche. Elle était par la suite couverte par les feuilles de vignes. Certains mettaient des journaux et 20 cm de terre pour bien la conserver, avant le passage à l'alambic.

Il fallait de la bonne camelote parce qu'il y en avait qui étaient un peu négligents et à l'alambic il ne sortait pas grand-chose. C'était des engueulades. Il y avait même parfois du moisi. Il fallait alors que les gars nettoient les vases pour que le client suivant n'ait pas d'ennuis avec sa goutte. S'il dépassait 20 litres, on retournait en chercher dans l'après midi. C'était mis dans des bidons et en principe l'alambic était vers le lavoir. L'excédent, il le mettait dans un bidon et dans le bac. Quand il arrivait le soir, il passait sa goutte en fraude !!!

Un jour j'ai vu des gabelous fouiller le lavoir pour voir si il y en avait. Mais bon, tout le monde emmenait sa goutte. Il y en avait bien pour l'année. En un mois, un litre de goutte était largement bu par une personne. Mon père et mon grand père, avec toutes leurs réceptions, passaient trois litres par mois. Mon grand père avait mal aux dents, alors il prenait de la goutte. Elle remplaçait les pharmacies de maintenant. Dans nos pharmacies à la maison, il y avait la teinture d'iode, des ventouses et la goutte.

Bruno Fichet : 4ème témoignage : Louis Guichard va nous parler du café de St Loup, un lieu ou il se passait beaucoup de choses !

Louis Guichard

Vous me demandez depuis quand existait le café. Ma mère était originaire d'ici, mon père était de la Bresse. L'arrière grand-mère de ma mère était née au café. Ça remonte depuis la nuit des temps.

Qui venait au café ? Les hommes, les femmes ?

Louis Guichard

Les femmes ne venaient pas au café. C'étaient les hommes, les habitués pendant la messe pour ceux qui n'y allaient pas. Puis ceux qui y allaient, avant, pendant et après la messe !!

Toutes les réunions se faisaient au café et non à la mairie : les fêtes de famille, l'enterrement, le mariage. C'était un lieu de discussion, surtout au moment des élections.



Le café a fermé quand ?

Louis Guichard

environ en 1975 .

Tu as des anecdotes à nous raconter ?

Louis Guichard

Je me rappelle une fois, deux agriculteurs ont failli se battre pour une affaire de taureaux.

Bruno Fichet

Merci aux anciens, ils ont à peu près 90 ans. On peut dire que le vin de St Loup de Varennes conserve ! finalement il n'était pas si mauvais que ça. Et puis la goutte aussi !!

Intervention de Michel Baldassini



Michel Baldassini

Merci de me donner la parole, je vais me présenter si vous le voulez bien. J'étais viticulteur jusqu'en 2013 dans le Mâconnais à Cruzille, précisément sur le secteur de Lugny où j'ai présidé la cave coopérative pendant 20 ans. J'ai également été président du comité inter professionnel des vins de Bourgogne pendant 10 ans, la structure qui regroupe à la fois les producteurs et les négociants et dont la principale activité est de faire la promotion des vins de la Bourgogne.

Je vais vous dire que j'ai été quand même surpris quand Bruno Fichet m'a demandé de venir chez vous pour parler de la vigne et du vin ou plutôt pour essayer d'expliquer pourquoi aujourd'hui dans des régions, dans des villages comme le votre effectivement il n'y a plus de vignes. Soyons francs, je ne pense pas que vous reverrez de la vigne prochainement dans toutes ces cités. Je vais tenter de vous expliquer pourquoi : le premier point est qu'il faut regarder la consommation. Cela a été dit par nos anciens du village, on ne va pas remonter à la nuit des temps, mais vous dire quand même que dans les années 60 on consommait en France en moyenne 120 litres de vin par an et par habitant. Nous sommes les premiers consommateurs de vin dans le monde. Mais aujourd'hui on en consomme entre 45 et 50 litres. Vous voyez la chute. L'objectif du ministère de la santé est qu'à l'horizon 2025, on en consomme plus que 30 litres par an et par habitant.

Je vais essayer de rapprocher ces chiffres par rapport à notre production. Aujourd'hui on produit 45 millions d'hectares en France. Il y a simplement 10 ans, on en produisait 60 millions, aujourd'hui

45 millions à raison de 50 litres par an et par habitant.

Nous sommes en France environ 60 millions d'habitants. Cela veut dire que l'on consomme 30 millions d'hectares. Les 15 autres millions sont exportés quand on le peut. On a la chance d'appartenir à une région, la Bourgogne, où l'on exporte 50 %.

Mais globalement on exporte 30 % de la production. On retombe donc à 30 litres par an et par habitant. On va reperdre 18 millions d'hectares de consommation, cela veut dire qu'il va falloir retrouver à l'exportation 18 millions d'hectares de débouchés, ce qui n'est pas gagné d'avance. Donc on doit s'acheminer globalement vers plus d'exportations pour maintenir notre vignoble.

Le deuxième point est en train de se passer aujourd'hui. On a une baisse des superficies un peu partout. On a la chance en Bourgogne d'appartenir à une région qui commercialise bien. Mais ce n'est rien la Bourgogne, c'est 3 % du vignoble Français 27 000 hectares qui représente 0,5 % de la production mondiale. C'est tout petit mais « ça a la cote » et ça se vend plutôt bien, donc on peut s'en réjouir.

Mais vous prenez simplement notre vignoble voisin le Beaujolais. Je peux vous dire qu'en moins de 10 ans, il a perdu 8000 hectares de vignes. Et il va en perdre 3000 hectares dans les années qui viennent compte tenu du marché qui est très difficile.

Tout cela est lié à la baisse de consommation pour le vin notamment. Vous allez me dire qu'il y a eu les campagnes anti vin. C'est vrai et c'est aussi pour un problème de santé. On a tous bu du vin, mais on ne peut pas applaudir le fait d'en boire 150 litres par an et par habitant. Les préoccupations de l'Organisation Mondiale de la Santé aujourd'hui sont de dire que pour les hommes pas plus de deux verres par jour avec une journée d'abstinence. Pour vous mes dames, pas plus d'un verre par jour également avec une journée d'abstinence. Ça ne devait pas être le cas dans votre café de St Loup !





Nous, gamins, on buvait du vin avec de l'eau. Nos enfants ont bu du sirop. Aujourd'hui on s'aperçoit que les jeunes consommateurs de vins, ne sont plus des consommateurs réguliers. On appelle consommateur régulier quelqu'un qui boit 4 fois par semaine du vin. Aujourd'hui vous avez à faire à des consommateurs occasionnels qui boivent plutôt le week-end des vins plutôt chers et réputés. On constate un changement fondamental et chaque fois que vous allez à un enterrement vous pouvez dire que vous perdez un consommateur régulier !

Donc c'est un changement de comportement radical. Quand il y avait des vignes dans tous les villages, on pouvait considérer que le vin était un produit alimentaire comme le pain. Aujourd'hui le vin est un produit festif, de convivialité qui va se boire de temps à autre.

Si vous rattachez à toute la réglementation, à la sécurité routière, aujourd'hui il ne s'agit pas de boire deux ou trois tournées et de prendre le volant et c'est un bien pour la santé.

Dans les trois Pays, la France l'Italie et l'Espagne, les surfaces vont diminuer parce que la consommation va diminuer. Mais il y a des opportunités. Aux États Unis ne sont qu'à 12 litres, l'Angleterre à 18 litres. Il y a encore une marge de manœuvre s'ils veulent aller jusqu'à 30 litres. Il faut savoir que les pays, notamment les États Unis produisent beaucoup du vin aujourd'hui et ils sont bons. Donc la bagarre va se faire dans ces secteurs là. Pour cela, je ne crois pas que l'on va replanter des hectares et des hectares de vignes en Bourgogne. Aujourd'hui on est sur des secteurs à appellation, délimités avec des productions faibles. Deux espoirs existent pour s'en sortir : la qualité et la faculté d'exporter. Voilà comment je vois la situation à l'heure qu'il est, je suis prêt à répondre à toutes vos questions.

Qu'est-ce le phylloxera ?

Michel Baldassini :

C'est une maladie qui a touché le vignoble à la fin du 19^{ème} siècle. C'est un insecte. Il nous est venu des États-Unis. On a réussi à s'en sortir en greffant les plans avec des porte-greffes qui eux ne sont pas attaqués par le phylloxera. Entre 1880 et 1910 le vignoble Européen a été détruit. C'était la misère partout. Le vignoble crevait sans que personne sache pourquoi. Les premiers symptômes ont eu lieu à Mancey. En l'espace de trois quatre ans tout le vignoble a péri.

Bruno Fichet

La région de Tournus avait énormément de vignes. La création de la « MANU » pour faire les casseroles, s'est faite à l'époque du phylloxéra, justement, pour employer les gens qui n'avaient plus de travail dans les vignes.

Félicia Attardo

Présidente du Foyer Rural d'Ozenay

Juste avant le phylloxera, la commune d'Ozenay comptait environ 1000 habitants. En 15ans, elle est passée rapidement de 1000 habitants à 250. Elle ne s'en est jamais remise.

Jean Mortet,

viticulteur à Romanèche

A titre d'information, en 1882 on dépassait les 45000 hectares de vignes en Saône et Loire. En 1988 on est descendu à près de 25000 hectares. Actuellement on est à 13000 hectares.

Jean-Pierre Sylla :

Le phylloxera fût une histoire tragique avec un vignoble qui a mis 10 à 15 ans pour se remettre debout. C'est peut être aussi un mal pour un bien. Avant le phylloxera, nous avions de la vigne dans 316 communes sur 570 de Saône et Loire. Cela donnait de la vigne partout, dans l'Autunois, le Charolais, en Bresse. Des rapports de Préfets disaient qu'il y avait trop de vin. « *Faites du blé, faites du froment et équilibrez !* ». Il y avait un besoin plus important de céréales que de vin. Aujourd'hui, nous héritons de cette replantation sélective sur les meilleurs sols. Une histoire agricole où chaque sol reprend ses droits : les prairies, le vignoble, les céréales.



Tout le vin produit, était-il destiné à la consommation ou bien y avait-il des viticulteurs qui vendaient leur vin ?

Les viticulteurs :

En principe, tout était consommé à la maison. Parfois il n'y avait pas le compte. Ben oui ! C'est comme la goutte. Ils avaient supprimé les privilèges. On nous a restreint à 20 litres en 1959 à cause d'un député jaloux et méchant. Personnellement j'ai vu des gars qui se soûlaient dans le pays en buvant des canons mais pas à cause de la goutte. Je ne vois pas pourquoi ils ont supprimé les privilèges. Maintenant on n'en parle plus. Il y a plus de vignes.

L'année dernière, y a-t-il eu de la maladie dans la vigne ? Dans des parcelles, la vigne est devenue toute jaune en peu de temps et pas mal de ceps ont été remplacés.

Michel Baldassini

C'est une maladie de dépérissement, on l'appelle l'esca. Vous avez les ceps qui crèvent d'un seul coup au mois de juillet août quand il y a un gros appel de sève et en général ce sont les plus jolis.

Les canaux s'obstruent et en 24 heures le cep meurt. Aujourd'hui en France, on est en train de perdre 5 % en moyenne du vignoble par an avec l'esca. Certaines régions, c'est 7 %, d'autres 2 % mais la moyenne c'est 5 %. A l'heure actuelle, la recherche n'a rien trouvé pour lutter contre l'esca. On a pu lutter jusqu'en 2001 avec l'arsenic de



soude qui a été interdit et retiré du marché. Aujourd'hui c'est un vrai souci, il n'y a pas de solutions. Certains parlent du phylloxera du 21ème siècle. Je participe à un groupe de travail au niveau national pour trouver des fonds européens pour la recherche car cela touche tous les vignobles d'Europe. C'est un vrai fléau.

Regardez ce qu'il se passe sur les oliviers. Il y a une bactérie qui les touche en Italie. Ils sont arrachés au bulldozer. Ce sont des maladies du bois et l'on n'en connaît pas encore les raisons. Le phylloxera on savait que c'était un insecte. Pour l'esca, on pense que c'est un champignon. Certains disent que c'est la combinaison de 20 ou 30 champignons. Il y a une autre école en Suisse qui, au contraire, dit que ce ne sont pas des champignons. C'est un souci majeur de la filière viticole aujourd'hui en France et en Europe.

Pour le réchauffement climatique, de l'évolution du climat et de la température, que va-t-il se passer pour la vigne dans 5 ans, dans 100 ans ?

Michel Baldassini.

C'est un problème qui est posé. Aujourd'hui le réchauffement climatique pour la Bourgogne est une bonne chose. En moyenne, on vendange 15 jours plutôt que dans les années 1970. La dernière année tardive de mémoire, était en 1988. Depuis 1989, les vendanges sont toujours plus tôt et surtout elles sont à maturité. Pour les cépages rouges, le bourgogne est le vignoble le plus septentrionale de France. Dans la décennie 70-80, les soucis principaux étaient l'enrichissement. Les voyages au ministère des finances et de l'agriculture étaient très nombreux pour demander une dérogation d'un demi degré ou d'un degré de plus que d'ailleurs on n'obtenait jamais. Donc il y avait les femmes qui faisaient beaucoup de confitures. C'était un vraiment un souci à l'époque.

Depuis 15 ans, plus personne n'a des soucis de maturité. Pour le Bourgogne, on arrive à 12,5° sans problème pratiquement tout le temps au mois de septembre. Maintenant, que va-t-il se passer ? La température va augmenter de 2° à 3°. Dans le midi, ils s'interrogent. Si ça doit continuer, sans doute faudra-t-il changer de cépage.

Face à la maladie de la vigne, certains veulent traiter et d'autres non. Qu'elle est la meilleure solution?

Michel Baldassini

Il se trouve que j'ai arraché mes vignes qui étaient touchées. Je vais quand même vous dire qu'il serait bien de traiter, mais pas n'importe où et n'importe comment. Quand vous voyez votre vigne en un an disparaître et que vous recevez un courrier du préfet vous disant qu'au 31 mars il y aura une visite et que la vigne doit être arrachée, on ne se pose pas de question. Je parle du secteur que vous connaissez, Chardonnay et Plottes où il y a eu les foyers de flavescence dorée les plus violents.

Ensuite, on est sur un problème sanitaire. Quand vous avez un cheptel qui a la fièvre aphteuse, il faut l'abattre. Là on a trouvé des foyers de flavescence un peu partout en Saône et Loire. Elle a été traitée avec trois traitements depuis deux ans. La Côte d'Or a eu un traitement obligatoire. C'est un arrêté préfectoral. Certains n'ont pas voulu le faire et sont allés au tribunal.

A l'heure qu'il est, on n'a pas encore de résultat pour l'année 2015. On pense que le foyer le plus touché a son épïcêtre à Chardonnay. Il y aura sans doute 3 traitements sur les communes de Chardonnay Plottes et les communes limitrophes. Ailleurs, ce sera un ou deux traitements.

La préconisation est de faire du repérage durant l'été. Surtout, il faut que les ceps qui présentent un symptôme soient arrachés. C'est le plus gros travail. Il faut arpenter les 27 000 hectares de vignes en Bourgogne, les marquer et s'assurer que les ceps malades soient arrachés.



Un autre problème qui ne touche pas trop nos régions mais le Beaujolais. Il y a une désaffectation sur le vignoble. Vous avez des vignes en friches et malheureusement il n'y a personne pour s'en occuper ni pour les prospecter. Cela peut suffire à créer des foyers.

On arrache les pieds malades et on replante les même cépages ?

Michel Baldassini

Oui, on les remplace. Cela crée beaucoup de conflits car la plupart du temps, vous avez un exploitant et un propriétaire. Alors, qui paye les plans ? Qui paye le travail ? Ce n'est pas toujours évident à régler.

Un autre problème de fond : l'autre jour je faisais un comptage sur une vigne qui a été plantée en 1990. Elle touche ma maison et j'ai le temps de la regarder. Tous les ans j'ai remplacé des ceps régulièrement. A l'heure actuelle, il y a plus de 50 % des ceps qui ont été remplacés. Cela veut dire que c'est une vigne qui n'a plus d'âge.

Combien de temps vit un pied de vigne ?

Michel Baldassini

Environ 50 ans. Mais une vigne entretenue vit beaucoup longtemps.



La maladie de l'esca contamine-t-elle le sol ?

Michel Baldassini

Franchement , on ne sait pas. On pense que c'est un champignon qui vient sur les pieds de tailles. Des écoles prétendent que c'est faux. C'est une priorité nationale pour la recherche. On se pose alors la question de l'arsenic de soude. Pourquoi était-il efficace ? On traitait après la taille. Quelle molécule empêche cette maladie ? En 2001, tous les produits ont été récupérés pour être détruits. Cela a coûté une fortune. Depuis ce temps-là, comme à chaque fois, on évoque le problème au niveau national en disant qu'il faut faire quelque chose. C'est une catastrophe ! Aujourd'hui l'arsenic est interdit en Espagne, en Italie en France. Du coup, maintenant, tout le monde se réveille.



Quel était le problème de l'arsenic de soude ?

Michel Baldassini

C'est un problème pour l'utilisateur. Le viticulteur était en première ligne. Quelques années avant qu'ils l'interdisent, on a fait un grand pas en avant en traitant avec des récupérateurs, des engins qui passent à cheval sur les rangs de vignes. Au lieu que le produit coule par terre, il est récupéré. J'ai connu l'époque où l'on traitait 6 rangs à la fois en fumant une cigarette. C'était surtout un danger pour l'utilisateur. La Mutualité Sociale Agricole a été la première à réagir face à ce problème. Puis il y a eu une négociation en 2000. Deux molécules en France devaient être supprimées, une pour les céréales et une pour la vigne. Le lobbying céréalier est beaucoup plus fort que celui de la viticulture, ils ont eu gain de cause.

Sur le coup, personne a réagi. Ça c'est aggravé au bout de 3-4 ans. On aurait pu insister fortement pour avoir l'autorisation de faire traiter par des entreprises spécialisées en attendant que la recherche avance. Ces entreprises ont des appareils performants qui n'envoient le produit que sur les pieds de taille.

Pouvait-on retrouver de la soude dans le vin ?

Michel Baldassini

Non, parce que le traitement se faisait avant le débourement, après la taille autour du 10 mars. C'était un traitement d'hiver.

J'aimerais savoir s'il y a des viticulteurs qui sont en culture biologique ?

Michel Baldassini

En Bourgogne, on annonce le chiffre de 10 % des surfaces en viticulture biologique .

Comment se passe la reconversion biologique

Michel Baldassini

Ceux qui réalise une reconversion ont une mise à l'épreuve de 3 ans puis un organisme certificateur vérifie toutes leurs opérations .



Reste d'un pressoir à Lux

Y-at-il une évolution dans la profession ?

Concernant l'évolution biologique, on est dans un des vignobles septentrionaux où c'est plus difficile de faire du bio. Quand tout va bien, ça va. Mais quand on a une année pluvieuse, vous pouvez tout perdre car vous n'avez que le cuivre en traitement. Mais il va être limité parce que le cuivre est toxique. On a beaucoup de viticulteurs qui sont en conversion bio, avec toutes les pratiques, mais qui préfèrent ne pas avoir la certification bio. En cas de pépin ils peuvent intervenir. Beaucoup d'exploitations aujourd'hui vous l'expliquent. Ils sont dans la démarche bio qu'ils appliquent, mais si vraiment il y a un gros soucis climatique, ils se réservent le droit de traiter. Ils n'auront pas leur macaron bio mais ils auront sauvés leur récolte.

Mais les viticulteurs bio ont des traitements pour le mildiou. Ils utilisent le cuivre et le soufre, comme on l'utilisait autrefois. Ce ne sont pas des produits de synthèse. Par contre ils n'utilisent pas d'herbicide. Soit ils font du désherbage mécanique avec une charrue, soit de l'enherbement.

Le cuivre est-il toxique ?

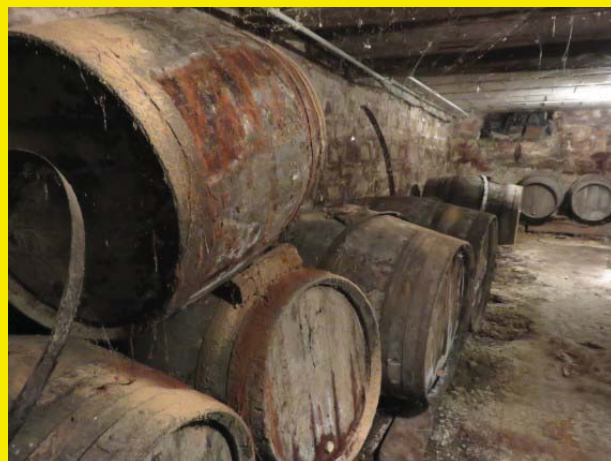
Michel Baldassini

Le cuivre est toxique pour le sol également. Il y a une directive en cours. Ils vont limiter la dose de cuivre par hectare et par an. Cela va être compliqué car lors d'une année très pluvieuse, le cuivre est lessivé et l'on est obligé de recommencer le traitement. La dose préconisée sera dépassée.

J'ai lu qu'il y a eu une forte pression des viticulteurs du midi pour encourager les gens à faire disparaître leurs vignes pour pouvoir mieux vendre les leurs. Est-ce vrai ?

Michel Baldassini

Bien sûr. On sait que le midi a toujours été le fournisseur de consommation de vin de table, de consommation courante. Ils étaient les gros producteurs. C'était la période où c'était la guerre il n'y avait pas d'homme pour traiter la vigne. Les cépages comme l'aramon sont peu sensibles au mildiou contrairement au cépage que l'on a aujourd'hui. Cela a joué fortement. Dans le midi c'est plus sec que chez nous et la vigne est bien moins sensible aux maladies. Ils ont un climat adéquat pour faire du vin.



Monsieur Sylla, vous ne nous avez pas parlé de l'influence des moines sur le vignoble bourguignon ?

Jean-Pierre Sylla

L'influence des moines est prédominante, pas juste pour la Bourgogne mais quasiment dans toutes les régions. Elle est pour le vin, elle est aussi pour d'autres formes économiques. Si on parle des moines de Cluny, on leur attribue la paternité du vignoble au moyen âge. Certainement qu'ils étaient prescripteurs de vin. L'église avait besoin d'une quantité importante pour les offices. Il faisait partie des aliments sacrés avec le pain et le blé. Mais les moines ne taillaient pas la vigne, ils avaient des gens le faisant pour eux.

Tout le monde a entendu parlé de la dîme, il y a des productions qui sont dimées et d'autres non, par exemple l'arbre fruitier n'est pas dîmé, ça relève du code romain, puis après du code de l'église. Les vergers et les potagers ne sont pas imposés car ils sont proches de l'habitation. En revanche les grandes cultures de céréales et les vignes sont dimées un pour 10 ou un pour 12.



Animations

EXPOSITIONS et ANIMATIONS

Le Foyer Rural, en complément de l'exposition Vins et Vignobles, a présenté aux visiteurs divers documents et outils qui témoignent de l'activité viticole sur la commune de St Loup de Varennes.



Bruno Fichet

Animation avec les écoles

Il a été réalisé avec les écoles de St Loup une animation qui a comporté plusieurs moments. Tout d'abord la replantation de cepes de vignes par les écoliers ainsi que des arbustes à fruits rouges. Puis la visite de l'exposition avec la description de ce qu'on pouvait y voir, bien sûr adaptée à l'âge des enfants suivie d'une petite dégustation de différents jus de fruits. Tout cela a beaucoup intéressé les enfants et aussi les parents.

Exposition de ST Loup de Varennes

Cette exposition comportait plusieurs thèmes ayant attiré à la vigne. On pouvait trouver 2 parties.

La première :

- L'exposition départementale avec les 8 panneaux généraux et les panneaux de chaque commune ayant participé à ce jour à l'exposition.
- Différentes copies du plan terrier de St Loup qui représentait les lieux du village où était planté de la vigne dans les années 1775.
- Dans une vitrine, l'original de ce plan terrier qui va être mis aux archives départementales et enregistré sous forme numérique disponible.

Ainsi les visiteurs pouvaient se rendre compte de l'importance de la vigne à cette époque dans le village.

L'autre partie était consacrée aux outils utilisés à l'époque et prêtés aimablement par des habitants du village. Certains étaient mis sous vitrine (petits outils principalement pour la taille, robinets divers, rabots...) et d'autres accessibles à tous (charrue à vigne, tonneaux, bouteilles, petit pressoir à vis, fouloir à égrapper, maquette de pressoir à levier. Une zone regroupait des agrandissements de photographies locales sur la vigne, vendanges et cuveries, de pressoirs anciens, de documents sur le vignoble et vin du chalonais

Enfin une vidéo sur la fabrication manuelle artisanale des tonneaux dans les années 1930 avec les outils utilisés et décrivant toutes les phases du processus de réalisation.



DEGUSTATION

Lors de la dégustation, Les vins ont été commentés par M. Baldassini. Les participants ont eu l'occasion de déguster des vins de la Côte Chalonnaise très appréciés, offerts par l'office du tourisme de Chalon sur Saône. Les participants ont aussi eu l'occasion de goûter du baco et du noah, vins vinifiés dans les années 1960 en plaine de Saône.



Inauguration du panneau de St Loup de Varennes

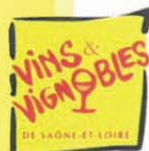
INNAUGURATION



Inauguration par M. le Maire de St Loup de Varennes



M. Bruno Fichet remercie l'ensemble des partenaires et la commune de St Loup d Varennes



Saint-Loup-de-Varennes : faire son vin en Plaine de Saône

La vigne à Saint-Loup-de-Varennes

La vigne s'est implantée dans notre région dès la conquête romaine, au 1^{er} siècle, sans qu'elle en ait toujours laissé de traces. À Saint-Loup, les premiers textes qui évoquent la présence de vignes datent du XVII^e siècle. Le plan terrier de 1775 montre qu'environ 110 journaux de terres cultivables étaient plantés en vignes. Le cadastre de 1804 indique clairement les zones de plantation de l'époque : celles-ci étaient situées sur les premières pentes bordant la prairie, sur quelques petits coteaux proches de l'église et en Vincelles. Il existait au XIX^e siècle un grand nombre de petites parcelles appartenant à différents propriétaires, elles étaient situées à proximité des habitations, ce qui posait parfois quelques problèmes avec les poules ! L'enquête agricole de 1886 indique que 33 hectares étaient plantés de vignes, mais après 1950 il n'en restait plus que quelques-uns. Derrière la cure, en 1990, subsistait encore une parcelle de vignes « de la fabrique » qui appartenait avant 1789 à l'église et permettait au curé d'avoir son vin.



Le cadastre de 1804, en noir rouge, les vignes

Les cépages, les vins, les vendanges et la fabrication

Avant 1886 le cépage était essentiellement du gamay. On produisait du vin blanc et un peu de rouge ordinaire, il existait aussi un vin renommé : le Clos des Grands Champs. La production à cette époque était en moyenne de 20 hl à l'hectare soit, par an, environ 300 pièces. Après la crise phylloxérique de la fin du XIX^e siècle les cépages furent remplacés par des plants hybrides, noah et oberlin, puis par des plants greffés.

Avant 1900, une enquête d'une commission municipale permettait d'apprécier la maturité des raisins et d'annoncer le ban des vendanges, date à partir de laquelle chacun pouvait pénétrer dans les vignes. Les vendanges duraient deux semaines en septembre-octobre et toute la famille y participait. Les raisins blancs étaient directement passés au pressoir et le jus mis en tonneaux et descendu en cave.

Les raisins rouges étaient passés à l'égrappoir, laissés en cuve quelque temps, foulés avec les pieds puis, après tirage, étaient mis en tonneau pour fermentation et descendus en cave.



Vendanges en 1947



Photo reconstituée des vignes de la cure

Avec les résidus de pressage, la « gingre », on faisait la « goutte » grâce à un bouilleur de cru agrée qui s'installait près du lavoir à la fin du mois de janvier. Pendant deux semaines, c'était un va-et-vient de chars, de tonneaux de produits à distiller, de bonbonnes de goutte déclarées ou non. C'était aussi des rencontres et de longues discussions en fin de journée vers l'alambic autour d'un verre d'alcool chaud tout juste sorti de l'appareil avec l'odeur du tas de résidus de distillation où venaient picorer les poules.

Que faisait-on de ce vin ?

Une petite partie du vin produit était commercialisée. On en retrouve par exemple mention dans un courrier de 1818 de Nicéphore Niépce à son frère, propriétaires à Saint-Loup de nombreuses vignes : « Nos vins ont été vendus au nommé Miette, à raison de 214 fr la queue non vaissellée ». Mais la plus grande part du vin produit était réservée à la consommation familiale : le vin était considéré comme une boisson saine car l'eau des puits n'était pas toujours de bonne qualité. Il était notamment servi en abondance lors du battage des moissons, qui nécessitait beaucoup de main-d'œuvre : ce jour-là, un tonneau était mis en perce. Le vin rouge était, paraît-il, excellent « pour la cuisine » et il était utilisé par des restaurateurs locaux.

Que reste-t-il aujourd'hui de cette activité ?

Les vignes furent peu à peu remplacées par des cultures de céréales, de betteraves pour la sucrerie, plus rentables et nécessitant moins de travail manuel. Devant l'augmentation de la population, les parcelles agricoles ont laissé place à des habitations. Les derniers pieds de vigne au Maix Bachelet et en Vincelles furent arrachés autour des années 2000, les derniers litres de vin local bus vers 2013, il n'y en a hélas plus dans les tonneaux. Le bouilleur de cru ne vient plus installer son alambic et c'est tout une animation disparue. On trouve encore pressoirs, cuves et tonneaux dans le village et de la goutte stockée dans les greniers. Quelques plants sauvages poussent encore dans les haies et grimpent aux arbres en Vincelles et en Grand Champ. Attendent-ils que l'on s'occupe à nouveau d'eux ?

Sites des partenaires

Archives départementales de Saône et Loire

www.archives71.fr

Institut de Recherche Val de Saône Mâconnais

<http://www.recherche-maconnais.org/>

BIVB

www.vins-bourgogne.fr/qui-sommes-nous/le-bivb-porte-parole-des-professionnels-des-vins-de-bourgogne

Office de tourisme de Chalon

<http://www.tourisme.fr/1676/office-de-tourisme-chalon-sur-saone.htm>

Fédération des Foyers Ruraux

www.fdf71.org

La fédération remercie plus particulièrement la commune et les bénévoles du Foyer Rural de St Loup, le Président T. Grandjean, B. Fichet et leur équipe 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 reconstitués et
de la conférence Lyne Fichet



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 façonne
Azé
17 octobre 2015

Le vin de l'an 1000
Chaintré
7 novembre 2015

