



Le Monde DES VINS

Date de parution : 30/03/2017
Cahier du « Monde » N°22460



Claude Chevalier, Enrico Peyron, Emmanuel Giboulot, Claude Maréchal, Amaury Devillard, François Labet, Albéric Bichot et Thibault Liger-Belair : ces vignerons de Bourgogne se sont battus pour transformer une année difficile en vin de grande qualité.

Oui, l'année 2016 sera un cru exceptionnel. Tant elle est hors normes. Tant le vignoble est passé par toutes les émotions. Par les rires et par les larmes, la douleur et le bonheur, les déconvenues et les bonnes surprises. En tout cas, les vignerons s'en souviendront. Et d'abord du climat hostile. Beaucoup ont dû batailler avec la grêle, le gel, la pluie, les maladies, et même parfois la sécheresse. Pourtant, s'ils ont laissé des plumes dans cette aventure, la plupart ont pu sortir un vin. Et ce vin sauvé des eaux s'annonce excellent. Comment ont-ils fait ? Nous avons enquêté, écouté les vignerons affectés, en Languedoc, dans la Loire ou la Champagne. Nous sommes allés en Bourgogne, une des régions qui a le plus souffert. Ces hommes et femmes de la terre nous ont expliqué leur combat.

Nous avons constaté qu'au sein d'un même domaine la nature est si capricieuse que la récolte a pu varier du tout au tout entre deux parcelles mitoyennes.

Alors, oui, finalement dans les régions touchées, la quantité est en baisse, et cela aura des répercussions sur le prix des bouteilles, oui, certains souffrent, mais partout, c'est la détermination et la solidarité qui dominent.

Dans le vin, c'est dame Nature qui commande et souvent se montre généreuse. En Provence, dans la vallée du Rhône, en Alsace, l'année fut clémente. Et que dire du Bordelais ? A Saint-Emilion, dans le Médoc, à Pessac, ailleurs, 2016 n'a pas été facile, il y a eu des intempéries, mais tout le monde est passé entre les grosses gouttes, et puis la floraison fut superbe et l'été jusqu'aux vendanges fut beau et chaud.

A l'arrivée, la quantité est en hausse de 9% par rapport à 2015. Et la qualité ? (...)

Michel GUERRIN



Le Monde DES VINS

Date de parution : 30/03/2017
Cahier du « Monde » N°22460

2016, une année forte en émotions

Les aléas climatiques et les maladies ont affecté une partie du vignoble en Languedoc, **Bourgogne**, Loire, ou Champagne. Mais la qualité est au rendez-vous.

« Année maudite, 2016 ? En tout cas, beaucoup de vignerons français s'en souviendront. A cause de l'accumulation des fléaux. La grêle, le gel, la sécheresse, les maladies... Quand ce ne sont pas les sangliers qui viennent manger les raisins juste avant la récolte. Produire des vins fut donc un miracle dans certains vignobles. Seuls le Rhône et le Bordelais s'en sortent très bien, autant au niveau des quantités que des qualités. Mais ailleurs... La **Bourgogne** surtout, mais aussi le Val de Loire, la Champagne, la Provence et le Languedoc ont accumulé les problèmes. Résultat : si la production mondiale de vin a reculé de 5% entre 2015 et 2016, celle de la France a chuté de 12%. Pire l'Hexagone a produit ses vendanges les plus faibles depuis 30 ans.

Faisons un tour de France des rendements.

Une chanson triste s'impose partout, même si nombre de vignerons, pour beaucoup dans une mauvaise passe, rechignent à évoquer cette année noire. Mais les chiffres sont là : -30% en Champagne, -25% dans la Loire et en **Bourgogne**, -20% en Languedoc. Provence et Rhône sont stables. En revanche, Bordeaux affiche une hausse de 9% et l'Alsace de 19%. Mais il faut affiner. Au sein d'une même région, les rendements peuvent osciller fortement, selon que les vignes sont implantées en coteaux ou en plaines – si la Provence s'en sort bien, les coteaux varois enregistrent une perte de récolte de 4%.

Les ennuis ont commencé dès l'hiver, qui n'en fut pas un. Bien trop doux, il a fragilisé la vigne, si prompte à attraper les maladies printanières. Aucune région n'a été épargnée par le mildiou qui oblige à faire du tri au moment des vendanges et compromet les beaux rendements. Sans oublier l'esca, qui touche le bois du cep au point qu'il n'y a

Pas d'autre solution que l'arrachage. Les maladies de la vigne furent telles que la culture biologique a enregistré un recul cette année, aux dires de nombreux vignerons qui ont choisi de revenir à une protection chimique. Pas tous : au Domaine de la Vougeraie, en Côte d'Or, on assure même « avoir traité la vigne avec des doses de cuivre encore plus basses qu'en 2015 ». Mais ce domaine, comme beaucoup d'autres, a moins produit : 100 000 bouteilles contre 150 000 en moyenne les années précédentes. Dans certaines régions, faute de quantité suffisante de raisin. Il a même fallu assembler certains lieux-dits, jusqu'ici séparés, pour faire une bouteille.

Et puis en avril 2016, le gel a fait beaucoup de mal. » (...)

Laure GASPAROTTO



En Bourgogne, des vendanges belles et cruelles

REPORTAGE

Entre le chablis sinistré et la romanée-conti miraculée, la récolte bourguignonne s'est révélée d'une extrême hétérogénéité

Dans le caveau de Claude Maréchal, les fûts de chêne sont bien alignés. Sauf que le vigneron évite de les regarder. « Vous voyez cette rangée ? » Elle contient du vin. Pour toutes les autres, les tonneaux sont remplis d'eau. »

En 2016, il a rentré moins d'un cinquième de sa récolte habituelle. Il a suffi d'une nuit de gel, le 26 avril, pour emporter presque tous les bourgeons. « En trente-cinq ans dans les vignes, je n'ai jamais vu ça ! » Le problème, pour ce vigneron de 57 ans installé à Bligny-lès-Beaune (Côte d'Or), est que ce millésime 2016 est le septième d'affilée qui ne remplit pas le chai. Gel, grêle, mauvaise floraison... En sept ans, Claude Maréchal dit avoir perdu trois récoltes. Il ajoute : « En plus, je sais que je viens de passer à côté d'un excellent millésime. Ce qui reste sera très bon. »

D'autres vignerons de Bourgogne affichent le sourire. C'est que l'année 2016 est cruelle tant la récolte a été d'une hétérogénéité folle selon les appellations... qui ne sont parfois séparées que par un chemin : chambolle-musigny a perdu 40% de raisins par rapport à 2015 tandis que son voisin, à 1km au nord, morey-saint-denis a fait des vendanges d'une quantité exceptionnelle.

Au sud de la région, le Mâconnais a fait le plein raisins, tout comme une grande partie de la côte chalonaise, tandis que la côte de Beaune a subi de gros dégâts : les 2016 seront rares à Pernand-Vergelesses, Savigny-lès-Beaune, Volnay et Pommard.

Au total, la Bourgogne a perdu 20% de sa production en 2016, ce qui n'est pas énorme, même si c'est une des plus faibles des vingt dernières années. La faute au gel du 26 avril puis à la grêle du mois de mai qui a haché menu le vignoble, et enfin à la pluie, apportant maladies et champignons. « On a tout eu, comme on dit : pain, beurre, jambon, cornichon et la petite serviette », plaisante à moitié François Labet, propriétaire du Château de la Tour, au sein du célèbre clos de Vougeot. L'été s'étant en revanche montré généreux, les raisins sauvés sont mûrs et sains : « C'est le bon côté de 2016, il n'y a pas eu de tri à faire, les vins seront beaux. »





Le Monde DES VINS

Date de parution : 30/03/2017
Cahier du « Monde » N°22460

Surprise de la nature

Particularité bourguignonne : un domaine possède souvent des vignes éclatées sur plusieurs appellations, où les récoltes varient du tout au tout. A trois kilomètres du clos de Vougeot, au mythique Domaine de La Romanée-Conti, le grand cru échezeaux a gelé à 90% tandis que ceux de la-tâche, de la romanée-saint-vivant sont passés, quasi miraculeusement, à travers les gouttes, le gel et les grêlons. Une intervention divine protégerait-elle les plus grands vins ? « Pas du tout, tranche son propriétaire, Aubert de Villaine. S'il y a des crus moins gélifs que d'autres, la grêle, elle, ne fait pas de sentiment. Nous sommes tous égaux sur son passage. »

Pourtant la nature est pleine de surprises. Toujours sur le grand cru échezeaux, mais cette fois sur une parcelle appartenant au **Domaine des Perdrix**, la vigne de 80 ans, touchée à 100% par le gel, est repartie toute seule, s'émerveille son propriétaire **Amaury Devillard**. « Au final, nous avons sur ce cru des rendements tout à fait honnêtes ! » Et quand le temps a été clément, la quantité de raisin est même exceptionnelle ! Le vigneron quadragénaire possède trois autres domaines en Bourgogne. Au Domaine de La Ferté, à Givry, où il n'a ni gelé ni grêlé, la récolte est l'une des plus belles de son histoire. Et dans son Château de Chamirey, à Mercurey, le bilan est simple : c'est tout ou rien selon les zones. « La gelée s'est arrêtée dans notre commune et l'a coupée en deux », s'étonne-t-il. (...)



Chablis et ses environs ont été particulièrement abimés. Une production réduite de moitié pour l'appellation, et jusqu'à 80% de perte à Saint-Bris. Frédéric Gueguen est vigneron et président de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de Chablis. « Dès le 28 Mai, le lendemain de l'orage de grêle qui a déchiqueté ma vigne en cinq minutes, je savais que je ne récolterais presque rien. Mais on doit continuer à bosser tout en sachant qu'on ne fera pas de vin. Il faut entretenir ces vignes, les soigner, les tailler, les palisser. Sinon elles deviennent des nids à maladies, repoussent n'importe comment, et c'est l'horreur l'année suivante. »

Les problèmes se sont répercutés jusqu'à la cave. Cette situation est inconfortable pour tout le monde constate Vincent Bartement, œnologue de La Chablisienne, coopérative qui recense 250 vignerons adhérents et commercialise le ¼ de la production des vins de Chablis. La difficulté a été d'adapter les outils, faits sur mesure, à ces volumes anormalement bas. Il a fallu s'organiser pour remplir les cuves, trouver des solutions. » Aubert de Villaine a par exemple organisé la mise en commun de deux tonneaux de vin à destination de quelques vignerons aux raisins trop rares pour être vinifiés séparément.



Le Monde DES VINS

Date de parution : 30/03/2017
Cahier du « Monde » N°22460

Les limites du bio

La tâche s'est un peu plus compliquée pour les vignerons en agriculture biologique. A cause du mildiou, maladie qui ravage la vigne en période de forte humidité. A tel point que certains d'entre eux, pour sauver la récolte ont décidé d'utiliser des produits interdits en bio, « en sachant qu'ils perdraient ainsi leur certification », raconte Emmanuel Giboulot vigneron en biodynamie et délégué viticole sur la structure Bio Bourgogne. « Ils avaient peur de tout perdre. Comment leur en vouloir ? » Et de reconnaître que « le bio a ses limites. Il faut que 2016 nous serve de leçon pour apprendre à les repousser ». Thibault Liger-Belair travaille en biodynamie à Nuits-Saint-Georges. Il a beaucoup perdu, mais tient bon. « Il faut être encore plus vigilant dans la vigne. On s'est battus pour la maintenir, on a souffert avec elle. Et nous n'avons pas à rougir du résultat. »

Moins de bouteilles, ce sont des comptes dans le rouge. Albéric Bichot, à la tête de la maison de négoce Albert Bichot, qui commercialise des vins dans 97 des 100 appellations bourguignonnes, estime que la filière a perdu un milliard d'euros dans la seule nuit du gel. « On a perdu la moitié de nos approvisionnements en volumes. Après cinq années de disette, on n'en peut plus. Heureusement, nous avons des grands crus qui s'en sortent admirablement bien. » Claude Chevalier, vigneron à Ladoix-Serrigny et président délégué du Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB), aime à rappeler qu' « il faut toujours avoir un millésime en récolte, un millésime en cave, et un millésime dans le portefeuille. On est à la merci du temps, il est donc fondamental d'être prévoyant dans ses finances. »

Mais quand le temps s'acharne plusieurs années, le stock en cave se vide, tout comme le compte en banque. Frédéric Gueguen est assuré contre la grêle – « Parce que je suis un domaine jeune avec des prêts bancaires, donc je ne peux prendre aucun risque », explique-t-il. Son assurance lui a permis, à défaut de faire des bénéfices, de rembourser les frais. Claude Maréchal vient de contracter son troisième emprunt. « Mon banquier m'a dit : « vous avez 57 ans et de bonnes notes dans les guides. Si je ne prête pas à vous, à qui ? » »

Pas de surprise : avec une récolte en baisse, les bourgognes 2016 seront plus chers, surtout dans les crus les plus prestigieux.

Thibault Liger-Belair, dont les vins sont mondialement réputés, ne le cache pas. Pour autant, Claude Chevalier espère que les consommateurs ne se détourneront pas de la Bourgogne. Et rappelle que les appellations régionales restent abordables.

Ophélie NEIMAN



Château de Chamirey