



UN VIGNOBLE POUR VEZELAY

Aussi surprenant que cela puisse paraître actuellement, le Morvan a produit du vin. Oh! certes, pas sur les flans du mont Beuvray ni dans les gorges de la Cure ou de l'Yonne. Mais sur la bordure occidentale du massif, sur des côteaux argilo-calcaires, l'homme a taillé et palissé la vigne, notamment de Saint-Péreuse jusqu'à Vézelay, un des seuils du Morvan.

Des photos anciennes, les souvenirs, la toponymie sont là pour attester la présence du raisin dans ces secteurs. Et quelques quolibets : pour boire ces vins, on s'y prenait à trois mains, une pour tenir le verre, les deux autres pour s'accrocher à la table. Mais faute de grives, on mange des merles, et les hommes se sont toujours accommodés de ces "vins de pays".

Saint-Péreuse, Cervon, Pouques-Lormes, Neuffontaines, Chalvron, Charancy, Fontenay et le Vézélien ont cultivé la vigne depuis des siècles; l'architecture des maisons, et particulièrement de celles de Neuffontaines à Vézelay, est orientée vers la production de vin avec de superbes caves destinées à le recueillir et à le conserver. Ces caves étaient un lieu de convivialité où les hommes se recevaient et se réunissaient pour trinquer.

Malgré tout, plus à l'intérieur du Morvan, la vigne fut également cultivée soit en rangs soit en treille le long d'un pignon orienté au sud.

A Saint-André-en-Morvan, par exemple, la toponymie est éloquent : on a "la Vignotte" ou "le Champ de la Vigne" à Athée; "la Vigne du Bleu" fut cultivée jusque dans les années 1975 au Montat : à Narbois, des pieds de vigne étaient jumelés avec un fruitier et les deux faisaient bon ménage.

Le raisin ou le vin ont réellement été prisés par les gens du pays et, à Athée, on désigne toujours le Vézélien par "les bons pays", autrement dit pays de vin où l'on allait chercher des fûts pour les périodes de batteuse. On désigne l'est par "les Morvans" avec une pointe d'inquiétude dans la voix.

Et inversement, sur Fontenay, Charancy, etc., on se distingue des "Morvandiaâ". Le parler n'est pas le même : à l'ouest, on dit "un siâ d'ia"; dans le Morvan, on dit "un siau d'iau"; là on dit "i diti", ici "i djé" (pour j'ai dit).

A Fontenay, on se disait "Loberiaud et Loberiaude" par opposition aux Morvandiaux, on mangeait et on vendait des fruits, choses impossibles le plus souvent sur le massif granitique.

Bref, la bordure ouest du Morvan cultiva la vigne et but du vin. Ce jusqu'à ce que, dans les années 1880, s'abatte sur le vignoble français l'ombre d'épouvante et de misère du phylloxéra, dont le nom même porte en lui les drames qu'il entraîna. La vigne, partout, fut touchée à mort tant pour ceux qui en vivaient exclusivement que pour ceux dont elle était un complément, un auxiliaire.

La vigne de nos régions ne fut pas épargnée et la "peste" y arriva vers 1914. Mais si, dans les grands vignobles, la machine fut relancée après le passage de ce fléau, les petits connurent progressivement le déclin avec la disparition des anciens vigneron.



LE SURSAUT

Il faut attendre les années soixante-dix avec le renouveau des idées attachées à la terre, l'intérêt pour renouer avec ses racines, la fierté d'appartenir à un endroit, les balbutiements de l'agriculture biologique, la conservation des variétés anciennes et le développement du tourisme, etc., pour que certains, ici et là, s'intéressent aux productions traditionnelles et tentent de les remettre en valeur en les amendant.

Vézelay, qui connut par le passé quelque 1 000 hectares de vignoble, entra dans la danse.

Quelques hectares, vers 1972, continuaient d'être entretenus et exploités par des cultivateurs produisant des vins familiaux comme d'autres font du cidre pour la maison. Ces vignes étaient disséminées et perdues au milieu des friches qui avaient envahi les anciens ceps.

Rien n'était perdu donc, et il restait quelques braises discrètes au fond du foyer. Il suffisait de souffler dessus mais ce souffle demandait travail, passion et argent.

Quelques hommes s'en montrèrent capables et l'aventure de la reconquête du vignoble de Vézelay démarra.

LA RECONQUETE

Parmi eux, Henri Garnier, agriculteur à Saint-Père et qui est un peu la mémoire vigneronne du pays puisque, déjà, son grand-père cultivait la vigne et livrait régulièrement entre autres, le bistrot de Victorine André à Saint-André en Morvan.

Henri Garnier connaît et raconte parfaitement le processus de réhabilitation du vignoble du Vézélien sur les communes de Saint-Père, Asquins, Tharoseau et Vézelay.

A l'origine, Paul Flandin, alors conseiller général du canton. En 1973, séduit par l'image d'un vignoble ressuscité, il réunit chez lui à Cure une quinzaine d'agriculteurs pour voir ce qu'il serait possible de tenter.

L'argent fut trouvé et, en 1975 et 1977, une vigne de deux hectares fut plantée sur le finage d'Asquins, à Champ Moret, en chardonnay, melon,



“La bordure ouest du Morvan cultiva la vigne et but du vin jusque dans les années 1880.”

auxerrois et pinot noir. Parallèlement, d'autres ont replanté quelques parcelles. Mais, en 1975, arrive le remembrement qui prit ici une tournure dramatique et qui s'étala sur six ans et demi. Ce fut un frein pour le projet de vignoble.

C'est en 1981-1982 que la machine

repart et, en 1985, Philippe Guyard arrive et joue, en quelque sorte, un rôle de stimulant.

D'autre part, 25 hectares de vieilles vignes ont été retrouvées par les Indirects d'Auxerre et accordés au Syndicat des vignerons. Ainsi, 9 hectares ont été réhabilités par des privés.

UN G.F.A.

Restaient 16 hectares qui risquaient d'être "perdus". On eut alors l'idée de constituer un G.F.A. (Groupement foncier agricole) en 1987. Afin de les mettre en valeur, 253 actionnaires furent trouvés pour des parts de 2000 francs chacune. Cet apport d'argent, permit l'achat de terrain à la SAFER de Bourgogne.

Ces terres furent défrichées, le plant fut fourni par des pépiniéristes qui en assurèrent la plantation et, enfin, le palissage put être effectué.

Les parcelles ainsi organisées furent proposées à la location : la première année gratuitement, les deuxième et troisième années à raison de 2 hectolitres par hectare et, à partir de la quatrième année, une location normale de 8 hectolitres/hectare fut demandée.

Aujourd'hui, quatre locataires poursuivent le travail : MM. Montanet, Meneau et Jean Rappeneau ainsi que la commune de Saint-Père.

UN AVENIR INTERESSANT

Le travail effectué tendant vers une qualité accrue porte ses fruits, et les récompenses commencent à venir. Cent hectares sont actuellement plantés qui redonnent à la colline éternelle une physionomie et des couleurs nouvelles. Mais le potentiel est de 233 hectares supplémentaires. Néanmoins, M. Garnier estime qu'il y a une pause car les actuels vigneronniers arrivent à saturation, la plupart d'entre eux ayant cette activité en appoint.

Plusieurs producteurs indépendants (Ph. Guyard, E. Villiers, M. Meneau, MM. Dupont et Morizot) ainsi que 13 sociétaires de la coopérative La Vézélienne assurent à ce vignoble renaissant la production prometteuse de vins rouges et surtout blancs.

LA VEZELIENNE

Jean Rappeneau est locataire d'un hectare de vigne au G.F.A. et parle de son travail avec beaucoup de passion et de foi. Habitant Saint-André-en-Morvan et issu du milieu agricole éleveur, il s'est lancé dans ce projet il y a plusieurs années. Aujourd'hui, il croit en cette relance et s'adonne à ce travail avec soin, recueillant conseils et tuyaux auprès des anciens et des professionnels.

A l'origine, la cave La Vézélienne était... un garage pour moto qui fut racheté par un SIVU (syndicat à vocation unique) géré par les quatre communes du Vézélien en 1988-1989.

En septembre 1990, la première vendange eut lieu mais elle fut faible car les vignes étaient jeunes. Aujourd'hui, la coopérative présidée par Jean Montanet accueille et traite le raisin de 13 vigneronniers qui exploitent environ 50 hectares.

UNE GESTION DYNAMIQUE

Les vigneronniers de La Vézélienne s'imposent une vendange manuelle plus apte, selon eux, à une production de qualité. On recrute des vendangeurs par le biais de l'ANPE mais les amis et la famille sont également sollicités. La récolte dure environ deux semaines et la capacité actuelle de la cave est de 4000 hectolitres en cuves d'inox de 50 hectolitres.

Quatre personnes travaillent à la cave et sont rémunérées sur les bénéfices : deux secrétaires, un homme d'entretien, une commerciale.

La vinification est essentiellement consacrée aux blancs (80 %) et au rouge (20 %) et vendue pour moitié aux USA, à la Grande-Bretagne, à la Belgique, au Japon, au Danemark et aux Pays-Bas, pour l'autre moitié à la restauration et au caveau de Saint-Père.

UN TRAVAIL EXIGEANT

Jean Rappeneau a appris à travailler la vigne "sur le tas" et estime à 500 le nombre d'heures qu'il consacre à l'hectare qu'il exploite, pour un produit brut de 50000 à 55000 francs et 25000 francs de frais. Le matériel est en Cuma à 4 ou 5 personnes. Depuis 1997, ils ont obtenu l'appellation "Bourgogne Vézelay".

Les vigneronniers sont rémunérés au kilo de raisin fourni mais sont payés en fonction de la qualité de l'entretien de la vigne et du raisin. La différence va de 1,50 à 2,50 F entre le meilleur et le moins bon.

UN TERROIR

A partir des vignes anciennes produisant un vin médiocre, les vigneronniers du Vézélien ont pu évoluer vers des produits aujourd'hui primés lors de concours renommés.

D'autre part, les coteaux du Vézélien ont trouvé une physionomie nouvelle avec leurs vignes qui apportent des couleurs variées suivant les saisons. Un réseau de chemins, dont le GR 13, permet de les découvrir dans le calme et la beauté des sites dominés toujours par la basilique. Une promenade dans ce secteur est un but en soi avec, à la clé, à la cave ou chez un producteur indépendant, la dégustation de vins qui sont appelés à être connus et reconnus. ■

*Philippe Berte-Langereau
Avec la complicité d'Henri Garnier
et de Jean Rappeneau*

