

Pour quelques hectares
de moins...

*Tribulations coopératives
d'un vigneron nomade*

Christophe Beau

Pour quelques hectares de moins...

Tribulations coopératives d'un vigneron nomade

La collection *Pratiques utopiques* rassemble des livres qui ont l'ambition de montrer qu'il y a toujours place, ici et maintenant, comme hier et ailleurs, pour des réalisations qui se donnent d'autres priorités que le profit, la course à la consommation ou le tout à l'économie et qui inscrivent leur sens dans le concret de pratiques libres et solidaires.

Face au partage du travail, à la désertification des campagnes, à la déshumanisation dans les cités ou à l'exclusion, des entreprises, des groupes, des associations ou des individus apportent des réponses originales et adaptées à ces questions de société qui paraissent parfois insolubles.

Concrètement il s'agit de bâtir cet « autre monde possible » qui ne peut objectivement se décliner qu'au pluriel.

Exemples de démocratie économique, d'initiative citoyenne ou d'innovation sociale, elles bousculent également quelques sacrosaints principes de notre société marchande, démontrant au quotidien que l'association est plus enrichissante que la compétition, que la coopération vaut mieux que la concurrence ou que l'autogestion permet de reprendre le pouvoir sur sa vie.

Pratiques utopiques espère, par ce biais, encourager ceux qui sont insatisfaits du monde dans lequel ils vivent, à faire le pas vers d'autres possibles. L'utopie est à portée de main.

Catalogue en fin d'ouvrage

©Les Editions REPAS, 2011
4, allée Séverine - 26000 Valence
<http://editionsrepas.free.fr>

Graphisme et illustration de couverture : Manuel Gracia

Maquette intérieure : Stéphane Prévot

Correction et mise en page : La Navette

éditions Repas

NB :

Les mots suivis d'une astérisque dans le texte renvoient au glossaire.

En milieu d'ouvrage, vous trouverez en images de quoi allécher le contenu de ce récit.

Sommaire

- Page I** Préface (en guise de...)
- Page III** Avant-propos
- Page 1** I À Vacquerolles,
où Momo, au pied de son cèdre, est questionné sur le village, la vie vigneronne, ses coups de cœur et ses envies de coups de pied au c...
- Page 9** II À Vacquerolles, mais au Patus
Sur cette colline engarriguée, où de mazet en tipi s'y cachent bien des personnages et s'y font de drôles de trouvailles.
- Page 19** III À Vacquerolles encore !
En salle de mairie, les paysans se partagent le gâteau du Patus, et voilà qu'entre croissance et décroissance, mon cœur balance...
- Page 25** IV À Paris
qui s'éveille aux vins « nature », bio et biodynamiques, et où, grâce au tourisme bistrotier à dos de scooter, les ventes décollent avec Le Vin en Tête.
- Page 31** V De Paris à Valparaiso
Lorsqu'on part à la recherche du vernaculaire chez des paysans vignerons chiliens... la tête à l'envers, mais les idées plein la tête.
- Page 43** VI Vacquerolles en vendanges
Allons, c'est pas le tout, c'est les vendanges. Où l'on y tutoie les cuves, on y chante les bulles et on y taquine les bouteilles !
- Page 51** VII Entre Vacquerolles et le duché d'Uzès
Le tango notarial pour la transmission de quelques parcelles s'affirme. Mais les valse hésitations démarrent et Bogus en fugue mineure !
- Page 57** VIII Au royaume du Siam
Le maître a quitté la léthargie estivale pour l'exubérance tropicale. Et Bogus, lui, s'initie au facebook canin devisant la décroissance mondiale...

Préface (en guise de...)

- Page 67** IX En Côtes de Beaune
Soirées embourguignonnées et labours à cheval, où parfois cela chamboule à tout va dans de l'Aloxe-Corton.
- Page 75** X À Vacquerolles, où l'heure est grave
Le printemps résonne au portillon, alors qu'une bienheureuse sieste mettra Romuald en scène ainsi que la bande des marcotteurs punks.
- Page 85** XI Entre New York et Miami
En quête commerciale sous les gratte-ciel, suivi d'un parcours en goguette chez les cousins alternatifs de Virginie, le tout s'achevant par la trouvaille d'un géotrouvetout des vins de fruits qui nous donnera la clé du vin de raisin !
- Page 99** XII À Colmar
Où les agriculteurs biodynamiques se questionnent sur la mode des vins biodynamiques et envoient Nolween faire un tour de France pour témoigner qu'on peut faire autrement.
- Page 109** XIII À Vacquerolles, au *Bar de la Plage*
Où en pleine déroute de l'ex-croissance, la solution partenariale se trouve sous la tonnelle du café, autour d'un verre, avec Pierre.
- Page 115** XIV Dans les sierras mexicaines
Lorsque Ricardo et moi gambergeons gaiement pour planter un jardin vigneron aztèque... à l'aide de quelques verres de mezcal.
- Page 121** XV Au mazet du Patus
La poésie est en route tandis que le coup de jeune s'annonce ; et la vie continue... en attendant les prochaines surprises du terroir !

Annexes

- Page 125** 1. Aux frontières de la vigne et du vin
Page 135 2. L'économie de l'agriculture. Pour une économie « associante »
Page 143 3. Qu'est-ce que l'agriculture biodynamique ?
Page 149 Glossaire

À qui demander de préfacier ce récit ? Je ne vois en la matière qu'une seule idée sérieuse. Si la marraine de ces lignes ce n'est ni plus ni moins que la vie, le parrain initial de cette aventure n'est autre que Momo, ce paysan inspiré qui a impulsé mes cheminements et m'a suggéré le sens des choses. En passant l'autre jour aux abords du cimetière de Vacquerolles où il compte les moutons depuis bientôt dix ans, voici ce qu'il me suggérait : « Préfacier ?! Mais non, mon ami, je n'ai rien écrit de ma vie, si ce n'est sur quelques imprimés administratifs, ou en noircissant des grilles de mots croisés quand je ne tenais plus debout. Et puis une préface, ce n'est aujourd'hui rien de plus qu'une signature pour attirer le chaland sur les rayons d'un libraire. Au diable ! De toute façon, là où je me trouve, nous n'utilisons plus votre alphabet terrestre. Contente-toi de l'alphabet des vignes dans le paysage ! »

« OK Momo, je laisse tomber. » Mais peu à peu, je me suis laissé regrignoter par l'envie. Pas question d'un grand pont de la vigne et du vin : car décidément la vigne et le vin ne sont pour moi que des alibis de vie terrestre pour expérimenter la matière et l'esprit ; la vie quoi ! Oui, mais bon, me dira un ami du Brésil : « Il y a bien Jonathan Nossiter, cinéaste et écrivain qui bouscula le monde vigneron en 2004 avec son *Mondovino*. Voilà qui serait bien dans le ton de ta poésie vigneronne ; distancié, internationaliste... Et il est grand amateur de vins « nature ». J'ai son mail et il se laisserait sans doute appro-

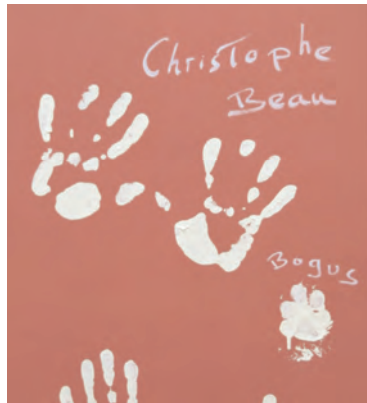
Avant-propos

cher, là-bas au loin, dans sa cocoteraie brésilienne. » Chou blanc, silence radio !

« Bon eh bien tente autre chose, et de nouveau dans le monde du cinéma tant que tu y es, cela va booster tes ventes », me conseille une collègue. « D'ailleurs, ils ne se gênent pas eux, les stars du cinéma pour devenir vigneron ! Regarde les Gérard Depardieu, Pierre Perret et autres Luc Besson. Même des femmes, figure-toi ; Carole Bouquet en tête avec son vin de Sicile. »

Tiens, tiens, tiens ; Carole, elle était ma voisine de palier lorsque j'étais ado... Je vais jouer l'humour et la proximité (relative). « Chère Madame, nous avons trois points communs ; nous sommes nés la même année dans la même ville, avons partagé le même ascenseur, sommes tous deux vigneron(ne)s, qui plus est, engagés dans des dynamiques sociales pas si éloignées que cela, etc. » Cocagne ! Par mail, elle me propose de déposer le manuscrit dans sa boîte à lettres du Marais à Paris ; je me frotte les mains en pensant que ce ne sera que question de quelques semaines. Trois mois après, réponse désolée de Carole...

Et Bogus de me voir l'air pantois devant mon écran : « Petit prétentieux ; tu n'y arriveras pas », me semble-t-il dire de son œil gogue-nard au ras du parquet. Mais bon sang, il n'y en a qu'un pour cela ! C'est lui, le fidèle Bogus qui préface, qui pré-figure bien des choses ici ; foi de chien de vigneron ! Et alors que je tenais en main un seau de chaux vive attendant de badigeonner la cave, nous y trempâmes tous deux nos pattes ; tu vas voir ce que tu vas voir...



« Du tac au tac, voilà ma tactique », dit dans son dernier livre l'un de mes écrivains favoris¹. C'est ce que j'ai voulu faire à travers ce récit, qui, d'un petit territoire de notre vaste Languedoc, vous emmènera paradoxalement d'un bout à l'autre de la planète. Et pourtant ce récit ne traite en somme que d'un mazet, d'un chien et d'une mosaïque de petites vignes en garrigues.

Tout cela n'aurait bien entendu pu exister sans une persévérance incessante et un travail sans relâche. Mais ces petites choses de la terre, du village, de la vigne et du vin au quotidien n'auraient pas eu lieu sans de multiples complicités d'ici et d'ailleurs.

S'installer aujourd'hui en agriculture (agricul-dure) n'est pas un parcours simple : il s'agit d'avoir un peu de capital et de trouver de la terre (sur laquelle la spéculation va bon train), d'apprendre les gestes élémentaires, si simples et si complexes (du coup de pioche au pigeage de la cuve), de s'insérer dans une communauté paysanne (afin de mutualiser les solutions), et de ne pas succomber aux mimétismes technologiques et agronomiques à la fois si confortables et si coûteux.

Tout cela n'est pas de la tarte et ne s'apprend nulle part. Seuls les vécus et l'envie de durer, donnent les clés de l'instant qui prépare chaque jour le lendemain et la saison à venir. C'est par les écoutes attentives et les regards « à la bonne distance », les échanges d'expériences et les risques de l'expérimentation au quotidien, que les vécus s'accablent pour féconder la suite de l'action. Voilà donc

1. Joseph Delteil, *La Delteilherie*, Éd. Métailié, 1982.

pourquoi ce récit vous embarquera allègrement d'un personnage à l'autre, de la vallée voisine à une contrée lointaine, car chacun à sa manière donne de la sagacité et de la tactique pour aboutir pas à pas à épanouir un terroir en soin.

Merci à toutes ces rencontres de la vie pour avoir donné corps et cœur au texte.

I

À Vacquerolles,

où Momo, au pied de son cèdre, est questionné sur le village, la vie vigneronne, ses coups de cœur et ses envies de coups de pied au c...

Momo est mort, jour de l'Ascension. Aux obsèques, je ne pouvais y être, dépliant à peine mon étalage dans une foire aux vins en Alsace. En l'absence de mon épouse d'alors, mes enfants y étaient, eux : aux tous premiers rangs, m'ont-ils dit. La famille les y avait conviés, Momo étant un peu comme leur grand-père d'adoption.

Pauvre Momo, qu'est-ce qui t'a ainsi emmené ? Bien entendu, les excès ; ceux de la cigarette et de l'alcool, je sais bien. Ceux de la cigarette surtout, à tel point que le médecin te disait quelques années auparavant : « Cher Monsieur, c'est du quitte ou double ; à choisir, vu l'état de vos poumons et après ce troisième pontage, gardez le petit rouge quotidien, mais laissez pour de bon la nicotine. » Ainsi dit sans détour, le message avait été entendu. Le recours aux bons compensera l'addiction tabagique, et va pour une liberté restreinte et sous conditions pour le ballon de rouge. Ce qui lui autorisera sans doute plusieurs années de plus sous le soleil.

Momo était, quoiqu'il en soit, un homme d'excès, mais d'un type unique : excès de vie... et en grande finesse. Si un dîner de copains se prolongeait dans une torpeur sociale conformiste, et sous prétexte d'aller pisser dans la cour, il revenait avec son cheval Camargue, pour faire un (vrai) tour de table ! « Président » qu'il s'appelait le cheval... Une maîtrise stupéfiante pour un exercice de haute voltige. Si le cheval perd confiance un tant soit peu, il faudra le sortir les pieds devant, anesthésié, ou alors démolir la maison !

En affaires de village aussi, Momo savait faire. Lorsque Georges, le maire, prenait une décision en conseil municipal qui le chiffonnait pour la collectivité, il savait la défaire en allant discuter avec Georges entre quatre yeux. Exercice délicat c'est exact, mais sans dérapage de citoyenneté. À la cave coopérative, où il avait pourtant été à la fin des années 1960 l'un des derniers à y livrer ses raisins, il avait, semble-t-il, une discrète mainmise sur les décisions, cela sans jamais avoir pris ou reçu le pouvoir en assemblée générale des viticulteurs. Anecdote sans doute, mais au *Café de la Bourse* à Nîmes où il lui arrivait à l'époque de m'emmener, je l'ai aperçu à maintes reprises réaliser des ventes apparemment « olympiques » avec des négociants auvergnats qu'il avait connus du temps de son père. Un commerce de gré à gré, comme à la foire aux bestiaux où l'on tope là, au moment le plus insoupçonné. Cela fait bien longtemps qu'on ne tope plus entre vigneron et négociants, au *Café de la Bourse* en face des arènes.

Et puis, à la fin des années 1950, c'est bien entendu lui qui pilote l'achat collectif des tracteurs Energic (à relevage manuel...) ; et lui encore qui paradoxalement saura, les années suivantes, endiguer les vagues technologiques déferlantes qui encombreront les caves et les vignes, transformant la plupart en otages du Crédit agricole (...la petite, la bricole...), ou en matraqueurs du « vivant ».

Momo fut par ailleurs l'un des premiers à rouspéter contre l'excès des pesticides. Il faut dire que son intoxication de l'été 1964 dans sa 2cv, où il avait roulé dans les émanations toxiques de sacs surchauffés, l'avaient laissé sur le carreau. Ses fatigues répétitives dans les vignes depuis sa quarantaine venaient sans doute de là, plus que de la fièvre de Malte qu'il aurait contractée dans les Aurès algérois des années 1950.

Mais voilà comment concluait pragmatiquement Momo : « Le désherbant, c'est la mort des vignes jeunes et la survie des vieilles vignes », celles qui plantées « au carré », ou trop en pente, vouées au travail manuel, ne pouvaient être sauvées par le tracteur.

Et lorsqu'un beau jour de novembre 1979, je rentre par hasard à Vacquerolles, c'est bien entendu chez lui que Maryse du Café m'accompagne, petit jeune que j'étais, au volant d'une 3cv, et voulant troquer un coup de main contre un abri pour l'hiver. Chez Momo et son épouse, pas de surprise, ou plutôt grande surprise ; le gîte et le couvert m'« attendaient » en quelque sorte. Déméure de l'accueil, avec sa pragmatique clairvoyance. Il m'offrait pour l'hiver la maison d'en face de la vieille tante Marcelle. Celle qui ne servait depuis son décès qu'à loger les vendangeurs espagnols. Il me considérait d'emblée fiable pour donner le coup de main quand il le faudrait. Moi qui n'avait vu ni vache, ni cep de vigne de ma vie ou presque, je ne me doutais pas qu'avec lui, j'allais « prendre le biais* » pour tenir les outils de base : sécateur pour espoudasser* ou pour poudrer* la vigne, trinque et sape pour nettoyer l'herbe autour des souches et couper les sagattes, et plus si affinités...

Et puis deux ou trois années après, même si Momo me voyait baronner* entre des activités d'« intellectuel » et des nomadismes à peu de frais à travers le monde, c'est lui qui m'emmena voir le vieux Robert qui voulait se débarrasser d'une vieille vigne d'hybrides en zone gélive du Patus... Mais pas à n'importe qui et à n'importe quel prix, n'est-ce pas ! Il y eut ensuite cette terre de Gérard, le ravi du village, décédé quelques jours après sa mère, et par laquelle je me retrouvai propriétaire de l'unique capitelle* du village, mémoire des temps où éleveurs et charbonniers façonnaient nos terroirs de garrigues, en belle complémentarité avec les cultivateurs.

Momo et son épouse, délicatement, donnèrent souvent, au fil des années, le coup de pouce à ma compagne et moi, avec nos trois enfants successifs, pour nous trouver des lieux d'existence toujours à la mesure de nos petits moyens. Au départ, des maisons aussi sommaires que providentielles contre du boulot dans les vignes ; celle de Marcelle d'abord avec son évier sur la rue en pierre froide, puis celle de Joseph et ses trois minuscules pièces glaciales les unes sur les autres. Vint ensuite celle de Raymond avec sa belle remise

pour y amorcer mes premiers balbutiements agricoles ; puis ce détour par le presbytère et son jardin de curé, univers magique pour enfants émerveillés. Sans compter les multiples jardins de village, aux puits jamais à sec l'été, du moins à cette époque.

C'est Momo encore, qui achetant une petite propriété avec son deuxième fils, me fit quelques années plus tard un fermage de complaisance en me vendant l'une des parcelles trop éloignées pour eux, et que j'achetai donc en sous main. Signe admirable de solidarité vigneronne : l'eut-il fait d'ailleurs à quelqu'un d'autre en dehors de sa famille ? Dès 1985, me voilà donc parrainé par Momo, à la tête de deux hectares de vignes et d'oliviers. Juste histoire pour moi de toucher à la terre, de tutoyer avec la matière... et de faire toutes les bêtises nécessaires afin d'apprendre pour de bon.

« C'est quoi ta recette ? Comment tu fais pour avoir cinquante copains dans tes vignes ? Prêtes-en moi quelques-uns ! », me lance Momo. Entre-temps, en effet, j'avais « loué » quelques centaines de mes ceps de vignes à une flopée d'amateurs complices contre des équivalents bouteilles. Les « Cepatou » que je les avais appelés ; en vérité une sorte d'Amap viticole bien avant leur émergence au début des années 2000. « Ah oui, je vois, c'est un peu comme pendant la guerre où nous louions fictivement des carrés de patates chez des collègues vers Le Puy ; et eux signaient un bout de papier pour des arpents de vignes chez nous, histoire que tous aient de tout, en temps de restriction. » Aujourd'hui, bien entendu ces Amap et autres formes d'économie associante, sont devenues des réponses à d'autres temps de crise alimentaire et foncière...

Les Cepatou sont des consommateurs coopératifs. Chacun loue une petite partie de la production sur une période de trois ans renouvelable. Dix-huit ceps minimum, c'est-à-dire l'équivalent de vingt-quatre bouteilles. Et une centaine de ceps maximum. « Si tu loues par exemple vingt-sept ceps, tu disposes pendant une durée convenue (trois ans renouvelables) de trente-six bouteilles de vin. C'est ainsi ! » En clair, le

vigneron divise ses coûts de production par son nombre de ceps ; et sachant que le cep moyen a un rendement donné, cela fixe à la fois la valeur annuelle du cep, et donne l'équivalent des bouteilles dues au regard du nombre de ceps loués. Ainsi, se shunte le face-à-face producteur-distributeur et s'épanouit un marché de proximité qui a désormais un « visage ». Voilà de quoi donner un sens supplémentaire à ces quelques hectares de plus dans le paysage viticole français. Avec les Cepatou, nous nous contractualisons sur la quantité, éventuellement variable si, par exemple, un gel atteint une parcelle. Mais l'engagement se fait aussi sur le résultat, puisqu'on est livré de chacun des crus en proportion de l'ensemble. Bien sûr, il est apprécié une participation aux vendanges, parfois à la mise en bouteilles. Il se regroupa ainsi rapidement une cinquantaine de Cepatou, locataires de ceps de vigne. Ils payent à l'avance (c'est un crédit agricole à échelle humaine), et ces derniers reçoivent le vin à prix coûtant. Ce fut le déclic pour bâtir assez vite ma petite cave artisanale à demeure.

Cep-atout : un lien aux consommateurs pour des consommations petites ou grandes, et qui passent par tous ces ceps de vigne. Le cep, c'est le fruit du breuvage, mais c'est aussi l'unité de compte de cette consommation coopérative. Le coût de la location du cep aux Cepatou est la simple division du coût d'entretien du vignoble par le nombre de ceps du domaine. Mais c'est pas tout ; s'il n'y avait que cela ! Ces ceps font le raisin et le vin. Mais ils sont aussi le théâtre de la danse de la taille (...autour du cep) l'hiver. C'est surtout une renaissance chaque printemps. Et puis, c'est la sieste de mûrissement l'été, c'est le chant d'automne à l'ombre du pressoir... Rien cependant n'aurait de sens sans le sait-pas-tout. Car le cep, la vigne, la terre, le vin et le terroir, seraient ternes s'ils n'apprenaient au quotidien qu'on ne connaît jamais tout, loin de là ; et que chaque jour, chaque cep est un nouvel apprentissage, un éternel co-naître, un droit à l'erreur.

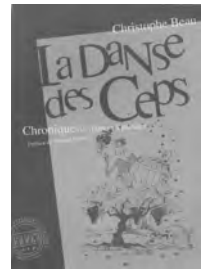
N'empêche que l'espace d'un grand week-end, c'était chez moi « les plus petites vignes où il y a le plus de monde dedans ». Momo et ses fils, pendant ce temps-là, remplaçaient alors les ouvriers espagnols par la machine à vendanger et comprenaient le sens de mon manège ainsi que le bien-fondé d'une économie de liens. Le clou fut définitivement enfoncé sur la question lorsqu'il apprit qu'ils furent plus de trente à devenir copropriétaires de la vigne que Philomène me prêtait jusque-là.

« Ton rouge, c'est comme ce que je buvais à 16 ans à la table de mon grand-père Esprit », me dit-il un jour, lorsque plus tard, avec mes deux hectares supplémentaires cédés par Philomène, et ma petite cave artisanale en diable, je débordais le réseau des « Cepatou » et des copains, vendant maintenant sur des marchés locaux et quelques foires bio. Et c'est vrai que, sans fouloir, sans éraflour, à peine un ou deux pigeages au pied, mes vins étaient considérés fort rustiques, rudement authentiques.

Et puis, bien plus tard - le jour d'Ascension se rapprochant pour Momo -, il y eut ces regards croisés, ses silences d'acquiescements et de compassion ; notamment lorsqu'il retint ses rouspétances à voir un couple se séparer ainsi, avec des enfants encore adolescents, lui qui prétendait (sans déraison) que la démesure nécessaire de l'homme pour une vraie noblesse des tâches agricoles était encore suspendue à la mesure de la femme pour les accompagner¹. Murmures enfin de tendresse et de compréhension, lorsque le fils de ce professeur de médecine qui le soignait depuis toujours pour sa santé défaillante, s'installa tout feu tout flamme au village, reprenant, grâce à des cordons de bourse bien ouverts et avec un réseau d'avocats et de notaires bien en main, mes vignes négociées trois années auparavant avec Philomène et son vieux frère. Momo savait que cela me laissait momentanément sur le carreau, même s'il devinait probablement qu'une juste résolution me remettrait en selle.

1. Quelqu'un à qui j'adresse ici un tendre clin d'œil, se reconnaîtra nécessairement dans cette belle et juste phrase, que je lui emprunte sans vergogne.

Lire à propos de tout cela *La Danse des ceps* aux éditions REPAS (2003), récit qui relate en détail les tribulations d'une installation progressive dans le paysage rural local. Après la lecture de *Pour quelques hectares de moins...*, vous aurez très probablement envie de vous laisser entraîner dans *La Danse des ceps* !



II

À Vacquerolles, mais au Patus

Sur cette colline engarriguée, où de mazet en tipi s'y cachent bien des personnages et s'y font de drôles de trouvailles.

Mon mazet*, c'est mon château. Et pourtant un mazet ce n'est pratiquement qu'un clapas* aménagé : cailloux, à peine taillés et entassés un peu comme ils viennent, cela autour de 12 m² de terre battue. Le clapas, c'est l'accumulation des pierres au fil du temps, à l'occasion des labours, labours au cheval qui à l'époque se terminaient toujours par une séance de ramassage. Cailloux descellés par le soc de l'outil. Mon « mien » de mazet, c'était son « sien » du Père Jean ; Jean Fabre que j'avais à peine connu, avec sa canne, vêtu le plus souvent de noir, égaré du dix-neuvième siècle dans cette fin de vingtième... Et si je me fie aux dates inscrites d'une pointe dans le mortier frais, ce château s'est fait en trois temps : 1918, 1940 puis 1957. Suivra 1998 pour paver le sol, 2007 pour le rehaussement et la mezzanine. Bien sûr, les dernières touches ne sont plus de l'ancêtre, décédé depuis longtemps. Si le Père Jean l'avait bâti, c'est qu'il avait planté une vigne là, sur ce petit parcours à moutons, lorsque les communaux (les patus*) avaient été répartis entre les agriculteurs du village. Le mazet c'était pour y remiser des outils et y installer la mule le soir lorsqu'on laboure si loin du village ; et aussi s'y abriter d'un orage ou s'y tenir au frais l'été.

Moi, je n'en sais rien de précis de la vie passée de ce mazet. Le gendre du Père Fabre ne m'en a pas dit trois mots ; ça ne l'intéressait pas, ça ne l'intéressait plus. Il m'a surtout dit, alors qu'il voulait se débarrasser enfin de cette vieille vigne d'aramon, qu'il en avait assez

de monter ce petit chemin caillouteux pour trois arpents de vignes aujourd'hui moribondes. D'autant qu'il s'agit de la plus vieille vigne de la commune ; 1933 ! « Et puis, enlever les cailloux du chemin et colmater les nids-de-poule, cela ne fait pas pousser les raisins », disait-il, l'air résigné. La mule, elle, cela fait belle lurette que le mazet ne la voit plus. Il ne reste plus que cet anneau, tout beau, tout rouillé, à droite de la porte.

« Il faut les arracher tes aramons », qu'ils me disaient au début les collègues du village. Un raisin déclassé, tout juste bon à faire des vins de table clair. L'aramon, ce fut ce pisse-vin des plaines du Languedoc pinardier du temps où, rehaussé avec les vins alcooleux d'Algérie, il fit la richesse de toute une région au tournant du vingtième siècle. Il faut voir les « folies » architecturales des grands propriétaires des plaines en Languedoc pour situer la chose. Mais, aujourd'hui, c'est du révolu. « Arracher, ça me fend le cœur ; je veux voir d'abord », m'étais-je dit. Momo, en vieux loup de la vigne, ne m'avait rien rétorqué ; ce qui voulait tout dire de sa part : le feu vert ! Et ce fut, en toute innocence, un coup de maître. L'année suivante, plus de mille bouteilles d'un « aramon du mazet », en vin de table, bien entendu ; et tout le contraire d'un piquette à 8 ou 9 degrés alcooliques. À bon prix de surcroît. Le nez un peu creux, j'avais tout de même imaginé qu'après ces vingt dernières années de production d'AOC en syrah ou en grenache ultra-concentré, il y avait bien de la place pour ce genre de « coquetterie », à la fois authentique et décalée : pied de nez à l'engouement sur les cépages dits « améliorateurs » et les appellations contrôlées. D'ailleurs aujourd'hui, c'est presque mode que de faire du cépage ancien, du vin de table haut de gamme. Mais le produit décalée, cela ne marche qu'un temps. La vraie qualité est ailleurs, dans une cohérence globale qui ne dépend évidemment ni du cépage ni de la marque du tracteur. N'empêche que ce jour-là, en une année, j'avais en quelque sorte remboursé vigne et mazet ; essentiel pour moi qui n'avait pas le premier sou au départ.

Éloigné des corporations vigneronnes locales et néanmoins convié à certains moments festifs, j'étais parfois tenté d'y déboucher une de ces bouteilles. Exercice aisé bien entendu, car à petit rendement et en vinification naturelle, tout est bon ou presque. Point ne fallait-il pavaner, ce dont je me gardais bien. L'essentiel était ailleurs. Du bon vin, elle en est donc capable, cette vigne. Et mazet mis à part, cet écriin de vignes, baigné de pinèdes et de garrigues, pleine vue sur le pic Saint-Loup, invitait à l'effort pour l'entretenir et le façonner. Par l'abondance des premières récoltes, je lui fis bien sûr, un juste retour à mon mazet ; nettoyage de fond en comble, beau pavé de pierres plates au sol, bricolage des tuiles pour stopper les gouttières. Puis l'année suivante, je construisis de bric et de broc (elle s'effondra assez vite...), une belle véranda pour les siestes de midi l'hiver, et installai un vieux poêle à l'intérieur. Bref, le confort champêtre minimal, pour de beaux moments de solitude et - pourquoi pas - de belles ripailles collectives.

La vigne, elle aussi, méritait des égards. Il fallait la remettre en selle après tant d'années d'herbicides et d'engrais chimiques, qui lui profitaient certes, mais moi, je ne savais pas faire autrement qu'en bio ! Avec ces souches quasi centenaires, plantées serrées à l'ancienne, inutile d'imaginer un labour au chenillard étroit que je n'avais pas. C'est avec Biscotte que je m'en sortis ! Je ne sais plus où j'avais rencontré Mark, le patron de Biscotte. Peut-être une petite annonce dans un ces petits journaux de la campagne alternative. J'avais fait sonner un portable et cela coupait sans cesse. Il roulait avec son semi-remorque sur l'autoroute du Sud. « Oui, la semaine prochaine, je serai proche ; dans les côtes du Rhône. Je ferai un saut chez toi pour une journée ou deux. Je te rappelle. » Nouveau métier que celui de Mark, laboureur itinérant à cheval, qui consiste selon les saisons à sautiller de coteaux septentrionaux aux versants méridionaux, et inversement : pour sarcler, désherber, décavaillonner les rangs de vignes sans tasser les sols, rasant les vieux ceps sans les bousculer.

Bogus le chien fut le premier surpris en voyant arriver Biscotte. Lui qui pensait qu'en dehors des lapins et des perdreaux qu'il n'attrape jamais, il n'y avait que des chiens et des chats sur la commune. Encore qu'il sentait bien de temps à autre, en se promenant la truffe au sol sur ce territoire du Patu, les sangliers qui la nuit venaient « labourer » des rangs de vignes. Le rendez-vous avec Biscotte le confondit, le faisant fuir ; à l'inverse de Momo, bien sûr, qui ne pouvait rater cela, malgré la fatigue. Au mazet, donc, il n'y avait pas le choix pour reprendre les sols, les revivifier. Plantée au « carré », c'est-à-dire à 1m 60 par 1m 60, et avec des ceps tortueux à plus d'un mètre de hauteur, aucun engin ne pouvait plus s'y faufiler. Et Biscotte s'était donné vraiment de la peine. Les sols, intégralement désherbés à la machine à dos pendant 30 ans, étaient comme minéralisés. Les banes* des souches, pour peu qu'elles soient frôlées par le flanc de l'animal, se cassaient comme de la porcelaine ; et les tournées en bout de rangées étaient quasiment impraticables, l'obligeant à piétiner le plus souvent les fossés de ronces et les talus de cailloux.

Heureusement que Mark savait lui parler avec son langage à demi banlieusard. « Triscotte », hurlait-il, quand il voulait qu'elle accélère ; « chocotte », quand il lui exigeait de s'avancer jusqu'aux ronces pour tourner sans casser de ceps. Biscotte et Mark firent au mieux ces jours-là. Les sols s'ameublirent, je les nourris de compost par la suite, et l'herbe peu à peu revint. Je choisissais les années suivantes de la laisser venir et de la faucher avec la débroussailleuse à dos. Et puis, un labour ou deux au cheval par an, c'est trop cher. D'ailleurs Mark avait entre-temps pris le chemin de l'opulente Bourgogne, capable de s'offrir de telles manœuvres. Je le revis d'ailleurs un soir de printemps, quelques années plus tard ; voguant sous les étoiles, aux commandes de son équipage, sur les coteaux de Chambolle-Musigny, en si bonne compagnie... Dans l'intervalle de ces années, la vigne du mazet, deviendra bien plus qu'un château ; un jardin aux dentelles vigneronnes...

Mon mazet est un jardin, mon mazet est un château. Mais bien plus encore ; un environnement de vaste colline de garrigues parsemées

de pinèdes et de rares patus, terres à parcours pour les moutons. Ce temps des moutons reviendra, c'est sûr, lorsque la folie des marchés s'essoufflera et que le monde agricole ne sera plus contraint aux monocultures asséchantes. Momo me l'a toujours dit. Bien entendu il n'y a que les dents du mouton (voire celles de la chèvre ou de la vache) qui pourront « tenir » ces garrigues, une fois débroussaillées. Mais en attendant, toutes ces collines deviennent *terra incognita*. Quoique, quoique ; ce territoire aujourd'hui « fermé » est refuge d'un nouveau style... ce n'est pas un mazet du bout du monde ; c'est plutôt un monde du bout du monde ! Car dans cette belle colline du Patu, il y en a des surprises aux détours des chemins. Je n'occupe qu'une partie de la face sud de la colline : de cette vigne d'aramon au mazet jusqu'à la petite capitelle qui surplombe le ruisseau sec, en passant par le puits du Pouzet : voilà mon territoire mouchetée de confettis de vignes, au-delà duquel les voisinages fleurissent.

Et parmi les surprises, il y a d'abord Arthur, dit « l'Indien ». Il vient me voir parfois, lorsqu'il glane du bois. Il n'a pas volé son surnom que lui donnent les gens du village : il se promène, été comme hiver, à la manière d'un Sadhu indien, la peau tannée d'onguents safranés, muni d'un simple fourreau sur le sexe et recouvert d'une vieille gabardine l'hiver. Aux pieds, c'est toujours les mêmes sandales de bois qu'il porte, faites par lui-même, dans du buis. Grand gaillard aux cheveux naturellement enroulés comme un turban sur la tête. Toujours fièrement dressé. Arthur vivait auparavant dans un ermitage en Vaucluse. Et encore avant, dans le Moyen-Atlas. Entre son adolescence en banlieue parisienne et le Maroc, quelles autres quêtes insoupçonnées ? Qui sait d'ailleurs comment il a pu atterrir ici ? Son père lui aurait acheté la ruine d'Ange, cet immigré italien qui était boscatier*, et avait planté trois vignes autour. Ange, je l'ai à peine connu ; il gardait encore fort cet accent italien. C'était un chasseur hors pair qui connaissait son Patu sur le bout des ongles. Aujourd'hui, il a disparu de la colline. Le Patu, par contre, ce n'est pas son truc à son neveu d'Ange. Lui, il vient sulfater, et puis s'en va, l'œil goguenard. Parcelles bien trop isolées pour rentabiliser tous

ces va-et-vient en tracteur sur ces mauvais chemins. Mais bon, ce furent celles de son oncle, qui en avait bavé pour les avoir et les maintenir. Fallait bien honorer...

Arthur, donc, il a son allure mystique, mais c'est avant tout un pragmatique besogneux. Son univers n'est pas bien grand, mais s'il a laissé la ruine d'Ange en l'état, il a entassé là une foule de choses. Il y a d'abord la petite serre qui l'a abrité au départ, puis le tipi. Des vieux outils partout, des tas de bois, des ferrailles par endroits ; un certain esthétisme, concret et plutôt vivant. Et puis, et puis, surtout... son tracteur, aussi fraîchement repeint qu'il est vieux. S'il y a quelques années, on le voyait charrier ses matériaux ou ses livrées de bois en poussant une vieille brouette, aujourd'hui il roule fièrement, perché haut, avec une remorque tout orange écarlate, d'une tôle de cinquante ans d'âge. L'engin est multifonctions : on l'a déjà vu garé en ville à trente kilomètres de là. Bref Arthur fait en quelque sorte ses rares courses en tracteur ! La dernière fois, je l'y ai même vu, le portable à l'oreille...

« Quand j'étais à un rassemblement de sâdhus en Inde, mon guru m'a demandé s'il y en avait beaucoup en France. Et quand je lui ai dit que j'étais l'un des seuls, il m'a dit que ma place était là-bas. Je suis donc rentré... » Par les temps qui courent, des adeptes il en a, c'est sûr... Mais ils ne s'y attardent pas longtemps ! « La plupart sont des fainéants qui oublient que le spirituel, cela passe d'abord par casser du caillou et couper du bois. » Arthur est gardien du feu, et a un caractère bien trempé : il sait ce qu'il veut et a d'ailleurs le sentiment de propriété bien ancré, qui dépasse de loin ses bornes à lui. Il a même mis en travers des branchages pour condamner le chemin communal qui passe devant sa serre et la grande mare qu'il a creusée à la pelle pendant trois ans. Les gars du village ont dégagé le chemin ; une fois, deux fois ; puis en ont eu assez. De toutes façons ce n'était plus qu'un chemin pour les chasseurs... On le contournera.

Un autre qui a le sentiment de propriété vissé au corps, c'est Gérard. Même topo ; il a également condamné l'accès qui passe sous sa caravane, côté nord de la colline. Une caravane qui a fait des petites,

lesquelles sont désormais ceinturées par une enceinte type fort Boyard. En clair, devant chez Gérard, on ne passe plus, c'est entendu. Et pourtant, il y a 25 ans, lorsqu'on ne taillait pas loin avec Momo, il venait tchatcher avec nous. Ce n'est pas tant que la municipalité lui ai remonté les bretelles pour son havre de paix illégal. De fait, un habitat pas si moche que cela, et en tout cas moins que ces villas « pâtisseries » qui trônent maintenant à toutes les entrées de Vacquerolles. Mais la difficulté avec Gérard, c'est simplement qu'il est aujourd'hui paranoïaque au dernier degré. En clair, il vit avec sa 22 long rifle sur sa table de cuisine, et dès qu'on s'approche... mieux vaut ne pas être dans sa ligne de mire. J'ai fait l'expérience de ses hurlements en voulant un jour emprunter son chemin pour rejoindre mon mazet ; c'est juré, Gérard, je ne le referai plus ! Paraît-il qu'il fut cycliste de troisième catégorie. Je ne sais pas avec quoi il est dopé aujourd'hui, mais gare à Gérard !

Entre Gérard et l'ami Arthur, il y a Nicole ou plutôt la bande à Nicole... mais à vrai dire, plutôt plus grand monde aujourd'hui ; elle est désormais, quasiment aux abonnés absents. Et pourtant elle fut un peu pionnière du lieu lorsqu'en 1975 avec son mari, elle devança tout le monde comme nouvelle résidente dans cette colline abandonnée du patus. Tous deux jeunes médecins, ils firent le choix d'un retour à la terre. Et cette terre là, c'était Ange qui la possédait et leur marchanda à bon prix, même s'il n'en tirait plus rien depuis longtemps - dix quintaux de blé dur au plus, c'est-à-dire même pas de quoi payer la semence et les frais de récolte. Ce qu'ils visaient, nos bons médecins, c'était la bâtisse en ruine sur la crête pour y bâtir en semi-légalité une belle ferme. Deux ans après, il y avait trois vaches jersiaises (qui sait pourquoi une race anglo-normande ?), et par-ci, par-là, des rangs d'amandiers et de ceps de vignes, une petite aspergeraie, et tous pleins de projets. Quelques années plus tard, il n'y avait plus que des rats dans le pailler et des charançons dans quelques tonneaux de blé dur, échoués là. Tout avait explosé ; le couple, le tracteur, le générateur d'électricité... Mieux valait sans doute, reprendre les consultations en ville !

Tout jeune, tout naïf, je ne résistai pas alors à aller les y voir tous deux. « Si cela te convient, j'entretiens les terres, et je ne vous demande rien. » « Ok, dit Nicole, tu n'utilises pas les bâtiments, mais tu retapes un peu le matériel, et surtout que tu n'y viennes pas le week-end ». Juré, je n'y bricolerai qu'en semaine, pas de souci. Et je ramassai alors en première saison quelques asperges, tentant quelques carrés de pois-chiche et de blé pour me faire la main puis débroussaillai le verger... à l'abri des regards du village ! En vérité Nicole disparut et installa à titre de gardiens, tout un cortège successif de personnes. Je cite, en vrac : un sympathique intellectuel péruvien égaré, un théâtral tout en sensibilité avec sa compagne mexicaine un peu hystérique... Jusque-là c'était parfait, lorsqu'un jour je vis rentrer par la grande porte de la ferme un yogi espagnol. Résultat : de la semaine il ne fallait pas faire un bruit à 200 mètres à la ronde pour ne pas freiner le cours de ses méditations. Et il n'y eut pas de saison suivante pour moi : cela m'aida heureusement à mettre fin à mes folles et douces tentatives qui attendrissaient gaie-ment Momo. Nicole depuis lors, consulte toujours à son cabinet, et passe trois mois de l'année, semble-t-il en Inde, pendant que de ce côté-ci, tout part à l'abandon. « Il ne fallait pas s'installer sur une crête, en plein vent ; pas bien sensé la dame aux jersiaises », disait-on avec moquerie et non sans raison. Curieusement, bien plus tard, lorsque mon doux Sâdhu débarqua à proximité, Nicole et lui, cela fit toujours deux. Gérard et Arthur, par contre, aux lunes tout à fait opposées, semblent pourtant se fréquenter et échanger des coups de main : mais je le sais, aucun n'a d'estime pour Nicole et son fantôme de territoire, qu'ils encadrent chacun de son côté.

Au fait, j'allais oublier, si discrets qu'ils sont : à l'inventaire du Sud, et outre ma présence au mazet, il y a Jan et Katilyn. Comme leurs noms ne l'indiquent pas forcément, ce sont des Bataves, installés de longue date. Un de leurs compatriotes avait acheté cet autre mazet qui surplombe le puits près des anciennes olivettes, pour le transformer peu à peu en demeure durable. Ce dernier avait revendu à Jan il y a une dizaine d'années. On ne sait pas grand-chose d'eux,

encore moins de quoi ils vivent, tellement ils ne se montrent pas : tout au plus une fois par mois au *Bar de la Plage* à Vacquerolles. Les rumeurs, bien entendu, courent ; ils auraient quitté la Hollande pour des affaires pas bien claires... Cela m'est bien égal. Jan, lui, un temps, a été embauché par la Mairie comme aide-cantonnier. Depuis, je le vois parfois me rendre visite avec ses chiens. Moi, je monte peu, car les sachant naturistes, je ne veux pas les déranger.

Ange et son bourru de neveu, Arthur le gardien du feu, Gérard la gachette, Nicole l'évaporée sans vergogne, Jan et Kalyn qui jouent aux elfes... Tout ce voisinage du mazet m'est bien agréable. Y aurait-il un tellurisme particulier sur cette colline ?

III

À Vacquerolles encore !

En salle de mairie, les paysans se partagent le gâteau des défriches du Patus, et voilà qu'entre croissance et décroissance, mon cœur balance...

Ce soir 18 heures, réunion à Vacquerolles. Pas question de ne pas en être ; j'aime bien mes collègues et ils me le retournent bien. Toujours sans doute l'effet Momo, qui se prolonge à travers ses deux fils ; mais aussi parce que je crois avoir correctement évité le registre m'as-tu vu du genre « alors c'est quand que tu passes au bio », ou encore plus genre « dis donc au fait, j'arrive de New York. Et toi, qu'est ce que tu deviens ? » Pour nous tous je crois, vigneron de Vacquerolles, adhérents de la cave coopérative ou en cave particulière, l'essentiel est le sentiment d'appartenance simple à une communauté de vigneron et de lieux ; en cultivant simplement, dans le concret et dans l'échange, le quotidien. « Dis donc, quel est le nombre de millimètres qu'il est tombé hier soir au Patus ? Où en est la fusion de la cave coopérative avec celle du village voisin ? Tu n'aurais pas un tuyau pour faire souder cette pièce à ma charrue ? », sans compter les plaisanteries qui sont l'essentiel de l'instant présent.

Aujourd'hui, cette réunion c'est du sérieux. Pas des techniciens qui viennent nous servir leurs recettes décalées, ou des représentants de communautés de communes avec des projets de développement (qui feront long feu...). Cette fois-ci, le maire nous reparle de ce projet de défriche de garrigues communales à nous louer. Au menu, une vingtaine d'îlots de deux à quatre hectares chacun, « taillés » sur les bois, pinèdes et garrigues. Les syndicats de vigneron et les collectivités locales pensent que c'est judicieux . Judicieux pour aller

vers le qualitatif qui paye, pour éliminer ces vins de masse dans la plaine du village en faisant « remonter » les vignes sur les coteaux ; enfin, pour créer des barrières tampons contre les incendies de garrigues trop embroussaillées, et puis pour renforcer l'économie vigneronne, voire installer des jeunes. Que du positif ! La région s'emballe même là-dessus, et finance en partie les travaux. La chambre d'agriculture a d'ailleurs déjà fait le diagnostic des zones *ad hoc*, des qualités de sols, des coûts de défrichage. L'affaire semble ficelée : manque plus que l'accord des vignerons.

Nous sommes donc ce jour-là une bonne douzaine dans la salle, et voilà qu'on nous projette au mur la carte des entailles à venir dans les espaces communaux. Parmi les zones hachurées sur cette carte, j'en vois une à un jet de pierre du mazet ! Et une autre, encore plus grande à un demi-jet de pierre du tipi d'Arthur ! Le tellurisme y va fort sur la colline du Patut ; j'en tremble déjà. La discussion, qui va bon train sur tous les enjeux du projet, ne me laisse plus si distant, moi qui venais en touriste, si persuadé qu'avec quatre hectares, j'ai de toutes façons atteint l'équilibre idéal, et qu'avec six, c'est sûr, je vais couler sous le travail, sous les investissements à réaliser, et qui plus est, me battre avec des seuils fiscaux désavantageux. Et puis, ces gros coups de canif à « notre » colline, cela me chiffonne.

Non, je préfère le pragmatisme de mes quatre hectares ; pas le moment d'en rajouter deux, moi qui tout récemment, était le vigneron invité comme témoin économique lors d'un colloque organisé par le groupe décroissance de Montpellier avec Serge Latouche, « expert » en décroissance. Ils auraient dû inviter Arthur : bien plus dans le sujet, non ? Cela dit, la viticulture, c'est aussi le sujet, puisque c'est encore l'un des premiers secteurs économiques de la région, que le tourisme et l'électronique détrônent à peine. Que font-ils donc les vignerons pour décroître ? Voilà la question.

Bon, il est bientôt vingt et une heures ; la salle est pleine. Décroissance soutenable, simplicité volontaire, insurrection des

consciences : les slogans fleurissent depuis 2003 et sortent du petit cercle des convaincus, pour effleurer enfin le grand public. Le grand tournant de cette affaire, ce fut le Larzac à la mi-août de cette année-là : 300 000 personnes. Si je ne suis pas un fan des grands rassemblements, les trois jours là-haut, ce fut vraiment prodigieux. J'ai loupé Woodstock de peu, mais il me semble que Larzac 2003, cela valait bien Woodstock 1969. La scène musicale en moins, tout de même ; mais le sens en plus, c'est certain ! Et quant à la qualité de l'organisation : stands d'infos, restauration bio, maîtrise des flux du public... un prodige ni plus ni moins, et le tout en autogestion des paysans de la Confédération paysanne de la région. À peine quelques papiers gras ou des bouteilles plastique, pas le début d'une castagne, même en fin de nuit ; la citoyenneté à 100 %. Avec ceux de notre département, on en régala plus d'un, jour et nuit sur nos étals ; avec force vins, légumes et fruits de saison. Rien que du bio ou tout comme. Et puis, entre les forums et les stands de toute nature, les débats et les lieux d'info sur les alternatives de société furent disponibles et vivants comme jamais ailleurs !

Un festival drôlement rafraîchissant... dans une canicule épouvantable, 40 degrés à l'ombre. Un miracle, je vous dis. José Bové, rappelez-vous, fit l'intro des Manu Chao : un triomphe. Des centaines de milliers, motivés comme jamais, cela au plus haut du pic de cette canicule de 2003, alors que dans les villes, des personnes âgées affaiblies et isolées succombaient en nombre.

Avec ce rassemblement consensuel du Larzac, qui eut pour une fois l'opinion publique dans sa besace, le radicalisme vertueux est en route, pensait-on. Et les lendemains vont bien pouvoir se mettre à chanter. Mais la soupe bien pensante du développement durable, en forme d'anesthésiant collectif du genre « ne vous inquiétez pas, on s'occupe de tout en badigeonnant de vert », commença alors à déferler de toutes les corporations économiques établies. On connaît la suite ; le rêve s'effrita et par-dessus le marché, les deux idoles de la fête ont entre-temps trébuché ; celle des jeunes,

Bertrand Cantat avec ses aventures sentimentales insensées du côté de Vilnius, et celle des militants, José Bové, avec ses aventures délicates dans la sphère politique aux marges de l'Élysée puis sur les bancs du Parlement européen. Le développement du « pourvu que cela dure », c'est sûr, a gagné la bataille!

Bon, mais dans l'immédiat, il y a le colloque de la décroissance à Montpellier. Il faut que j'affûte mon témoignage : « Je ne sais pas si je suis croissant ou décroissant ; mais je vais vous dire comment moi, je m'y suis pris. » J'ai le temps d'ailleurs, parce l'« expert » se lance dans un grand discours pour savoir si la décroissance soutenable a des racines marxistes ou pas... Après l'enlèvement final, appuyé par les questions de la salle qui contient toujours son petit lot d'intellectuels du sujet, on se propose de passer au concret : « Alors c'est quoi la décroissance conviviale pour une petite entreprise viticole comme la vôtre ? » Trois ingrédients que je développe : d'abord Momo et ses collègues du village - à savoir démarrer son initiative avec un « parrainage » local pour appréhender le savoir-faire et obtenir des coups de pouce au quotidien -, ensuite les Cepatanou ou l'Amap viticole - comme une amorce d'un marché qui ait un visage, ainsi que la participation des consommateurs au foncier -, et enfin, le « tout doucement la musique », c'est-à-dire plutôt prendre le temps du temps, que de recourir au Crédit agricole et au trop plein de technologies. De toute façon, et sans le sou au départ, il n'y avait pas d'autres chemins que les moyens du bord. En clair si la décroissance, c'est le pragmatisme, l'échelle humaine et le flux détendu, moi, je veux bien ! Et plutôt que décroissance, je propose « moins de croissance, plus de croît sens ! »

Mais pour en revenir aux défriches de la Mairie, tout me porte donc à décliner ; je suis bien en équilibre sur mon seuil économique, chèrement acquis au bout de 15 ans (lire *La Danse des ceps*). Qu'importe s'il y en a encore pour nous considérer, moi et bien d'autres, comme des entrepreneurs éternellement morts-nés économiques ; ou au mieux comme des farfelus rêveurs. La réalité est celle de la cohérence par rapport à un seuil économique soutenable.

La réunion en mairie m'a laissé néanmoins groggy. C'est à prendre ou à laisser. Ou je lâche l'affaire et je me retrouve avec un ilot étranger, probablement assaisonné de pesticides, cela en plein milieu de mes quelques hectares distribués parmi ces garrigues et pinèdes. Ou je me porte candidat et alors il me faut assurer la croissance... tout en protégeant la croît sens !

Et toi Momo, qu'en aurais-tu dit ? Rien ou presque, je le sais ; me laisser le libre arbitre, au mieux une petite phrase au détour d'une tchatche quelconque.

Bon, au tour de table à la mairie, j'ai tout de même murmuré le « ça m'intéresse », et quoiqu'il en soit, rendez-vous dans un mois, lorsque les modalités seront affinées. Je n'ai plus qu'une heure pour sauter dans le TGV pour Paris. Demain matin, tournée des bars avec Sylvain, mon associé parisien.

IV

À Paris

qui s'éveille aux vins « nature », bio et biodynamiques et où, grâce au tourisme bistrotier à dos de scooter, les ventes décollent avec Le Vin en Tête.

Et hop sur le scooter ! Nous nous mettons en selle pour deux jours, les bouteilles en bandoulière. Rive gauche, rive droite, dans un sens et dans l'autre, à sautiller de bar branché en troquet décalé ou brasserie de quartiers bobo. Bref nous surfons sur la mode des petits vins de vigneron, des vins dits « nature », des vins bio... En gros, des vins où il y a de la vie, des visages derrière, des démarches authentiques. Et ça marche. Sylvain et ses collègues n'étaient qu'amateurs de bons vins, pas campagnards dans l'âme, parisiens pur jus. Lassés de leurs activités d'ingénieurs, ils ont fait le saut un jour, après s'être pendant un an régalés d'un tour de France des vins sur le mode primesautier du « il paraît qu'il ne faut pas rater Untel, il fait des choses super qui vont vous plaire. » C'est ainsi qu'on s'est rencontré un jour à Vacquerolles !

Leur capital de trentenaires passe dans la création du Vin en Tête, avec un fonds de commerce aux Batignolles, quartier parisien qui « monte »... La cave devient repère de bons « caves », surtout le week-end, avec toujours de chouettes « quilles » de derrière le comptoir et les armoires couvertes de tout ce que ce beau pays compte de vins « vivants » ; sans oublier les bons rapports qualité/prix d'une clientèle de quartier. Les premiers mois sont euphoriques pour le Vin en Tête, et les années suivantes l'équipe s'étoffe, la vente aux restaurants devient une évidence ; nous nous associons à sept au capital, et nous achetons même, grâce aux doux matelas

mis de côté de certains, deux caves supplémentaires et un bar à vins. *Bigre!* - c'est le nom du bar... Les choses ont été vite ; et avec la satisfaction qu'au-delà du résultat économique, il s'agit plus d'une expérience de vie, de mettre en pratique des idées d'économie juste et plus structurante et de vendre ce qu'on aime. Et puis le vin en soi s'y prête : s'il est une béquille de société, c'est aussi un « lubrifiant social ». Mais quand le tutoiement avec la finesse des arômes et l'harmonie des équilibres en bouche, propres à chaque cuvée, chaque terroir, chaque millésime, nous emportent bien au-delà du vin, cela devient une vraie passerelle vers la vie de l'esprit en collectif. Presque une danse féconde entre ciel et terre.

« C'est parti ; vous me mettez 60 bouteilles de Pleine lune et 48 de terre ferme » : les bistrotiers aiment cela. Et nous aussi. Quand on se met à causer de tout sauf du vin, et que je vois les nez bien affairés, professionnels, sur les ballons, c'est gagné. Lorsque la conversation se scotche sur « cette bouche, n'est-ce-pas, elle fait un peu rustique », ou sur « cette finale, nous sommes d'accord, elle est un tantinet voilée », c'est terminé, nous avons fait chou blanc, on peut regrimper sur le scooter ! Bon bien entendu, il n'y en a pas que pour les vins « nature », comme on dit, et leur capacité à élever, à vivifier les conversations. Il continuera toujours à se vendre et à s'acheter les bons bourgogne et bordeaux génériques, où pullulent les excellents rapports qualité/prix. Mais l'exercice est souvent, autour d'un verre, dans le plaisir de la rencontre, dans la satisfaction d'une complicité sur une culture de vie. D'ailleurs, chez les bistrotiers nouvelle génération, les parcours de vie sont parfois à l'aune des nôtres. Ils ne font pas que servir des bons canons pour gagner leur croûte comme on ne fait pas que produire du bon vin pour honorer leurs clientèles.

Allez, c'est reparti pour un tour ! On déboule au « verre piqué » du côté de la République : que des vins « nature » (on ne sait pas trop ce que cela veut dire, mais on se comprend...), une cuisine simple, des spécialités auvergnates, cinq ou six tables « quichées » sur 20 m² et les murs tapissés de bouteilles. Les clients peuvent, après leur soirée

arrosée, acheter ce qu'ils ont aimé, au prix caviste. « Super tous tes vins ; je vous rappelle au téléphone... mais pour l'instant je suis blindé. » Ça, c'est bien notre ami Guillaume, il faudra y revenir deux ou trois fois par téléphone avant qu'il ne déclenche une commande. Pas toujours rose, c'est vrai. Les restaurateurs sont sympathiquement éphémères ; et en bout de chaîne, un peu trop adeptes du si je veux, quand je veux, y compris pour régler les factures... Je le constaterai avec les années. Ce sont les vigneron, qui accrochés à leur terroir, financent la trésorerie de la filière en supportant des délais de paiement étonnants. Mais foin d'économisme ; revenons à notre scooter.

Direction les boulevards, chez le camarade basque. Il a depuis des années remis les guides de vins, pour être pionnier des nouvelles tendances gastronomiques. Allez hop ; et une, et deux, et trois... toutes les cuvées y passent sur son comptoir, sans oublier les bons trucs qu'il veut nous faire découvrir. Ouf, je n'en peux plus, son service du soir démarre, il conclut vite : « En avant pour 36 bouteilles d'Ultime... » Finish dans ce bar à sushis japonais, auquel les petits guides gastronomiques de la capitale font tous les honneurs. Journée bouclée, on en a finalement enchaîné une dizaine en traversant Paris en long, en large : des rencontres vivifiantes et une bonne demi-palette de bouteilles vendues. Maintenant, il est temps que j'évoque à Sylvain ce projet de défriche à Vacquerolles.

« Et si l'on prenait une bonne bière, histoire de se changer de tous ces vins. » Difficile en effet ne pas déguster un peu de tous ces fonds de verre avec nos bistrotiers branchés, de ne pas en avaler à chaque fois quelques gouttes. En fin de journée, cela finit par faire une bonne petite dose alcoolique. On va aller se nettoyer le palais avec une mousse de base. « Alors, et au fait, où en est-il de sa retraite le père Bossières dans son Val-de-Saône ? Tu es sur un coup ou pas ? » Sylvain brasse depuis trois ans du vin, en faisant de la boutique et en livrant certains matins les restos. « Mais bon, tant que c'est affluence de potes le week-end à la cave ou que je me repasse deux heures

durant, ma collection de disques en livrant le matin, ça ira. Mais à terme, puisqu'elle fonctionne, notre petite affaire, on embauchera ; et moi, j'aimerais toujours changer d'échelon, enfin bon, sauter dans le rang... celui de la vigne et du vin. »

« Bossières, il me botte pour ses cépages anciens, pour son côté décalé, et sans doute pour sa mise à prix très raisonnable : on pourrait même faire cela en collectif entre nous tous. Mais j'y suis revenu l'autre jour : pas commode le Bossières, il voudrait garder la main sur les vins. Et puis, il n'a pas tant envie que ça de la prendre sa retraite. » « Ça tombe bien, si ce plan est mort, moi, j'en ai un autre pour toi. Il y a du nouveau à Vacquerolles : deux hectares que la Mairie me louerait, prêts à planter, au beau milieu de mes vignes du Patu. Tu roulerais avec moi ? »

Trois mois plus tard, dans le secrétariat de mairie, nous signons à quinze, chaque vigneron son bail individuel de défriche en terre nue, sous emphytéose, c'est-à-dire pour la bagatelle des cinquante années à venir. Mais là-dessus, de la vigne, rien que la vigne, prévient le contrat. Bien entendu, je n'ai pas cherché à faire mon numéro de « décroissant » primaire, qui sourdait de ma tête. « Et si on louait une partie de ces ilots à des nouveaux venus pour qu'ils s'installent au lieu de nous agrandir nous : pour que des jeunes y amorcent des projets de vie. On leur fournirait un forage d'eau clés en mains, et le droit d'un habitat autonome pour des vergers, des animaux, etc. »

Bon, je lâche toute idéologie ; pour l'instant, il s'agit de prendre le morceau et je composerai derrière. Effectivement l'année suivante, une fois tous les taillis brûlés, les cailloux concassés, les sols labourés profonds, je sous-loue l'ensemble à une société civile immobilière (SCI) qu'on crée avec Sylvain, et nous voilà alors tout l'hiver à gamberger ce qu'on va y planter. « Et pour commencer, pas de la vigne au kilomètre, n'est-ce-pas ! » J'ai déjà la trouille d'y tailler l'hiver au long cours, un interminable océan de souches. « On peut

découper donc la parcelle en au moins quatre morceaux par des rangées d'oliviers. D'ailleurs j'irai casser au pic des éclats de souches de mes vieux oliviers pour plus de réussite. « Et pourquoi pas un espace aussi, pour faire un enclos avec une capielle où je ne sais quel habitat néolithique de notre invention ? »

Pour le reste, en avant la vigne, mais avec un vrai pot-pourri de cépages, de clones et de populations locales. Cet hiver-là, nous ferons le tour des bois de vignes anciennes de Vacquerolles, puis le détour par Tain-l'Hermitage pour des bois de vieilles syrah ; avec tout cela nous remplirons la camionnette pour discrètement, le soir, amener la marchandise à greffer chez l'un de ces pépiniéristes encore complices de l'émancipation de la profession de cet excès de clones imposés par l'Administration, sous couvert d'hygiène végétale.

L'année suivante, nous y sommes ; plus de 10 000 plants greffés attendent l'équipe de choc des planteurs du coin. On y passera trois jours à leur distribuer les plants, et eux à tirer le « carrément ». Tirer le carrément, c'est tendre pour chaque rangée des fils de fer mouchetés à chaque mètre, puis peser de tout leur poids sur des virounes pour pénétrer toute cette caillasse, pourtant broyée menue par les engins de défriche. Les deux jours suivants, avec Alain, pilier de bistrot de Vacquerolles, on arrosera plant par plant. Non pas qu'en février la végétation manque d'eau, mais tout simplement pour que la terre « colle » bien aux plants pour leur reprise. Et puis, qu'on le veuille ou non, c'est Alain qui arrose tout ce qui se fait ici comme plantation au village. Surtout depuis qu'il a lâché sa double carrière de razeteur dans les arènes de Camargue et de jardinier de courges, pour une autre double carrière : pilier au *Bar de la Plage* à Vacquerolles et élaborateur clandestin de la plus fine Carthagène « des amis » avec les raisins qu'il glane chez nous tous après vendanges. Et donc si Alain vit à Vacquerolles comme un roi (à la bougie chez lui et comme boute-en-train au café...), il est arroseur de plantiers pour chacun d'entre nous !

V

De Paris à Valparaiso

Lorsqu'on part à la recherche du vernaculaire chez des paysans vigneron chiliens... la tête à l'envers, mais les idées plein la tête.

« Bon, alors c'est quoi notre métier en définitive ; si l'on est là seulement pour vendre de bons vins, faire du chiffre, financer la croissance, détenir dans vingt ans une belle chaîne de caves à vins dans Paris, moi je lâche l'affaire et mes petites actions tout de suite. » Après la phase euphorique du lancement d'entreprise, les états d'âme traversent notre modeste assemblée d'actionnaires.

« Oui, on n'est pas là pour seulement bien vendre et faire vivre des vigneron, bio ou pas bio. D'accord, c'est essentiel de le faire correctement, et en bio tant qu'on peut ; mais une fois qu'on enchaînera des comptes d'exploitation et des bilans positifs, cela donnera quoi ? Le « Nicolas¹ » du Bio ?! »

« Ah, eh bien, faisons et affichons de l'équitable ; vous avez vu, le commerce équitable, c'est le truc tendance qui monte. On peut adapter cela à la filière vins, non ? Cela vous donne des idées... »

« Moi, cela ne m'intéresse pas l'équitable, le bio, et tous ces foutus labels qui sont des porte-drapeaux dans le genre « moi, je suis dans le bon, le bien, le juste ; les autres c'est de la m... », trop moralisant, ces trucs-là »

« Oui, mais au moins, les cahiers des charges et les chartes, cela a la vertu de règles auxquelles on se tient, qui sont reconnaissables..., et qui donnent envie aux autres d'y adhérer peu à peu. »

« Bon allez, stop ; nous avons fait il y a deux ans, un tour de France

1. Chaîne nationale française de magasins de vins et alcools sous franchise.

des vins tout au long de cette chaîne de vigneron qui s'apprécient et se recommandent. Cela a suffi pour réussir une gamme cohérente, pour entretenir une ambiance vivante où les amis de nos amis déboulent sans qu'on leur tire la manche. Et le quartier des Batignolles ne s'en plaint pas, bobos sur les bords, jeunes et moins jeunes ; du smicard au gars qui staffe, en passant par les grand-mères douairières. »

« Compris, on décide de rien ; on regarde et on mesure mieux ce qu'on fait dorénavant ; et on n'oublie pas que si on le fait ce n'est pas pour être le meilleur revendeur de bons vins sur Paris ; allons même s'aérer ailleurs... »

« Dites camarades !, déclamai-je, et si on se faisait en fin d'été une virée au Chili, en Roumanie ou en Californie, qu'importe ; pour s'ouvrir les horizons, et discerner un peu plus les choses, flairer l'air du temps au-delà du débat franco-français. En plus, il nous faut ouvrir un peu notre gamme sur de l'international ; allons tâter le pouls en direct. »

C'est l'hiver austral, plutôt doux et sec dans le « Bio bio », région à 400 kilomètres au sud de Santiago-du-Chili. Je ne pense plus du tout à mes raisins qui mûrissent là-bas, de l'autre côté de l'équateur, et qui manque bien d'eau pour les amener à bonne maturité... Don Julio nous fait pénétrer dans sa petite « bodega* », petit appentis adossée à la maison paysanne. 15 m² tout au plus avec deux petites cuves ; l'une en béton, de 1 000 à 1 500 litres, ainsi qu'une autre, équivalente, faite d'une outre en cuir de bœuf renversée, tenue sur un châssis de bois. Bien entendu, il n'y a aucun matériel mécanique ici, ni pompe, ni érafloir, ni fouloir, ni pressoir. La méthode est simple : Don Julio pose sur les cuves des trémies de cannes de Provence pour érafler, puis foule au pied. Ensuite, nous explique-t-il, il soutire vers de vieilles barriques et le tour est joué. Résultat, tout ce qu'il y a de plus authentique ; un vin extrêmement nourrissant, aromatique, vivant, rustique en diable. Il le vend à 2 500 pesos, à savoir la bagatelle de 3,5 euros la marie-jeanne de cinq litres consignée. Le tout est issu de son hectare et demi de vignes de cépage

« País », à savoir le cépage productif apporté par la conquête espagnole : quelque chose qui rappellerait nos anciens cinsault ou aramon en Languedoc, et le tout sans irrigation, sans porte-greffe. Il laboure au cheval bien entendu, et se tire d'affaire de l'oïdium avec un usage occasionnel de soufre.

Don Julio est l'un des plus modestes membres de la société coopérative du Valle de Pichaman, laquelle compte 27 membres et a été créée grâce à une ONG et la municipalité régionale ; aide à l'organisation économique (ils tentent en commun une amorce de vinification, de mise en bouteilles et d'accès aux marchés du vin), tentatives d'agro-tourisme (ils souhaiteraient drainer un tourisme local balbutiant...), formation technique (comment éviter l'usage d'herbicides)... Voilà le programme !

Avec cette visite, nous sommes scotchés, Sylvain et moi. Du grand vernaculaire ! On le dit des langues indigènes ou de l'architecture avec les moyens du bord, celle qui se fait sans plan d'architecte ni règles d'urbanisme, à l'image de tout ce qui se trouve dans nos villages d'autrefois ; celle qui se fait avec le matériau sur place au fur et à mesure de sa disponibilité et des besoins d'habitat. Foi de vigneron ; on le dira maintenant des vins ; oui les vins vernaculaires valent bien les vins décroissants !

« Ce sont ces vins-là qu'il faut promouvoir ! Ceux qui maintiennent une agriculture paysanne » s'emballe-t-on. « Quel intérêt cela a-t-il de faire voyager au bout du monde tant de vins standard, d'une viticulture d'exportation à grande concentration de moyens ? Ces innombrables « vinas* », privées ou coopératives comme ici au Chili, à capitaux souvent extérieurs, ont envahi le Valle central, entre cordillère des Andes et cordillère de la côte. En 25 ans l'agriculture paysanne chilienne a été repoussée aux marges. La recette : vins de cépage éminemment technologiques et main-d'œuvre bon marché (15 euros / jour). Les « vinas », qui auparavant achetaient leurs raisins à une paysannerie vigneronne ont perdu du terrain. Résultat : les paysans vendent leurs raisins à vil prix et lorsqu'ils vinifient eux-

mêmes, ils n'ont pu conserver que des marchés locaux de consommation populaire, surtout sous forme de marie-jeanne consignées de cinq litres. Ce tissu rural n'a pas résisté aux mutations technologiques et les paysans vendent de plus en plus leur main-d'œuvre aux grandes vinas, quand ce n'est pas tout simplement leurs terres !

Nouvelle découverte de la même veine, sur les hauteurs de Valparaiso. Daniel est un amoureux de sa terre, et malgré son âge, il est tout à son domaine. Sa quête, c'est vraiment le terroir comme un « organisme » agricole. Ce petit vallon hérité de ses parents et grands-parents, d'environ 250 hectares dont 8 en vignes et maraîchage, il le façonne peu à peu depuis une quinzaine d'années. C'est un modèle du genre : chaque chose se pose ainsi progressivement à sa juste place, en interaction de plus en plus dense entre les diverses cultures et les éléments du terroir.

Les bois qui descendent des crêtes, enserrant les enclos agricoles telles de véritables « écharpes » de protection vis-à-vis des influences marines, du gel et des vents dominants. Ce sont également des déchets forestiers pour les composts, du bois d'œuvre (piquets, charpentes...) et du bois de combustion (il y a encore de vieilles charbonnières*) ; réservoirs aussi de plantes refuges, d'extraits végétaux pour la vigne (saponine), etc.

À la lisière de ces bois, Daniel a repéré les lieux humides et les sources sous-jacentes, de manière à créer plusieurs lacs de retenue ; une dizaine au total en 5 ans, de 20 m² au maximum grâce à quelques coups de tractopelle, et qui alimentent tous par gravité les vignes, au goutte à goutte. Ressource intarissable et gratuite en eau de source, dans un environnement de huit mois de sécheresse quasi ininterrompue. Les vignes restent enherbées à l'année et 2 à 3 fauches au printemps suffisent en général pour laisser un confortable mulch avant que la sécheresse ne gagne. Des animaux habitent ce territoire ; parfois des moutons dans les vignes l'hiver, des volailles, ainsi que de nombreuses ruches. Côté commercialisation, de la vente directe bien sûr avec une salle de restaurant où s'organise de nombreuses soirées à thème.

« Ça, c'est du vernaculaire ou pas ? » « Ben pourquoi pas, ce n'est pas parce que Daniel a loué un tractopelle ou qu'il a accès au marché d'export avec ses copains de la coopérative. Nous, il faut nous voir, petits vigneron français de 4, 5 ou 6 hectares, on se retrouve à faire des foires à New York ou Tokyo... » « Le vernaculaire ce n'est pas que le paysan attardé isolé ; c'est aussi celui qui sait construire des partenariats « organiques » autour de lui pour plus de force ; qui sait trouver une voie entre le tout individuel (mes petites vignes, mes petites bouteilles...) et le tout collectif (les coopératives qui rendent peu à peu les paysans « salariés »...). » Ce voyage commence à trouver sa vertu : réfléchir sur ce qu'on veut vraiment, nous qui ne sommes pas entrés dans le métier de commerçant, pour fonder des caves en plus, ou multiplier les emplois comme le suggèrent « nos » gouvernants.

« Mais il n'y a pas que le *small is beautiful*. » Changeons d'échelle ; de cave en cave, nous atterrissons enfin là où notre appétit dans cette quête du vernaculaire va être surpris. Santa Emiliana, 600 hectares d'un seul tenant, et tout en culture biodynamique, bien entendu en palissage intégral, comme si l'on se trouvait en Bourgogne¹.

1. Les mimétismes agronomiques, souvent coûteux, dominant... Aujourd'hui que l'on soit en Grèce, au Mexique en France ou en Chine - bref à une quelconque longitude ou latitude -, les vignes sont en quelque sorte toutes « verticalisées », corsetées à des fils de fer. Ne suffit-il pas d'un regard ouvert sur les viticultures paysannes du monde entier pour comprendre que cette uniformisation est excessive. Si en Iran, ou à Santorin en Grèce, les vignes sont traditionnellement au sol, telles la liane originelle qu'est le genre botanique *Vitis*, en Languedoc ou au Chili les vignes sont menées horizontalement en « gobelets » surélevés. En situation septentrionale (Bourgogne, Vallée du Rhin, Oregon), et pour compenser le manque de soleil et l'abondance d'humidité, les paysans ont redressé les vignes en les palissant de plus en plus haut. Pourtant, depuis quelques décennies, et avec l'argument de la mécanisation, c'est le modèle septentrional qui domine. Les paysages viticoles sont désormais peuplés de vignes alignées comme des petits soldats haut dressés...

Santa Emiliana, une création récente de toutes pièces par un riche consortium agro-industriel, joliment adossée à la cordillère. Y sont déjà en production deux cents hectares de vignes selon de délicates courbes de niveaux qui embrassent une cave dernier cri aux matériaux naturels. Il faut avouer que c'est de la belle architecture mêlant le bois, la terre cuite et la chaux. Les vignes, elles, dessinent de multiples terroirs selon les types de cépages, traversés de « couloirs écologiques » qui sont autant de ruisseaux bordés de haies diversifiées. Dans les vignes les rangées sont semées de mélanges d'engrais verts, de plantes médicinales. Par endroits, des poulaillers mobiles, permettent, surtout l'hiver, aux côtés des moutons, d'« habiter » cet écosystème cultivé.

Travail hiérarchisé, subordonné, bien entendu, avec un patron, un chef de culture, des chefs d'équipe, et des ouvriers agricoles ; au total, une personne pour 2,5 hectares ! Même un employé, semble-t-il, est affecté à temps partiel aux tâches liées aux préparats biodynamiques ; cueillette des plantes, mise en terre des cornes, brassages et pulvérisations, etc. Au total, une pièce de 25 m², et en dessous, une petite cave avec de grandes malles à préparats. Pour dynamiser c'est le grand style, avec quatre brasseurs en série et un atomiseur de 600 litres. Du fonctionnel, rien que du fonctionnel !

Puis on passe à la cave. Haute technologie du meilleur cru : petits pressoirs verticaux hydrauliques, cuves tronconiques, foudres, inox et bois. Que du top niveau !

À la dégustation, vins parfaits (trop parfaits), droits, nets, pleins de belle matière et le nécessaire de goût de vanille boisée. Tout comme le domaine ; sophistiqué, parfait... ; mais cela a-t-il une âme, un vrai caractère ? En tout cas nos régions viticoles françaises ont de quoi réfléchir avec cela au Chili, ou son équivalent dans la Sonoma Valley californienne, territoire où les écrans de Biodynamie, dessinés comme des plans d'architecte New Age, germent des vallées de l'Oregon jusqu'à la Napa Valley de San Francisco.

Après ce festival de découvertes dans les zones à la marge du plateau central chilien, il devient évident que ce que nous souhaitons traiter est là, chez ces paysans et ces exploitants expérimentateurs. Après cela, nous avons décliné l'invitation à aller visiter les beaux domaines à capitaux français, suisses ou italiens qui proposent d'excellents vins bio, très compétitifs, n'est-ce-pas. Nous avons déjà ce qu'il faut dans nos rayons des Batignolles !

« C'est bien clair : notre rôle n'est pas comme la plupart de jouer uniquement sur un rapport qualité/prix et de vendre ainsi des vins compétitifs sur le marché parisien ; AOC de nos régions et vins phares du nouveau monde. Ça, il y en a qui le feront toujours mieux que nous, et opiniâtrement, sur la durée. » Alors que faire ? D'abord le choix d'aller vers l'achat et la commercialisation de vins « paysans », structurants de terroirs diversifiés et vivants. Et par ces transactions, générer une plus-value, fruit de la différence entre ces vins à moindre coût de production, et leur valeur réelle similaire à certains vins paysans français bien « cotés ». C'est enfin considérer que, même si cette plus-value est entre les mains du revendeur (importateur, grossiste, caviste), elle doit être considérée comme de l'argent « libre » au service de tous et en particulier aux terroirs d'ici et d'ailleurs.

Voilà ce que recouvrirait la notion de vins « vernaculaires ». Vernaculaire au sens d'une authenticité des pratiques, autant en ce qui concerne le soin au terroir et aux vins, qu'en ce qui concerne les liens économiques à construire.

« Voyons, voyons, on ne va pas se mettre à ne vendre que des vins perdus du bout du monde, hors appellations, sans étiquettes pour ainsi dire ; chiliens, roumains ou français. » Le pragmatisme de Sylvain reprend le dessus. « En revanche ce serait bien effectivement de considérer les choses au-delà du flot actuel très « tendance » des labels bio, des rapports qualité/prix, des vins de « copains ». OK, la crise des vins standardisés et celle des vins français, ce n'est pas notre affaire ! Ce qui nous stimule est l'espace économique de vins

vernaculaires producteurs d'une qualité globale ; économique, sociale, paysagère..., accompagné d'une authenticité, même rustique, au creux du ballon de dégustation. Va pour ce fil directeur !

Le retour nous renvoie aux réalités pour ce qui est du Chili. Coûts de fret exorbitants pour une palette isolée, démarches administratives de tous côtés peu supportables à cette échelle ; nous abandonnons mais avons compris une chose : derrière deux vins apparemment similaires, de la même région, au même prix, de qualité similaire, on construit des terroirs de nature tout à fait distincts. Mais le germe était posé car quelques années plus tard, nous trouvions dans nos rayons un vin dit « Huaso* », issu de cépages « País* » de ces mêmes localités : un jeune Français talentueux avait flairé l'évidence du geste et déclinait peu à peu une gamme de vins paysans chiliens. Je le retrouvai d'ailleurs l'année suivante à Pichaman, épice centre du séisme de 2010 qui fit rouler toutes ses barriques au sol. Il décida néanmoins de poursuivre de manière persévérante sa course avec les Don Julio que nous revisitâmes ensemble. Quelques mois après cette escapade chilienne, nous organisâmes gaillardement avec Sylvain un petit salon collectif pour témoigner de cette approche et la tester, tout en essayant d'expérimenter la question de l'argent « libre » au-delà de la plus-value.

Et moi, avec tous les Don Julio, Lautaro ou Gaston du Chili, j'ai bien compris que nous n'étions pas qu'une poignée en France à gérer les économies d'échelle, à endiguer les investissements inutiles propres au flot des vins dits « technologiques », à relativiser les vertus des labels. Tout cela bien loin de tous les fantasmes de certains nouveaux venus au vin écologique.

Vignerons vernaculaires

*...Pour des terroirs vivants
...Pour une économie de co-responsabilité*

Marchands d'ivresse (bistrotiers, cavistes...) !

Rejoignez nous le lundi 22 juin

*Pour déguster nos vins tout sains et tout naïfs
Pour partager des idées sur les terroirs et le commerce
Au Vin en Tête, rue du pressoir, 75017 Paris*

14h - 18h accueil et dégustation

Les domaines présents (dont une pré-liste est établie au verso) ne sont ni exclusifs d'un label (AB, Demeter...), ni de zones d'appellation, ni de chapelle particulière (vins sans soufre...). Ils priorisent le soin à des terroirs diversifiés et la construction d'une économie de responsabilité.

18h débat introduit par Francois Laurel et Jonathan Hardy Nocriter

« Quelle économie juste pour des terroirs vivants. » Il s'agira de débattre de l'économie en jeu avec nos filières du vin ; une économie d'association, qui structure des liens ou une économie de compétition, corporatiste et qui « dissocie ».

Renseignements :

*Pour les marchands d'ivresse, contactez : bouteille@vinentete.fr
Pour les vignerons vernaculaires, contactez : séateur@vinentete.fr
Pour la presse, contactez : plume@vinentete.fr*

Si vous êtes intrigué par l'initiative, allez au verso de cette page pour plus d'infos.

Domaine de la Lune (Côtes du Rhône), Coopérative de St-Malin-du-Plomb (Languedoc), Domaine Boujot (Moselle), Domaine Brillot (Mâconnais), Domaine des Griots (Coteaux du Layon), Domaine Beautoqué (Languedoc), Domaine Au chai (Loiret), Domaine Ducru (Beaujolais), Domaine Regale (Languedoc), Domaine Don Daniel (Valparaiso), Cave Coopérative de Caux-rince (Var), Domaine Coussin (Anjou), Domaine Ton Blanc (Bergerac), etc. et quelques autres cooptés pour un échantillonnage non statistiquement et géographiquement représentatif des vins vernaculaires.

Le film MONDOVINO, sorti dans les salles durant l'année 2005 (J. H. Nocriter), a agité le monde du vin. Il caractérise le débat actuel qui oppose les vins de terroirs délimités aux vins de cépages mondialisés.

Pour nous, VIGNERONS VERNACULAIRES, les uns et les autres mènent à ce qu'on constate partout dans le monde :

- des monocultures viticoles qui progressent sur tous les territoires concernés, soit sous le jeu de la délimitation (dans l'aire AOC, tout devient vigne... le beaujolais, le sancerre, les Coteaux du Languedoc..., la Napa valley ...) soit par le laisser-faire dans les pays ayant de forts avantages comparatifs sur les marchés mondiaux (climat généreux, pas de droits de plantation restrictifs, main-d'œuvre et transport peu coûteux... (ex. : le Valle central chilien, la Chine méridionale, l'Afrique du Sud, etc.),

- une standardisation des vins imposée, soit par les labels et les commissions d'agrément, soit par le marché dit « mondial », et l'inflation de technologies uniformisantes,

- et pour finir, une crise économique larvée qui affecte tous les pays et tous les secteurs, et quoiqu'on en dise, toutes les agricultures paysannes.

Les Vignerons Vernaculaires amorcent à leur façon une économie « associante », évitant les rapports de force dans les filières, militant pour une plus juste objectivité des prix, expérimentant des formes différentes de propriété de la terre, développant des ventes contractualisées plus transparentes .

Sur une bouteille achetée 10 euros, 30 centimes d'euros (0,10 par le vigneron, 0,10 par le revendeur, 0,10 par le consommateur) seront versés sur un compte « Vernaculaire » de soutien à des initiatives de développement de ces démarches (appui à des viticultures paysannes, expérimentation de démarches commerciales « associantes », échanges de pratiques, etc.). Ce compte sera abrité par une association géré collectivement par des vignerons et des cavistes (www.vins-vernaculaires.net).

Le bide ! Personne ou presque ne réagit. OK, nous n'avons pas fait de pub, nous n'avons pas eu d'attaché de presse, mais bon... Les stands ne seront visités que par les copains, heureux des dégustations et d'un « je ne sais quoi de sympa comme initiative, mais à vrai dire je ne comprends rien à votre truc », « et en plus, si on se met à prélever ces centimes à droite et à gauche, cela va devenir une usine à gaz... », nous assure-t-on. Il faut perfectionner, simplifier..., laisser mûrir ! La suite, ce sera quand cela sera le bon moment, n'est-ce-pas ? Mais il n'empêche que dorénavant, au Vin en Tête, on se dotera de certains outils de gestion, simples mais déterminants ; une charte partenariale qui borne les objectifs partagés et la croît sens commune avec les vignerons ainsi qu'une typologie de toutes les classes de vins que l'on vend, depuis les vins « industriels », très marketés, qu'il faut avoir en magasin, jusqu'à ce type de vins « vernaculaires » en France et à travers le monde, en passant par la cavalerie des vins bio bien en place ou celles des bons vins typiques de leurs appellations. Il aura fallu ce détour aux antipodes pour revenir un peu la tête à l'envers, voire un tantinet en l'air. D'année en année, voilà de quoi expérimenter plus en conscience, le progrès collectif, marche à marche, avec nos fournisseurs et nos clients, dans le bon sens. Croissance, croît sens !

Vacquerolles en vendanges

**Allons, c'est pas le tout, c'est les vendanges.
Où l'on y tutoie les cuves, on y chante les bulles
et on y taquine les bouteilles !**

Bon allez, en avant les vendanges ! L'hiver austral n'a pu grand-chose pour apaiser notre fin d'été septentrional... Toujours pas d'eau et voilà que quelques vignes se dégarnissent dangereusement. Avec quoi vont-elles faire mûrir leurs raisins ? Il n'empêche, on y est. J'ai prévenu les fidèles Cepatou, ceux qui louent les ceps de vignes en guise de consommation coopérative ; ceux qui depuis le début sont toujours là, le week-end de l'équinoxe de septembre - c'est un rituel. Ils ramassent en rafales, que ce soit avec la dizaine de personnes de la première heure, ou la cinquantaine déferlante au zénith du soleil, voire plus à l'heure de l'encuvage alors que je concocte pour le rosé de goutte une séance de foulage de raisins, spéciale enfants, dans la petite benne. Du temps où je n'avais que deux à trois hectares, c'était deux jours de razzia ; à peine une parcelle s'achevait que tous filaient à la parcelle suivante, moi distribuant des vieilles pastières aux quatre coins des vignes, le tracteur toujours en mouvement de la source à la cuve. Ah pour sûr, les maturités ne pouvaient être partout à leur optimum, mais mon radar, c'était le saut de l'équinoxe, au lendemain des pluies du même nom. Reste que l'ange gardien de la diversité des cépages et des parcelles était un bon allié. Tout cela me protégeait agréablement de la réflexion technique, celle qui essaye, à force d'analyses et de conjonctures, de se faufiler dans les dédales de cette fameuse boîte noire qu'est le vin dans ses équilibres fermentaires. Et puis d'année en année, en forme de baromètre, je voyais bien la satisfac-

tion des palais, à la dégustation des vins qui se succédaient d'année en année ; « Rustique, mais authentique. »

« Ah non, là mon gars, plus question de remplir la cave en deux jours ; et même si tu convoques cent Cepatou d'un coup, cela ne le fera pas », m'avait prévenu Sylvain assez vite. Voilà quatre ans, depuis notre plantation commune, que ce dernier prenait date pour les vendanges. Avec ce confetti de vignes qui s'étoffait peu à peu, puis ce plantier qui entrait en production ; pour sûr, nous changions d'échelle. « Pas besoin d'analyse et de tout le tintouin ; on goûte et on machouille les raisins scrupuleusement tous les deux jours pour évaluer globalement les maturités. » Il nous faut un équilibre entre les sucres, la couleur, l'acidité et les tanins. Exit la tentation de l'œnologue avec ses analyses trop répétitives et stressantes !

5 septembre et des jus entre 13 et 16 degrés d'alcool potentiel ! Ça va monter jusqu'où, tout ça, si la pluie ne s'annonce pas ? Dans le terroir local, c'est le branle-bas de combat qui s'annonce, alors que le plus sage serait de ronger son frein. Oui, le plus dur dans les vendanges c'est avant tout de se retenir d'y aller ! Cette année encore, ce n'est pas parce que les degrés potentiels sont au plus haut que l'ensemble est mûr... La première fois qu'on a vu cela, ce fut lors de la fameuse canicule. 2003 donc, puis 2004, 2005..., 2007 ; même tabac. L'orage d'août n'arrivera que début septembre. Et en 2005, l'humidité se prolongeant tout le mois ou presque, la vigne, enfin soulagée, on aurait cru qu'elle en oubliait que sous son aile des raisins étaient à mûrir, ne s'occupant plus que de sa vie végétative et ses aptitudes à l'hibernation.

Avec les sucres qui s'accumulent à l'excès et ces rafles et pépins dont les maturités bloquent par manque d'eau, les éléments du raisin mûrissent de manière de plus en plus divergente. Le quatrième élément de l'édifice, c'est la peau du raisin avec les couleurs à venir du vin et la pruine dit-on, délicat fond de teint sur lequel se logent les levures prêtes à faire ronronner l'ensemble vers sa destinée.

« Seule notre bouche permet l'analyse globale. Là, regarde : pour un début septembre, les raisins donnent le sentiment qu'il y a du sucré, de l'amer, de l'acide, tout ce qu'il nous faut, mais si peu unifié ; cela part dans tous les coins sur le palais et quand on avale le tout ce n'est pas miellé pour deux sous, malgré les sucres. » Sylvain affûte ces arguments ; et moi cela me relaxe le fait de ne plus tutoyer tout seul avec mes cuves, assisté du conseil trop stéréotypé de l'œnologue-turbo, distillé cinq à dix minutes tous les deux jours.

Et d'ailleurs le contrat a évolué entre nous deux ; il ne pourra plus venir s'occuper de notre nouvelle plantation. Trop loin, trop physique. « Ce qui m'intéresse ce sont les vins. Le temps que je dois fournir au plantier, je préfère le donner sur les vendanges et le travail de cave, ainsi que le suivi à distance. Tu monteras à chaque fois des petites fioles pour continuer le couple à trois avec nos cuves. » « OK ; mais il nous faut trouver quelqu'un pour reprendre une partie des vignes. »

Alors, ces maturités ? Avant 2003, nous avions toujours rendez-vous avec l'orage du 15 août, disons de courant août ; mais pas trop tard s'il vous plaît, car après le 15 ou le 20 du mois, les divergences vont se creuser et le retour de l'eau dans la baie provoquera plutôt une dilution qu'une remise en route des convergences entre les quatre éléments constitutifs de cette grappe. D'ailleurs les vieux allaient chercher le remède aux écarts climatologiques, à peine à 800 mètres à vol d'oiseau du Patus ; à la chapelle d'Alairac. Le curé organisait la messe en plein air le dimanche le plus proche du 15 août. Tous savaient que si la chaleur et la sécheresse d'été avaient du bon pour que la plante concentre enfin son énergie sur le raisin, la boussole des maturités s'affolait si le temps sec s'acharnait au-delà du raisonnable. Pour rééquilibrer la course des raisins vers l'excellence, pour aider les courbes de maturité à se réaligner, la vigne compte sur la marche du temps. Et au final, l'art de vinifier ne revient-il pas en définitive à conjuguer en cuve ces décalages, à agréger ce maelstrom d'imperfections, lesquels caractérisent chaque millésime.

Bref, aller vers la perfection de l'imperfection ; celle du raisin, de la nature, de la vie organique. Avec ces dernières années, l'exercice devenait de plus en plus acrobatique. Exemple : si les jus sont trop sucrés, donc potentiellement alcooleux, ils vont sur-extraire la verdeur des rafles et l'on est alors tenté d'interrompre les cuvaisons, c'est-à-dire de couler les jus et de presser les marcs. Mais nous, c'est clair, on gardera toujours nos rafles !

En attendant, et au menu de ces vendanges, bien s'entendre sur le relais à trouver pour Sylvain sur ce plantier commun et mes surfaces en trop. « Pour les vignes, il n'y en a qu'un de candidat, ou plutôt qu'une ; c'est Cécile. Elle est au top, tu le sais bien », me rappelle Sylvain. C'est vrai, ce printemps, nous étions voisins de stand sur un salon de vins bio : très calée sur la biodynamie, et surtout vinificatrice experte, à mi-chemin entre le technique et le sensuel. La meilleure preuve, c'est que sans elle à la manœuvre pour les vins et la vente, ses patrons n'auraient pas percé si vite dans le monde des vins nature. Ce n'est pas la place de grand notable agricole de son Monsieur Cardon qui a tout fait. Je confirme donc ce que dit Sylvain, mon collègue fermentaire. « Oui, que des atouts ; figure-toi qu'elle est déjà venue à trois reprises visiter les vignes et discuter lesquelles je garderais, lesquelles elle prendrait. Et puis, il faut avouer que pour cette vigne liane si féminine, un peu de féminin dans ce monde vigneron si masculin, cela ne ferait pas de mal. »

1. La rafle est souvent un souci pour le vigneron lorsqu'elle est un peu verte. Voilà pourquoi l'éraflage est une technique ancienne. Cependant les paysans connaissent la vertu des rafles pour drainer les flux et les énergies dans les cuves et les pressoirs. De plus, leur capacité à générer de l'inertie thermique dans les cuves est reconnue. Sans rafles, il faut nécessairement contrôler les températures qui s'envolent avec la fermentation alcoolique. Et puis, ne faut-il pas reconnaître que c'est bien au niveau des rafles que s'accumule l'essentiel des résidus de pesticides dont l'usage massif s'amorça dans les années 1970. Un argument de plus pour s'en débarrasser et s'amputer ainsi de leurs vertus.

« C'est mûr ou ce n'est pas mûr ? » « Ce ne sera jamais mûr à 100 % » ; ce n'est pas nous, n'est-ce-pas Sylvain, qui allons nous embarquer dans la surenchère technologique pour créer des convergences artificielles. Ainsi quand il y a trop de tanins rugueux, en voilà qui sortent l'éraflage, voire l'épépineuse ! Quand il manque de l'alcool pour extraire de belles matières, on rajoute du sucre, etc. » Pas de souci ; Sylvain et moi savons en définitive, que ce qui fait la richesse des vins, c'est justement l'incapacité offerte de ne jamais voir converger les maturités respectives des jus avec celles des pépins, des rafles, et des pellicules. Ces trois derniers éléments sont les constituants essentiels des vins rouges, les jus permettant l'extraction, selon les températures et les degrés alcooliques. Bref, le millésime dit « du siècle » (qui, si l'on en croit les magazines, se répète chaque année !), c'est-à-dire celui où ces maturités convergent, n'existera jamais ! Il n'y a que des millésimes, plus ou moins confortables, plus ou moins surprenants. L'art du vigneron est justement d'accompagner ces décalages et conjugaisons de maturité par une écoute intuitive, et de conjuguer en finesse les « bons » gestes (pigeage, soutirage, assemblage, choix des élevages) aux bons moments, pour une cohérence optimale.

Là-dessus, nous sommes d'accord. Et sur le partenariat à venir de Cécile, je le sens également. Il le vaut mieux d'ailleurs. Et vu les investissements à faire pour une installation nous évoquons bien sûr pour la ou les première(s) année(s) de lui « prêter » l'accès à la cave. Idem pourquoi pas pour la mise à disposition du tracteur ou autre. Pas question qu'elle démarre avec des lests. « D'ailleurs, la semaine dernière, je lui ai proposé de vinifier ces semaines à venir un demi-hectare de mes raisins dans la cave, histoire de se faire la main et surtout d'amorcer quelques ventes avant même l'installation l'an prochain. Qu'en penses-tu, Sylvain ? » Lequel Sylvain acquiesce bien entendu, ravi de partager nos compétences avec elle, d'autant qu'elle n'est pas en reste, question capacités. Le compagnonnage est en route sur l'air du *Poinçonneur des Lilas* !

*J'coupe des grappes, de belles grappes
Encore de belles grappes
De belles grappes, de belles grappes
Toujours de belles grappes
Des grappes de vendangeurs
Des grappes de fruits mûrs
J'coupe des grappes, de belles grappes
Encore de belles grappes
J'coupe des grappes, de belles grappes
Toujours de belles grappes
De belles grappes, de belles grappes,..*

*En plein la saison des vendanges
Le raisin s'dore au soleil d'Equinoxe
Y'a les cueilleurs qui débarquent
Toujours d'attaque !
Une belle bande, eh oui ça y est,
C'est reparti pour cette année !*

*Pour réussir la récolte
Ca chante, ça rigole et ça boit
Les hottes se garnissent, nous réjouissent
Allez coupeurs ! Clic clac dans toutes ces grappes*

*J'fais des bulles des p'tites bulles,
Toujours des p'tites bulles
Des p'tites bulles, des p'tites bulles
Encore des p'tites bulles
Des bulles bonne goutte
Des bulles première presse
J'fais des bulles, des p'tites bulles
Toujours des p'tites bulles
Des p'tites bulles, des p'tites bulles
Encore des p'tites bulles
Des petites bulles, des petites bulles...*

*Y'a qu'les raisins entrent en cave
Des milliers de levures s'mettent à l'ouvrage
Y'a du degré alcoolique
Arômes multiples
Eh bien encore, c'est l'incroyable magie de cette alchimie.*

*Pour réussir la cuvée
On dort au chevet de nos belles cuves
Les grains rigolent, s'éclatent
Les moûts s'ébattent !
Pas d'sot métier, moi j'continue toujours
L'clic clac sur le pressoir.*

Quinze jours plus tard, tous les raisins ont désormais rejoint les cuves, et l'équipe avec tous les talents de musiciens qu'elle recèle, se disperse bientôt. Repas de fin de vendanges. Avec Cécile, sensuellement, nous ouvrons une dernière bouteille... Un Côtes du Rhône ; les compagnonnages sont tout à fait en route. Et pas seulement ceux avec le raisin et les cuves... Dans ce jeu du masculin et du féminin si présent dans le vin, entre saveur et odorat, entre la bouche et le nez, une dernière danse nocturne s'épanouit.

« Sitôt libérés par le col, de leur prison de verre, au regard du monde, nous commençons à les apercevoir, tous deux. Lui, le nez, se livre au premier abord, sans ménagement, comme au premier courant d'air, comme à la première ligne. Elle, la bouche, préfère attendre, reste sur le seuil ; elle est bien là où elle est. Elle n'a pas un tempérament de Merlin l'Enchanteur. Peu volubile, elle se sent, au premier instant, étrangère à l'exubérance de son compagnon, de ses parfums de fruits, de son entêtement à plaire. Elle est faite d'un autre bois ; plus discrète ; plus secrète, mais néanmoins au bord de la confiance. Nous les laisserons quelques moments à leur tutoiement fragile, distant, les lèvres en bord de verre.

Tiens, où en sont-ils donc ces deux-là, inséparables quoiqu'ils fassent, qu'ils le veuillent ou non ? Revenons y.

Pour les côtoyer, flairer leurs ébats ; tourne et retourne dans leur écrin de verre.

Cela peut-il réveiller leurs ardeurs ? Lui, reste toujours plus pimpant, avec sa tenue de griotte, un tantinet capiteux ; et elle, semble peu à peu résonner avec l'air du temps ; se redresse, plus vive.

Au palais, ils semblent amorcer un pas de danse. Ils filaient jusque-là en co-errance ; les voilà maintenant en cohérence. Elle le soutient, l'enrobe pour de bon, dans ses caprices parfumés. Il la respecte, peu à peu, dans son rythme ample, tout en rondeur. De vrais compagnons qui se donnent sans pudeur à nos sens, accompagnant nos appétits croissants.

Le ballet se poursuit, plonge dans l'obscurité, et chacun s'en retourne comblé. La nuit est seule maintenant et met à l'abri les tourtereaux. Virevolter, seuls, libres, au fond de leur verte obscurité cristalline

Aux premières lueurs du lendemain, à peine fatigués, enlacés, ils disparaissent définitivement pour une dernière émotion, celle de la dernière goutte. Vive le vin, vive la vie ! »

Le Nez et la Bouche

Entre Vacquerolles et le duché d'Uzès

Le tango notarial pour la transmission de quelques hectares s'affirme. Mais les valse hésitations démarrent et Bogus en fugue mineure !

« Mais où est-il donc passé, ce satané Bogus ? » Voilà plus de deux jours que le chien a disparu. Avant-hier, il a dû flairer mon absence à venir, avant mon départ. Je reconnais que mes escapades se répètent avec l'hiver ; les vins sont désormais tranquilles et mes nomadismes reprennent. Dans ces cas-là, il se dit : « Vite fuguons, des fois que celui-là m'attache à la corde qui relie le micocoulier de la cour au pistachier. » Il faut qu'il pige, le Bogus ! Si je l'attache c'est que les gens du village n'apprécient pas la liberté canine. À commencer par le problème des poubelles auxquelles les chiens en promenade ne résistent pas, surtout la nuit. Mais bon, c'est aussi cette part de culture urbaine qui envahit tout de nos jours. Vous comprenez, un chien ça se tient en laisse, un chien ça doit pisser dans le caniveau, un chien çà, un chien mi. Moi je dis, les poubelles il n'y a qu'à les mettre accrochées hors d'atteinte de nos animaux domestiques. Et puis moi, je dis aussi, le problème c'est que les chiens, il y en a bien trop en ville, ce qui oblige à trop réguler le phénomène et qu'après on croit qu'il faille faire pareil à la campagne où la communauté des chiens serait tout à fait apte à exprimer son intelligence collective de concert avec celle des hommes.

Bogus et moi, on en tient néanmoins un peu compte des préceptes de la culture urbaine, celle qui n'est pas vraiment faite pour les chiens, village ou pas village. Nous sommes d'ailleurs d'accord sur le principe suivant : quand il n'y a personne, il veille au domaine,

qu'il soit ou pas attaché à sa corde. Le soir, au coin du feu, il racontera qui il a vu passer sur le chemin, lesquels ont fait chou blanc en venant chercher quelques bouteilles, si le temps a été au mildiou ou pas. Bien entendu, il passera sans doute sous silence les visites canines plus intimes, mais une chose est sûre, il aura eu la satisfaction de veiller à la cuvée Bogus. Oui car Bogus est peut-être le seul chien de vigneron à avoir une cuvée à son nom. Faut dire qu'en plus, il y a un accord entre nous ; pour chaque centaine de bouteilles vendues, il a un sac d'os supplémentaires. Pour décrire cette cuvée, rien de plus simple : un vin qui a du chien ! Bon, je n'ose pas tout de même pas le déclarer ainsi ; un vin de pique-nique plutôt pour lequel « un verre appelle l'autre » ; bref, un vin clair et aromatisé au muscat de hambourg, une sorte d'anti-AOC, d'une élégance qui finit d'ailleurs par être fort prisée par la clientèle. Les gens adorent... surtout aux USA où j'ai appris par hasard ce que Bogus veut dire : « Qui est, mais qui n'est pas (*it is, but it isn't*). » Oui, Bogus (le vin !), c'est un vin sec, mais pas vraiment : cela tend vers l'apéritif. *It's a bogus*, en résumé.

Pour les amateurs détendus pour de vrai, ceux qui savent bien tout le subjectif des dégustations, et qui repèrent la frimousse ainsi que la queue battante de l'animal, je peux m'évader sur le registre suivant : « Bon ben Bogus, pour tout dire, je le trempe deux fois dans la cuve 30 secondes, en fermentation et avant la mise en bouteilles... et le tour est joué ! »

Bogus, j'en parle, j'en parle ; mais l'essentiel pour lui et moi est de savoir que jour et nuit, toutes les caves sont ouvertes, 365 jours par an, ne le dites pas. Le trousseau de clés, je ne connais pas ou presque. Au mieux, chacun sait que la clé correspondante est au pied de la porte (ouverte...), sous un caillou. Va chercher ! Bogus connaît bien son rôle et son importance ; éviter assurément des évasions de stocks, et qui sait, renseigner les passants sur l'état de la cave.

Mais ce jour-là, j'y reviens, il a donc fugué de bon matin. Tant pis je pars, j'ai rendez-vous chez le notaire avec Sylvain pour y rejoindre

Cécile. Il faut en effet passer à l'acte pour entériner le bail sur ces fameuses vignes, sur ces deux hectares désormais disponibles. Quelle durée, quel prix, et qui paye quoi pour les remises en état ? Cécile ne sait, mais semble suggérer un bail agricole normal ; sans doute plus simple. Neuf ans renouvelables, au tarif préfectoral, et les frais à charge du propriétaire. Le bail emphytéotique, que je trouvais plus juste, propose un réel basculement sur les notions de propriété et d'usage de la terre : avec ce type de contrat à long terme (de 20 à 99 ans), il s'agit de mettre l'usager en situation de propriétaire à vie ou presque. Il n'a ainsi pas à porter le poids de la propriété mais il assume par contre les investissements. Et puis pour alléger l'installation, j'imaginai déjà mettre mon matériel en structure collective pour qu'elle puisse en faire usage. Pour Cécile, tout cela c'est un peu une usine à gaz, je le comprends progressivement.

« Je doute, je doute », me dit Sylvain, en trajet. Il est lui aussi copropriétaire d'une partie des vignes qui seraient transmises, et il finit par me convaincre : « La théorie va de loin dépasser la pratique, et qui plus est cela va nous coûter cher de notaire. Cela ne lui correspondra pas à Cécile. Il faut un schéma qui colle avec là où elle en est. » Demi-tour, on se range à la solution d'un fermage traditionnel à neuf ans sur des vignes bien identifiées, son propre matériel, le soin à ses jus, les câlins à ses bouteilles, etc. Une passion bien naturelle, authentique, surtout lorsqu'on a trente ans, qu'on tient à se prouver à soi-même de quoi l'on est capable, qu'on veut construire son autonomie, qu'on souhaite visualiser sa trace. Pour elle, construire un sens sur l'usage de la terre, sur le partage des moyens de production (un tracteur, une cave à vins...), sur un commerce associant plutôt qu'individualiste, est à première vue théorique et fumeux.

Nous nous rendons à l'évidence ! « Allô Cécile, on laisse tomber, nous te proposons de se rapatrier sur une solution simple. Pas de notaire, pas de frais ; nous ferons un contrat de fermage sur papier libre. Un petit tour au tabac du coin pour acheter le timbre fiscal et emballé c'est parti. Qu'en penses-tu ? On pourrait même faire un

commodat, simple prêt sans engagement ; le principe de l'accord à l'amiable, en confiance, style une année à l'essai et tu lâches en liberté, si cela ne convient plus. » Une tasse de thé finit par nous mettre d'accord qu'il vaut mieux démarrer ainsi. Le reste n'est pas nécessairement une usine à gaz, et on le garde en réserve pour l'avenir. Voilà qui est raisonnable pour aujourd'hui. Nous y avons passé la journée, mais pour une petite journée grise de décembre, on ne pouvait pas mieux espérer. Sylvain nous quitte, et tous deux Cécile et moi, nous restons à déguster des vins, à se délecter des bons jus de l'année qui pétouillent encore doucement dans les barriques de cette cave dont elle est, encore cette année, la Diva... et la Deva ! La dégustation se poursuit sur des *Stabat Mater* exaltés par des trouvailles dont elle a le secret chez les artisans vigneron du Jura. Nous jouons tous deux avec l'opinel dans du morbier et de la tomme, tutoyant les bouteilles, exaltant nos sens ; ivres de conversations d'âme à âme...

Celui qui n'a sans doute pas été raisonnable aujourd'hui, c'est Bogus. À peine rentré, pas l'ombre d'un chien... Tant pis, il a pris le large. Je l'entendrai bien signaler son retour, d'un coup de patte sur la porte de la cave. Peut-être y avait-il une réunion canine de prévue ? C'est sa vie ; et puis avec la mise en bouteilles de demain, pas le temps de me questionner sur lui. Un petit lot de 2 000 bouteilles. Cette petite cuvée d'ultime, il faut la bichonner ferme. Voilà un an qu'elle a fait son chemin avec nos légères impulsions et sans béquilles biologiques (levures) ou chimiques (sulfites). Elle paraît toute rassemblée dorénavant, bien associée, encore un peu fermée, mais prête à mûrir lentement dans les petits flacons. Pour ne pas la bousculer ou trop l'aérer, nous disposons l'utilitaire du petit embouteilleur artisanal. Au plus bas, afin de pouvoir tirer le vin par gravité. Et ce sont les temps modernes, version locale, qui démarrent : une personne pour tirer le vin quatre à quatre, une autre à la petite boucheuse, le troisième à l'encapsulage, un dernier à l'encartonnage. Nous refaisons le monde comme d'habitude dans ces cas-là...

Ce qui ne fait pas revenir Bogus ! Mais être dans la rue, cela a du bon pour récolter les cancons, pour savourer le lent retour au bercail du frêle Auguste, courbé sur sa canne, pour voir passer le bolide jaune du facteur pressé de terminer sa tournée. Et puis s'enquérir auprès du passant « Au fait, Bogus, vous ne l'auriez pas vu ces jours ? » « Ah, que non, et pourtant je peux vous assurer que je le vois bien baronler dans le village, les fois où il n'est pas attaché, votre chien. » N'empêche que j'apprends que l'institutrice revient tout juste du refuge SPA d'Uzès... Aurait-il compris ce poilu que nous étions de ce côté-là, à gérer l'avenir du vignoble de manière un peu précipitée ? Bogus a toujours sa petite idée...

Le lendemain, les bouteilles d'ultime sagement alitées, je l'y retrouve, dans son hôtel d'emprunt. Ben alors, mon Bogus ?! Quand l'employé de la SPA me l'amène, il n'a pas l'air du tout malheureux le bougre ; et pas si heureux de me voir... Allez, finies les vacances !

En attendant, l'hiver se jouera sur une valse à trois temps. Le premier temps de cette danse, celle des ceps ; une taille solitaire au long cours, en forme de médi-taille lorsque corps et âme mettent la matière et l'esprit à l'unisson, lorsque la taille devient sculpture végétale, laissant les souches de vignes devenir l'alphabet du terroir et les vignes des pages d'écriture dans les paysages comme message à l'univers. Ce temps-là, je le bénis avec l'hiver qui rentre, et m'en régale par avance s'agissant de mes vignes en gobelets ; je l'attends de pied ferme pour ce qui sera de la formation en trois dimensions des ceps du nouveau plantier. J'hésite d'ailleurs entre la forme traditionnelle des gobelets d'ici, à 4 ou 5 banes*, et une allure de chandelier à 3 branches et 6 têtes dressées fièrement vers le ciel. On verra, on verra... La perception des gestes s'affinera dans les tutoiements-tâtonnements des premières rangées. Par contre, je laisserai pour la fin, pour des temps de pensées plus mécaniques, ces deux vignes que j'ai palissées professionnellement il y a vingt ans, avec leurs 4 rangs de fil de fer, corsetant rigoureusement la végétation sur un seul plan vertical.

Le deuxième temps de cette valse, sera celui de la mise en marché dit-on, ou plutôt de l'accompagnement indispensable de quelques milliers de bouteilles qui sommeillent en cave et attendent leurs destinées, et ce clou du bouchon qui les libérera pour réconcilier ces deux amoureux en peine, sublimer les retrouvailles de potes en week-end, épanouir les racontars et les egos de ces voyageurs de retour, noyer la tristesse des solitudes contraintes, etc.

Le troisième temps de la valse, celui de la saine transmission de deux hectares parmi les six que j'ai encore en soin, cela sans confusion avec cette flamme qui réchauffe, qui brûle, qui aveugle, qui confond... Cécile, prendra-t-elle, ne prendra-t-elle pas ? L'hiver s'étirera sous le signe de la valse indécision... jusqu'au temps où l'exigence du renouveau printanier clôturera nécessairement ce ballet. Le printemps sera long et besogneux ; épamprage sans relâche jusqu'au 15 juin.

Au royaume du Siam

Le maître a quitté la léthargie estivale pour l'exubérance tropicale. Et Bogus, lui, s'initie au facebook canin devisant sur la décroissance mondiale...

Chang@wouaf-wouaf.th
à Bogus@wouaf-wouaf.fr

Mon cher Bogus

Je ne te connais pas, mais j'ai rencontré ton maître ces jours derniers, qui m'a beaucoup parlé de toi et m'a même donné ton mail. Il dit être en relâche, que les chaleurs assomment vos vignes de là-bas et qu'après la cavalcade végétale du printemps, il mérite bien l'échappée belle. J'ai vu ta photo lorsque tu es sur le tracteur et celle aussi où tu fais la sieste, assez souvent paraît-il (!) sous cette liane que vous appelez vigne, tout à fait inconnue dans mes quartiers. Paraît-il qu'il ne fait pas un temps à mettre un chien dehors ni quelconque vigneron, m'a-t-il dit ton maître ; ce que je n'ai pas bien compris, mais bon... Du coup j'ai eu envie de te raconter comment cela se passe ici. D'abord, je m'appelle Chang, c'est-à-dire éléphant, peut être parce que PitChat, mon maître, il a moins peur comme ça la nuit dans les plantations lorsque je l'accompagne. Il me faut en effet te dire ce que c'est que la nuit ici ; elle est tellement « habitée », au contraire de chez vous, ai-je entendu par ton patron, que c'est le moment où nous autres dormons vraiment peu, à peine sur une oreille.

Dans la nuit de Tabprik, les insectes font un concert incessant et discret, infinie multitude qui berce en flux continu les rêves des maisons du village. À la longue, pour nous, c'est agaçant. Par contre, mes

oreilles se dressent souvent avec des bruits sourds ou des cris fugitifs d'animaux mystérieux, habitants de la forêt ou de notre imagination, peut être même des fantômes : en tout cas, moi, je préfère rester près de la cabane, même si de temps en temps, avec mes collègues du village, on se lance dans un hurlement collectif lorsque la peur nous gagne. Apparemment, chez toi, c'est bien plus tranquille avec ces fameuses cigales ; mais bon seulement deux mois durant et que le jour, paraît-il. Parfois, vous avez semble-t-il des gros cochons que vous appelez sangliers. Ton maître m'a d'ailleurs avoué qu'avant de ramasser les raisins, il avait déjà imaginé t'attacher la nuit au piquet, histoire que ces bestioles, elles ne les mangent pas trop. Je lui ai suggéré qu'il se débrouille seul avec les esprits de vos forêts, parce que je n'aimerais vraiment pas que tu vives des trouilles pareilles.

Les hommes, ici au village, bravent cependant tous ces visiteurs de la nuit et il m'arrive souvent de les accompagner. Ainsi, PitChat, mon maître à moi, part certaines nuits bien avant que les premiers coqs ne chantent (quels oiseaux ceux-là alors ! Chez toi, aussi ?). Entre 4 et 5 heures, il me prend en mobylette entre ses jambes et le guidon, d'où je vois tout avec son phare. Il paraît que tu fais ça aussi sur un quad pour pulvériser des dilutions de silice à l'aube... Nous, on se farcit toutes les courbes et les nids de poules des sentiers villageois, jusqu'aux parcelles d'hévéas pour faire les incisions et réajuster tous les bols en coco qu'ils mettent pour recueillir ce petit demi-litre de caoutchouc quotidien... quand tout va bien. L'après-midi, mais sans nous - on préfère la sieste sous le cagnard comme toi et tes potes de là-bas -, ils en reprennent parfois le chemin, pour couper l'herbe ou récolter les gobelets de sève d'hévéa... Tous les collègues de PitChat en ont au moins quelque 2 à 4 hectares, et cela leur suffit pour vivre. Ils appellent ça leur « suan* », ce qui dénommait les jardins agroforestiers d'autrefois. L'hévéa, c'est la spéculation agricole qui a, avec le palmier à huile, tout remplacé ; spéculation restée stable et franchement profitable. Chez vous, il paraît que votre monoculture c'est celle d'arbres nains comme des bonsaïs, avec des grappes de raisins qui ressembleraient à nos longkong ; mais apparemment il leur en faut davantage

de surface, à vos gars, pour s'en sortir. Figure-toi que la Thaïlande est le premier producteur mondial de caoutchouc... donc de pneus et de préservatifs ! Bon, je sais que cela ne va pas t'impressionner puisque toi, tu es dans la région du monde numéro un pour le pinard ! Mais ici figure-toi, ce n'est pas une mais deux monocultures qui « booment » actuellement, avec le palmier à huile qui a l'air de tous les tenter vu le prix des bio-carburants. Paraît-il d'ailleurs que quand vous faites « pisser » la vigne, vous pourriez distiller et faire de l'alcool pour rajouter à l'essence aussi. Sont fous, nos gars, s'ils s'y mettent... Mais bon, un beau jour, on aura le droit nous aussi de monter dans des avions-autobus comme les touristes de chez vous, et de se faire des réunions internationales. Il y a un autre truc qu'on a l'air d'avoir en commun, c'est le tourisme sur le littoral. Chez nous, - j'y vais une fois ou deux par an à la plage comme toi j'imagine -, le tsunami de 2004, cela ne les a pas calmés. Ils ont tout reconstruit à l'identique avec toujours plus de touristes. Au fait Bogus, pourquoi est-ce qu'ils viennent chez nous les vôtres de touristes ? Il n'y a plus de place sur vos plages ou quoi ? Cela en fait des bornes tout de même pour aller à la plage...

Bon, je m'égare. Je vais te dire un truc à propos d'agriculture, parce que comme toi, nous aussi on a le temps de réfléchir. Pour la plupart des paysans de cette planète, la longue parenthèse où il a fallu produire et « exploiter » afin de fournir le marché mondial en caoutchouc, huile, coton, café, blé, ou autres (les fameuses « commodities » de la bourse de Chicago) est loin de se refermer. Ceux de Tabprik, ils n'ont pas de prise sur les cours de la bourse de Chicago (au fait, l'hecto de pinard, il y est coté ou pas, à Chicago ?), et ils sentent bien que l'heure n'est plus vraiment à mettre tous ses œufs dans le même panier... Voilà pourquoi PitChat, comme d'autres, prend bien soin de son petit troupeau de vaches, de son verger de ramboutans et de bananes ainsi que de ses récoltes sauvages (d'œufs de fourmis, de légumes, de fruits de la forêt...) et ne mise plus comme avant que sur ses 4 hectares d'hévéas. Il y a trente ans, - je n'y étais pas bien sûr -, PitChat, il a débarqué avec sa famille, en provenance de Malaisie. Il a fait une dizaine d'années comme chauffeur dans une plantation de

palmiers de 3 000 hectares. Un investissement d'une entreprise chinoise paraît-il, avec une assistance technique malaisienne. Il paraît que les Chinois sur le pinard, ils s'y mettent aussi, assisté de Chiliens ou d'Américains, je ne sais plus. Ne faudrait pas que cela vous arrive ce genre de choses. Bon, en tout cas, mon PitChat, il est un peu comme la plupart ; il n'a pas l'air de se plaindre du tout avec le jardin, les vaches (je les aime bien celles-là...) et la volaille (ça t'énerve toi aussi ?). Il vient même de s'acheter une belle camionnette neuve. Nous autres, nous vivons plutôt bien aussi (personne ne nous chasse à coups de pied), et mangeons à notre faim, déambulons partout sans gêne ni problème. Tu me diras ce qu'il en est chez vous...

J'y pense au fait, il y a un gars ici pas comme les autres. On l'appelle Birdee, c'est aussi un peu mon maître ; d'ailleurs on est toujours un peu les uns chez les autres... Birdee, donc, j'aime bien l'accompagner sur sa mobylette. Il a un terrain, avec sa femme Meow ; deux hectares seulement, mais avec des arbres de toutes les familles dedans, un peu comme avant paraît-il ; comme un jardin agroforestier. Leur suan est enchâssé entre trois khaos, comme autant de dents de la terre. Les khaos ce sont des pains de sucre qui dominent la plaine, souvent à plus de 80 mètres de hauteur. La houppette des sommets, quasiment inexplorable, est une relique de forêt primaire.

Avec Birdee, j'en découvre des choses. Lui et ton maître, ils ont crapahuté sous la falaise à l'aube, pour « libérer » l'un de ces arbres géants de la forêt d'avant. Voilà longtemps que cela démangeait Birdee de le débarrasser des « lierres » qui montaient jusqu'à la cime à plus de trente mètres. Vu de sa cabane au bord de l'étang, c'est une splendeur. La plupart ont été abattus, car c'est le jackpot, une fois taillés en planches...

Sur les deux hectares de Birdee et Meow, il s'agissait d'une plantation d'hévés avec, sur les bordures, quelques fruitiers pour l'autoconsommation - bananiers, ramboutans, longkong, durians, cempedaks, satohs, mangoustans, et j'en passe. Chez eux, on est toujours à l'ombre, toujours au frais ! Birdee et Meow, par manque de moyens peut-être, mais surtout par choix, ont décidé d'abattre les hévés et

ont laissé quelques espèces natives d'ombrage reprendre leur droit pour planter peu à peu de nouvelles espèces fruitières : safoutier africain, wanis balinais, différentes zapotes mexicaines, jaboticaba brésilien, avocats martiniquais et indonésien, barbadine martiniquaise, salak indonésien, mangoustan sauvage (santol) de Bornéo, ramboutan sauvage non greffé, noix de kenaris de Bornéo, look pouis de Malaisie, annone monbin, cempedak, jacquier à chair molle de Bali, etc. Une corbeille ininterrompue de parfums. La règle : mimer au maximum l'architecture à trois dimensions de la forêt, avec les différentes étages de végétation : arbres forestiers de haut jet (Man Chang, Satoh...), puis fruitiers à port élancé, puis bananiers ou autres, puis arbustes de légumes feuilles (toua plou, pak miang, etc.).

À vrai dire, Bogus, si je te parle de tout cela, c'est que ton maître avait l'air bien emballé d'y passer des journées entières, de questionner les uns et les autres, d'explorer du côté de chez les Suans. Il m'a dit qu'il avait un truc en route, un peu de la sorte dans tes vignes ; et puis qu'il n'est pas le seul à gamberger des affaires pareilles en France. Alors, je t'en ai fait un rapport un peu trop détaillé peut-être, mais ne sachant pas s'il a bien pigé le tout, avec tous les noms d'ici, tu pourras l'assister au cas où. En attendant, je vais te dire : ils ont rempli chez Birdee une cuve, en y vidant un bon millier de noix de coco ; et c'est ton gars qui a fait fermenter l'affaire. Ce soir ils ont rempli au tuyau un demi-millier de bouteilles, et vont tenter de distribuer partout, du côté des plages.

J'arrête là : donne-moi de tes nouvelles et profite-en pour me raconter votre vie de chien à vous, à Vacquerolles ! Je te donne mon mail : chang@wouaf-wouaf.th

Cette fois-ci, je te laisse car j'entends PitChat donner à Birdee rendez-vous demain cinq heures, mobylettes en direction des suans pour capturer des nids de larves de fourmi rouge : un régal, disent-ils. Les fourmis, ce n'est pas mon truc, mais je ne raterai pas ça !

Chang

Bogus@wouaf-wouaf.fr
à Chang@wouaf-wouaf.th

Mon cher Chang

Quelle surprise ! Un collègue de mon maître qui assure l'intérim m'a aidé à lire ton mail. Te dire avant tout que je suis heureux de vivre cette première expérience de mail canin et ainsi d'avoir des nouvelles indirectes de mon patron. Tout ce que tu me dis ne m'étonne pas de lui ; il ne peut pas faire de la vigne normalement ; enchaîner les souches au kilomètre, enfourner des tombereaux de raisins en cuve, brasser de la palette de bouteilles et collectionner des dégustations par monts et par vaux ; puis partir en vacances comme tout le monde ! D'ailleurs, je ne savais même pas qu'il traînait ses basques aussi loin cet été.

Oui, il part souvent mon maître... Ce n'est pas comme les PitChat et Birdee dont tu me parles, et qui ont l'air de ne pas faire du tout les pigeons voyageurs tous les quatre matins. Ce que je vois tout de même, c'est qu'à chaque fois qu'il disparaît, à son retour il y a des bouteilles qui me libèrent de la place pour mes nuits dans la cave. Parce que je peux te dire que parfois, je n'ai plus qu'un petit carré d'espace vital lorsqu'avant vendanges, il vide des cuves et se lance dans une mise en bouteilles où je n'entends devant la cave qu'un cliquetis incessant.

Je n'imaginai pas qu'un jour, j'allais avoir une correspondance avec un collègue aussi éloigné que cela. Ici, on vit en communauté également, mais la plupart sont cloîtrés derrière les clôtures des maisons, si bien que je me sens parfois isolé ou alors il ne nous reste plus qu'à aboyer chacun devant chez soi pour un oui ou pour un non ; certains même vivent en cage à l'année et n'ont que les trois mois de chasse l'hiver pour se détendre derrière le fusil de leurs maîtres. Moi, j'ai la chance qu'il y ait de temps à autre des gens qui viennent goûter et chercher du vin. Figure-toi même que mon patron a donné mon nom

à l'une de ses cuvées et que cela fait un tabac. Drôle d'idée, mais je reconnais que cela attire les égards de la part de ceux qui passent vis-à-vis de moi ; je suis pratiquement une vedette au moment des vendanges. D'où vient mon nom ? Apparemment c'est le nom de Depardieu (tu as déjà vu cet acteur français au cinéma ?!), dans un film où il est parfois invisible, parfois visible. C'est le fils de mon maître qui a fait la trouvaille. Logique sans doute car il semble que ce Depardieu ait, comme un certain nombre de stars du cinéma, acheté un domaine viticole dans ma région (elles font cela aussi vos stars de cinéma pour la culture des hévéas ou pas ?). Il faut dire que cela semble, malgré tout, fort indiqué pour ce Gérard Depardieu qui, à la vie comme à l'écran (j'ai vu le film Uranus l'autre jour...), semble caresser sympathiquement la bouteille.

Pour en venir à l'agricole dont tu me parles abondamment dans ton courrier, je reconnais nos paysans d'ici dans ceux que tu décris chez toi ; la plupart en monoculture de vignes, sagement alignées comme des soldats. Pire même qu'avec vos hévéas, parce que souvent, ils mettent des fils de fer (jusqu'à 4 ou 5) tout le long des rangées. Autant te dire que pour aller choper des lapins ou des perdreaux, le temps de se faufiler dessous, c'est peine perdue. Déjà que sans, ce n'est pas de la tarte, alors... Ici par contre, personne n'a 3 000 hectares d'un bloc ; ils en deviendraient fous, je crois. Déjà qu'avec 30 hectares, ceux qui amènent à la cave coopérative, ils n'ont plus le temps d'emmener leurs chiens où que ce soit parce qu'ils passent la journée sur le tracteur. Il n'y a que la chasse pour les délasser, eux comme leurs maîtres. Pour les autres, c'est un peu comme ton PitChat et ses hévéas ; 4 à 8 hectares de vignes avec des bouteilles plein nos caves où l'on dort bien encadré de cartons !

Sinon, tu peux transmettre à tes collègues de Tapbrik que l'ambiance n'est pas si cool ici ; d'abord il fait souvent froid et ensuite on passe son temps à être chassé de là où l'on passe dans le village. Il y a même un truc appelé SPA (rien à voir avec les saunas de touristes que tu as du voir comme moi à la plage) qui passe de temps à autre et nous

chope avec de grands filets si on traîne trop dans les rues. Jusque-là j'avais évité, mais l'autre jour, j'ai laissé faire car des collègues en sont revenus ravis, bien nourris et tous ensemble. Sinon, moi il n'y a que dans les vignes et près du mazet que je me la coule douce et que j'ai mes habitudes ; les trous d'eau pour me baigner, les cachettes d'os que je collectionne, les lapins à courser. Coqs et volailles, je ne vois pas quoi t'en dire ; il n'y en a plus ou presque dans les villages.

J'en viens maintenant au sujet de ces suans ; c'est un truc d'ailleurs qui me rappelle une lecture un peu enivrante, entêtante, avec plein de jeunes filles en fleurs, mais pas vraiment de jardins comme chez ton Birdee. Par contre, je peux te décrire un peu la lubie vigneronne de mon maître. Cela se passe à son mazet qu'il adore : rien à voir avec ses autres vignes où je le vois s'agiter entre les rangées comme Forrest Gump dans le film (tu as vu cela, ou pas ?). D'ailleurs je reviens souvent ici tranquillou quand il mouline dur avec son sécateur ou la houe.

Au mazet donc, il y a un peu de ton Birdee ; il y a trois petites parcelles au total, de 25 ares chacune environ. La première parcelle, en contrebas, est une vigne qu'il appelle « étrusque », où les ceps entourent des arbres fruitiers de toute nature : pêcher, cerisier, noyer, figuier, abricotier, etc. Que des noms qui ne te diront pas grand-chose, mais sans doute un peu les équivalents de ceux qui te plaisent chez Birdee pour leur ombre. Il dit « étrusque » à tous les visiteurs, car là où les premiers hommes du côté de l'Extrême-Orient (pas loin de chez toi qui sait ?), ont domestiqué la vigne, ils la mélangeaient toujours aux arbres, un peu comme des tuteurs pour les lianes que sont nos vignes : une plantation tout à fait naturelle, un peu celle, en plus simplifiée sans doute, que les premiers apprentis cultivateurs ont observé pour cette liane dans les forêts ; ça se passait il y a 8 000 ans, au néolithique. Sur gogol.com, tu regarderas, ils causent de tout, même de cela... Bref, ce serait une pratique quasi disparue, sauf pour quelques rares « Agrignio » perchés dans les bouleaux de certaines régions napolitaines, ou des vieux « vino verde » portugais tuteurés par les platanes.

Un peu le principe des oliviers ou des pêchers de vigne qu'on ne voit presque plus à Vacquerolles, et qui seraient en définitive une mémoire de ce que furent les vignes à la mode étrusque.

Bon, je reviens au mazet... Chaque fruitier (une cinquantaine au total) est entouré de trois ou quatre plants de vigne qui viendront, peu à peu, s'élancer dans les frondaisons des arbres. Le tout décrit une grappe de raisin dont la rafle est une tonnelle de raisins de table et chaque grain, un anneau de vignes qui cerne l'arbre fruitier, lequel est donc le pépin du raisin ! Je ne sais pas si tu piges, mais je te mets le dessin avec, d'accord¹ ? En tout cas, question ombre, c'est sûr, dans quelques années, ce sera top son truc étrusque, et pas bien éloigné du Suan de chez Birdee.

La seconde parcelle, en surplomb, est une vigne « grecque », dit-il ; c'est-à-dire dans la lignée des vignobles affranchis de l'étage arboré qui permettait à la liane de devenir fructifère en s'élevant entre terre et ciel. Aujourd'hui la norme, ce sont des ceps bien alignés avec des piquets ou des échelas, et de plus en plus ces fameux fils de fer, qu'heureusement mon maître abhorre. Cette parcelle dessine une feuille de vigne dont les nervures principales sont des rangées d'oliviers, et les nervures secondaires des rangées de vignes à densité élevée et plantées « au carré ». Il a fait cela, en mémoire de la vieille vigne du mazet, qu'il faisait labourer il n'y a pas encore bien longtemps par un cheval (Biscotto, je crois...) ; et qui me terrorisait rien qu'à le voir. Maintenant, les sols restent enherbés, fauchés au printemps, le temps que les plants s'installent correctement. Par la suite, il délire sans doute, mais il aimerait faire des murets et installer des massifs de plantes aromatiques et médicinales.

En contrebas de l'ensemble, se trouve une pièce d'eau, en forme de verre à pied (encore un délire sans doute...), et bordée de deux futurs petits jardinets à aménager (je t'ai donc mis le schéma¹ de tout cela).

1. Voir en pages centrales le dessin cité.

En tout cas, c'est pour l'instant un peu comme ma piscine privée, que je partage apparemment avec ces satanés sangliers (il n'a pas intérêt mon maître, à me faire le coup de m'attacher au piquet dans les vignes pour les vendanges...) ainsi que les abeilles qui viennent des ruches installées dans le bois à côté. Bon, je reconnais qu'il y a de l'intuition dans cette affaire, mais ce n'est pas gagné. Nous sommes toi et moi bien placés pour le savoir : c'est la démarche qui compte, bien avant le résultat. En tout cas, son séjour à Tabprik, cela va un peu le rasséréner pour la suite. Fais-lui une petite léchouille de ma part quand tu le recroises.

Bogus

Quelques jours après, de retour et d'attaque pour (encore et toujours !) de nouvelles vendanges, il me semblait que Bogus avait dans les yeux une petite lueur coquine et complice. Une manière de me faire la fête, plus discrète, comme s'il comprenait à demi-mot ce qu'il y avait de nouveau dans mes bagages mentaux !

IX

En Côtes de Beaune

Soirées embourguionnées et labours à cheval, où parfois cela chamboule à tout va dans de l'Aloxe-Corton.

La voiture roule doucement vers Beaune. Il est plus de deux heures du matin. Cécile est prudente car la soirée a été arrosée. Elle fait bien.... J'ai vu passer ce soir sur les étiquettes, un peu de tous les noms mythiques qui semblent faire partie du saint des saints de la culture française du vin : un festival insoupçonné me renvoyant à ce lointain souvenir d'un pomerol, se trouvant négligemment, qui sait pourquoi, dans ma besace d'adolescent en goguette, ma toute première révélation à la fois inopinée et consciente de ce que peut être l'expression d'un vin.

En Bourgogne, il y a tant de clos, de climats et de hiérarchies de terroirs, qu'en une soirée, au beau milieu de ces trois jours d'escapade, je n'ai retenu qu'un océan musical de mots. Mais, j'ai bien compris que le patronyme rattaché à chaque village vigneron, n'est pas une particule version noblesse, c'est celui du plus beau terroir communal : Chambertin pour Gevrey, Charlemagne pour Corton, et autres Musigny pour Chambolle, Corton pour Aloxe, Saint-Georges pour Nuits, etc. Diplomates les Bourguignons pour gérer l'image et la paix dans les villages ! Terroirs embourgeoisés, terroirs embourguionnés.

Autour de cette table, c'est sans doute un échantillon de la nouvelle génération pionnière de ces côtes de Beaune, tous en bio ou presque, labellisés ou pas. Première fois que je fais une vraie halte

dans ces vignobles de la Côte, comme ils disent prestement, un peu pompeusement ; cette côte qu'il n'est point besoin de nommer, et qui joint Maranges au sud à Dijon au nord, en passant par Meursault, Beaune, Nuits-Saint-Georges, Volnay, et bien d'autres. Il y a bien sûr ce soir à table le style fils à papa pour certains, la tendance jeunes qui en veulent pour d'autres, ainsi que l'élégante Dorothée qui nous a conviés à l'improvisite à ces agapes de terroir. Dorothée a aussi amené dans sa besace deux gars laboureurs à cheval de leur état. Tous ont à leur manière, une conscience de la supériorité mondiale des grands crus de Bourgogne... En apercevant deux Américains près du barbecue, affairés à leurs dégustations, j'ai bien compris aussi que ce festival de crus était là pour couronner une négociation commerciale.

Celui qui reçoit, c'est Aymeric et sa jeune épouse. Il a repris en main le domaine familial, après une courte carrière internationale dans je ne sais quoi, du côté de Singapour ou des émirats ; à ce que je comprends, il a converti le domaine de papa en agriculture biodynamique dès le départ ! Pionnier à sa manière. Dorothée me présente comme vigneron que je suis : « Où cela ? », me demande-t-on. « Ah bon, en Languedoc... il s'y trouve tout de même de belles choses », me dit Aymeric pour me rassurer, me disant que, « Ouf j'ai bien fait d'oublier » d'apporter du vin. » Cécile, elle, sort une de ses blancs pétillant naturel, qui semble confirmer les « belles choses » de là-bas, en bas : « Eh bien bravo, pour un Languedoc, coteaux de quoi donc vous dites... ? ». Cécile, elle, confirme les percées du Sud, en sortant de son sac un fameux Marlène Soria, la diva de la syrah languedocienne des années 1990. « Et quel vent vous amène ? » Pour Cécile et moi, ce n'était pas de refus ce repas, loin de là, mais au départ l'objectif était de rencontrer ces deux artistes du cheval de labour, dont Mark d'ailleurs, qui avait guidé avec succès Biscotte à mon mazet. L'autre enjeu était d'explorer un peu plus l'opportunité de ce petit vignoble rescapé du Val-de-Saône. Oui, toujours celui de ce fameux Bossières évoqué l'an dernier avec Sylvain, et qui s'accroche, s'accroche, il a bien raison.

Cécile effectivement hésite encore sur Vacquerolles et veut poser des options. Elle a d'ailleurs « négocié » avec moi un report de décision et a prolongé son contrat chez M. Cardon. Rien n'est encore tranché entre nous, et l'automne étant là, les derniers jours d'indécision sont comptés. De toute façon, il y a la confusion entre cette proximité affective et ce partage improbable du terroir du Patu. Entre deux passions, celui de la vigne sera toujours plus fort, m'a toujours prévenu Cécile.

Pour moi, le plan est imperturbable depuis ce fameux jour de la signature des emphytéoses en salle de la mairie : je veux rester basé à Vacquerolles, mais en me déchargeant, par transmission d'au moins deux hectares de mes six, et en fortifiant les partenariats sur place. En clair je souhaite pouvoir partir-revenir, et vivre la vigne et le vin en liberté. OK pour faire souche à long terme sur un territoire, avec les miennes de souches, mais pas pour y prendre racine exclusivement. Mon terreau, mon terroir, c'est tout un confetti de territoires à travers le monde. Quatre hectares sur place feront largement l'affaire, pour aller ensuite, par monts et par vaux, soigner un demi-hectare à droite, accompagner un demi-hectare à gauche, etc. Si possible, à chaque fois avec un mazet, une cabotte, un abri... et un fourgon au top avec la débroussailleuse à dos, la sulfateuse, le ciseau de taille..., et, s'il vous plaît, une petite mezzanine dans le fourgon pour vivre l'autonomie sur place. Allez, au hasard, place au rêve ou au... fantasme : quinze jours sur place, puis une semaine dans les Côtes de Millau, la suivante en Beaujolais, puis migration l'hiver vers un « parral* » chilien ou un jardin forestier du Sud de la Thaïlande... Impossible me claironne-t-on! Oui je sais, mais t'inquiète, j'ai déjà envisagé toutes (ou presque) les chausse-trappes de l'Administration, les coquinerie climatiques, les décalages horaires et l'idéologie de l'anti-pétrole et du bison futé planétaire. « Il ne savait pas que c'était impossible ; c'est pour cela qu'il l'a fait », me claironne depuis toujours en tête M. Twain. Le rêve aide à vivre...

Mais pour l'instant, nous sommes en plein jet set vigneronne. À mesure que les bouchons sautent, la conversation va bon train. Pour ma part, je décroche assez vite du ballon, toujours malhabile à me gargariser de mes émotions dégustatives... et rêve déjà de cette nuit sous la voûte céleste, emmitouflés dans nos couettes à l'arrière du fourgon, sur un coteau d'emprunt. Heureusement que la prestance œnologique de Cécile compense. Qui plus est, les deux nouveaux venus sur ces « beaux » terroirs, ces fameux artistes laboureurs nous tiennent bien en éveil. Ils sont rentrés par la petite porte de cette Bourgogne où il fait bon montrer patte blanche ou du moins y venir à portefeuille ouvert. Il y a d'abord Elianthe, de bonne noblesse parisienne, et fana de vins bio et de traction animale. Il a lâché sa plume de journaliste pour mettre la main au timon de sa charrue vigneronne, et complète l'ordinaire en achetant des raisins prestigieux pour remplir quelques barriques dont il négocie bien le contenu. Belle reconversion, car c'est aujourd'hui le must pour certains propriétaires de recourir aux labours à cheval. Aymeric le premier, y a tâté cette année sur une parcelle, bien conscient des avantages agronomiques de la méthode, et pragmatiquement lucide du besoin de tenir le rang du bon goût et de l'image.

Mark, laboureur également, et frère ennemi d'Elianthe, déteste être otage de cette accaparement d'image, même s'il lui est probablement agréable, de frayer dans ce monde quelque peu interlope. Je l'avais croisé dans mes vignes il y a plus de dix ans, lorsqu'il sortait de la galère et qu'il commençait à réaliser son rêve de toujours : labourer au cheval avec ses percherons et vivre nomade dans son semi-remorque. J'avais déjà quelque complicité avec lui. Nous avions été quelques-uns à utiliser ses prestations mais ce n'était pas avec les Ponpon et ses collègues équins d'aujourd'hui, qui à cette heure sommeillaient dans la semi-remorque sur les terrasses de Musigny. Il s'agissait à l'époque de Biscotte... voire de Triscotte, lorsque lancée à plus vive allure ! Du beau travail que d'avoir croisé et recroisé ma vieille vigne d'aramon du mazet qui sortait de trente ans d'herbicides. Il avait fallu une journée entière sur ce carré d'un

demi-hectare seulement pour en venir à bout. Momo, épuisé avec sa canne, n'avait pas raté l'événement : deux heures à revivre ses émotions de l'époque. « Mais tu n'es qu'un calus*, mon ami. On s'y est tué, nous autres, à ce jeu-là », me disait-il, la larme à l'œil.

Mark, c'est vraiment un hasard que je le retrouve ici, sur ces chemins de coteaux si exotiques pour lui, me semble-t-il ; coteaux parcourus le week-end par des Japonais et des Américains à vélo, subjugués d'être dans un aussi petit coin de France créant tant d'émotions dans les guinguettes de luxe à Los Angeles ou à Tokyo. Quant nous sommes allés le voir avec Cécile dans les vignes de Musigny au-dessus du clos Vougeot, l'attelage blanc de Mark et de Ponpon sous les premiers rayons de lune de ce crépuscule de mars m'a soufflé de cohérence et de lumière. Toute une esthétique que le porter haut et la puissance d'Elianthe, ne pouvaient égaler. Bien entendu, tous deux se côtoient dignement, mais le moins possible. Le premier juge sans doute le second un tantinet amateur et parvenu ; le second estime probablement que le premier est un altermondialiste hurlant, avec sa revue *La Décroissance* dans sa poche arrière de laboureur. Moi, je crois que tous deux font bien la paire dans cette aventure pionnière ; et, je le sais aussi, tous deux aimeraient bien la primeur des faveurs de la belle Dorothée ! De retour au terroir après un beau mariage parisien, avec deux splendides enfants, celle-ci a retrouvé ses racines auprès de son père, en venant l'aider à tirer d'affaire le domaine familial.

Mais ce soir, Dorothée, le temps d'un choix sans doute, me chouchoute devant Cécile. Je l'avais prévenue Cécile, Dorothée est une mangeuse... Vrai cependant que sa prestance et ses talents d'ambassadrice de la Bourgogne me ravissent néanmoins. Il n'y avait qu'elle pour réunir une table pareille sur la Côte. En vérité, Dorothée, nous l'avions croisée tous deux, il y a une quinzaine de jours, au Vin en Tête lors d'une dégustation. « Vous cherchez quelque chose de modeste, pas trop cher, un tantinet décalé. Venez me voir, il y a de belles choses à explorer par chez moi. » En fait, il

s'agissait donc de nouveau du petit domaine de Bossières en Val-de-Saône à 30 km de là. Un peu moins de trois hectares, tout en vieux cépages et en Biodynamie. Ce matin, nous sommes allés de nouveau voir notre ami en éternel plan de retraite immédiate. Pour Dorothée, c'est aussi l'occasion de convaincre son père que la Biodynamie, sans appellation, et à si petite échelle, sur des terroirs archi-peu cotés, c'était possible, l'air de dire « au diable ce conservatisme agaçant des vigneronns de cette Bourgogne du nord. » Et le tour des vignes de Luc achevé, nous passâmes au pique-nique bien arrosé en bord de Saône, en attendant l'invitation de s'enbourguignonner un peu plus.

En avant donc pour une tournée dans les vrais côtes de Beaune ! Avec, au programme de Dorothée, la visite aux laboureurs qui tracent en ce moment le sillon sept jours sur sept, avant de rejoindre cette bonne table en soirée. Une autre planète que cette Côte, à quelques kilomètres du cours de Saône : la quintessence de la démarche d'appellation contrôlée et de la hiérarchisation des crus. Elle se fait au centimètre près, la délimitation parcellaire ! Résultat de plus de 1 000 ans d'histoire viticole ininterrompue et d'accumulation de savoirs paysans. À s'en gargariser parfois au royaume des œnophiles. Les moines cisterciens de Cîteaux en Val-de-Saône, avaient donné au Moyen Age l'impulsion, en y investissant leur immense savoir-faire : défrichage, construction de caves et d'abbayes, grâce aux moines convertis, asservis à la règle de saint Benoît. La décadence sera malgré tout au rendez-vous vers le début du XVIII^e siècle, avec leur boulimie de conquête territoriale et de spéculation sur les biens. Mais c'est une autre histoire... Aujourd'hui, avec la reconnaissance internationale des années 1950 (vive les riches hédonistes américains), la vigne a poursuivi sa colonisation du terroir en remplaçant les prés à vaches et les céréales de la plaine ; et en envahissant, grâce aux moyens mécaniques modernes, les bois de la Haute-Côte de Beaune. L'ensemble n'est plus qu'enchevêtrement de parcelles, le regard n'étant que bien peu distrait par les rares haies, arbres, ou cabotes* vigneronnes.

Côté Bossières le coup est toujours aussi tordu, je l'ai bien compris au bout de deux heures chez le gardien du temple ; le jeune - qui n'en veut - , il faudra qu'il se le farcisse jusqu'à 90 ans ! De quoi faire fuir une Cécile, un tantinet sauvage. On n'en parlera plus. Il est deux heures du matin... Les laboureurs semblent diverger pour de vrai... Dorothée tient encore bon malgré le chapelet de bouteilles servies par Aymeric, importateurs obligent ; et Aymeric, beau parleur, disserte sur la Biodynamie en continuant de régaler ses convives d'un toujours meilleur. Moi, mon mental a abandonné les lectures œnologiques et psychologiques depuis longtemps, et je ne tiens plus qu'à succomber d'un doux sommeil sur un quelconque coteau.

Enfin, nous dévalons la Côte ! Tout à coup, deux phares surgissent brutalement à ma droite : je les aperçois à peine à cinquante centimètres, avant qu'ils ne s'évanouissent en fracas sur la portière arrière. Cécile pousse un cri en voyant son volant virevolter sous ses mains. La voiture se met à danser sur la route, se moquant des phares au loin. Cécile a tout lâché, cela vaut mieux ; nous sommes tous deux partis dans une valse incontrôlée. Un temps si infiniment bref et si doux en attendant l'avènement... du ciel ou de la terre ? Et puis la finale du ballet prend son envol : l'auto recule d'un pas, fait une ou deux roulades, sort de scène et va plonger vers le fossé droit. Bravo, c'est du meilleur cru d'Aloxe-Corton qui nous accueille, mais de nuit, je ne le reconnais pas au premier coup d'œil lorsque nous nous extrayons péniblement à travers le pare-brise en mille morceaux.

Un, deux, trois, quatre ; on vérifie chacun que tous les membres fonctionnent. Mais où est-il donc ce fou furieux ? Pas idée de nous envoyer tous deux en l'air... Ah le voilà ! Il est ivre, mais perçoit qu'il a de quoi être rassuré, quand il apprend qu'il n'y a pas de macchabée dans la carcasse. Juste une bosse à la tête pour Cécile et l'épaule un tantinet froissée pour moi ; nous qui voulions poser tête contre épaule... Nous convenons ensemble, vu les états d'ivresse, de reporter à demain les contingences nécessaires, et libérons le

chauffard à ses affres, non sans lui avoir fait décliner nom et domicile. « On fera le constat demain. Votre adresse s'il vous plaît. » « M. Dramatica à Moirond, place de l'Église », dit-il. Moirond, Moirond : non, ce n'est pas une invention, encore moins une plaisanterie ; ce sont ses vrais noms et coordonnées à quelques kilomètres d'Aloxe-Corton. Pour ce qu'il reste de nuit, nous irons chez Dorothée. Le lendemain, nous retournons retrouver notre épave, tout à fait défaillante pour héberger nos envies de voûte céleste. Ce matin, le bal des signes se poursuit en auscultant la scène de près : nous avons bien atterri dans de l'Aloxe-Corton, en effleurant à peine une souche s'il vous plaît : et pile à l'entrée qui mène au château de l'ange gardien ! Ouf, tous, nous nous étreignons longuement... Et Dorothée nous quitte au bras de son beau laboureur. C'est Mark qui a gagné le cœur de la belle...

X

À Vacquerolles, où l'heure est grave

**Le printemps résonne au portillon,
alors qu'une bienheureuse sieste mettra Romuald
en scène ainsi que la bande des marcoteurs punks.**

Je suis en carafe avec mes 4 + 2 hectares ! Cécile est maintenant déterminée ; elle laisse tomber et cherche pour de bon ailleurs ; en Loire, en Beaujolais, elle verra bien, dit-elle. « Les vignes que tu proposes, elles sont sur un super-terroir, d'accord ; mais regarde-moi cela, toutes ces souches manquantes, ces fils de fer mal tendus, etc. trop de boulot ! » Rien ne lui avait été occulté bien entendu. Et elle verrait bien en son temps, ici ou ailleurs, que l'agriculture, comme son nom l'indique presque, c'est fort dur ! Mais c'est vrai, je me suis un peu relâché ces dernières années. Il y a eu d'abord, au tournant des années 2000, cette histoire du fils du grand patron de médecine qui m'en a fait voir de toutes les couleurs avec ses appétits insensés pour mettre le grappin sur les toutes vignes à saisir au village, même de force. Et puis, il y a eu l'effritement définitif de mon couple me laissant un peu démobilisé pour faire face. Et maintenant le compagnonnage avec Cécile qui s'effiloche ; si la nature de notre lien fut imprévue, le remplacement de Sylvain pour ces quelques hectares devenait de plus en plus indispensable. Mes pressentiments annonçaient l'issue, mais j'en restais néanmoins bras ballants, refusant de voir les confusions en route, qu'elle soulignait à sa manière, sans doute sainement. En quelques semaines, la situation se renversait donc comme une camionnette de vigneron dans un fossé de bord de vigne.

L'heure était grave, mais pour le présent, le mois de mars s'achevant, il ne me restait plus que quelques semaines pour mettre

toutes ces vignes au garde-à-vous avec le printemps naissant, avant le débourement. Allez au boulot, pas de discussion !

Dans l'immédiat, direction mazet ; pour comprendre la situation, écouter le sens du vent, maîtriser les énergies, ressentir les lieux... Et surtout la sieste, une grosse sieste. D'ailleurs je ne peux plus, ou presque, m'en passer, de sieste. C'est une drogue autant que celle de l'oxygène de l'air lorsqu'on le respire à pleins poumons. C'est une détente de la chair, un lissage des neurones, un affûtage des sentiments... En vérité, c'est bien plus. Toute une culture, la sieste. Un apprentissage de soi-même, un tutoiement intime de l'autre réalité. On ne peut en donner les recettes ; cela ne vient d'ailleurs pas en claquant des doigts, du jour au lendemain. Moi, je m'y frotte peu à peu depuis dix ans, et je vous garantis que la sieste c'est tout un prodige de gestion des rythmes et de technologie de l'horizontalité.

Il faut d'abord s'imaginer (... et concrétiser peu à peu) des lieux accueillants à chaque situation du quotidien. Il n'y a pas toujours un mazet isolé près de chez soi. Car évidemment le plus simple serait de la pratiquer en métronome ; même heure, même lieu. Mais alors, il n'est plus possible de mener un quotidien variable, une vie décalée, un temps en souplesse instantanée. La sieste, il faut la rendre possible lorsqu'elle devient essentielle, où que ce soit ; question de performance et d'optimisation globale du temps disponible. Car, moi, je m'en relève comme neuf, décuplant mes énergies pour la suite.

Si le mazet se fait désirer, la voiture est souvent un lieu de repli idéal. À chaque vigne, je sais d'avance où je vais garer la camionnette, pour un succès immédiat. « Allez va, je dois aller chercher un truc au village ; je suis de retour dans vingt minutes. » Si on m'entend dire cela, on sait que c'est une formule élégante pour signaler l'heure de la sieste. En travers sur la banquette avant de la camionnette ; oui je sais ce n'est pas bien poétique. S'assoupir, à ciel ouvert, enveloppé par la musique de la nature, c'est l'idéal. Mais de nos jours, ce n'est pas bien évident : un tracteur passe inopinément, une mouche se

prend à tourner autour, un moustique agace... Et lorsqu'on a un Bogus qui enfourche tout véhicule sur le départ, il faut bien, une fois arrivé sur site, le laisser à l'écart aller se gratter les puces.

Pour les journées loin de chez soi, c'est beaucoup plus tactique, et la sieste « flash » s'impose souvent : en transport en commun, la tête sur le carreau plutôt que sur le ou la voisin(e). Ou discrètement en réunion, lorsque l'exercice d'endormissement sur quelques secondes, début de plongée dans l'autre monde, suffit à se régénérer...

Si l'avant-sieste est une science de l'instant et du positionnement, il ne faut pas négliger l'après-sieste. Car au ré-affleurement de l'être physique, c'est de la dynamite ! Tout content de cette pleine récupération pour reprendre la taille ou l'épamprage, j'en oublie parfois les délices de la remontée, une remontée à géométrie variable. La tentation est de bondir instantanément sur l'outil pour aller vers les tâches urgentes, le geste précis, ferme et sans relâche. Car la vigne au printemps n'attend pas ; ou alors, prise en retard, la tâche double très vite, et la leçon est vite apprise !

L'alternative heureuse donc, est de rester au débouché du tunnel de la sieste, la tête en l'air et le regard encore vague. C'est laisser aller un jaillissement progressif de pensées libres ; avec afflux de plans sur la comète, tempête de créativité, recherche d'intimité avec le cosmos. À la fenêtre du mazet, le ciel qui se dévoile peu à peu au regard à ces instants-là, est un océan d'évocations. Un ciel où défilent non pas des nuages ou des troupeaux de moutons. Mais des rébus incessants, évanescents, en trois dimensions, de tous les niveaux. Là tiens, je vois dans mon rayon de vision trois nuages à la suite, qui me dessinent quoi ? « Ici, une sorte de cheval gris blanc, costaud... puis un cumulus en forme de figure... Et une forme oblongue comme une aubergine... Ça veut dire quoi tout cela ? Nom de nom, c'est encore mon mental qui travaille ; vite relire ce petit troupeau de nuages en enfilade. Il y a rien à voir, circulez !

Il y a surtout à voir que je m'inquiète réellement pour la reprise des vignes.

« Si, si ! Allons bon... Camargue, fruits, légumes... Mais bon sang, c'est bien sûr ; c'est Romuald ! Là-bas, entre deux Rhône ; l'empereur des jardiniers. Il m'avait appelé six mois en arrière. « Tes vignes, tu cherches toujours à en louer une partie ou pas ? Si tu n'as personne, moi je suis preneur. » À l'époque, je lui avais dit la réalité en marche. « Une personne, Cécile, est sur les rangs. Elle est même déjà engagée puisqu'elle vinifie dès cette année une petite cuve, afin de tester l'allure des raisins de ses parcelles à venir. » J'avais tout oublié de la proposition de Romuald.

Voilà sept ans que celui-ci était venu me voir pour discuter. « Qu'est-ce que ce petit vignoble avec tous ces Cepatou dedans ... » Romuald était curieux, alors que moi, je pensais qu'il avait tout vu en la matière. Une sacrée bouteille qu'il avait dans ce métier ! À la suite de son père, il avait été à la fin des années 1970, l'un des pionniers de la bio dans la région. Des tombereaux de fumier, il en avait épandu, des cohortes de citernes de vins il avait remplies, des palettes de fruits et légumes il en avait expédié depuis sa Camargue natale. Et alors qu'aujourd'hui c'est dans l'air du temps (primes de reconversion à l'appui), il aurait mérité d'avoir son nom à la stèle des pionniers inconnus de la bio ; ceux qui ont tout débroussaillé depuis les années 1970 pour mener à cette bio grand public des années 2010. Cette « bio pour tous » qui se profile dorénavant, sans que cela soit toujours à notre goût. Trente ans durant donc, il avait tout su planté pour finir par tout « planter », sa ferme, son entreprise. Et il disait : « produire, produire... pour engraisser ; ces groupements coopératifs au service de quelques profiteurs, ces distributeurs opportunistes qui font de l'image sur notre dos, ces administrations agricoles qui nous traquent et nous pompent sans cesse. » Et en pliant boutique, pour solde de tout compte, il ne lui resta qu'un fourgon, une maison pour sa femme et ses enfants, et des copains libertaires pour réinventer le monde. Il lui fallait changer d'échelle, retrouver une cohérence, lâcher ses amertumes.

Car Romuald est bien plus que tout cela ; c'est une qualité de regard des plantes et des animaux hors du commun ; avec une précision, une vivacité et un humour délicieux. Il y avait en lui sans doute du Goethe ou plus proche de nous, du Jean-Marie Pelt sans le savoir, avec son œil phénoménologique et sa faconde étonnante. Et puis, ce sentiment chez lui que toutes les tournures et postures qu'il emprunte sont reliées à un fil d'histoire paysanne, qui plongeait loin, très loin, dans le terroir et des générations de paysans.

« Allô Romuald, tu te rappelles pour les vignes à Vacquerolles ; elles sont à toi si tu le veux. Dès maintenant ! Cécile a renoncé il y a deux jours.... » Et le lendemain, Romuald débarque, lui qui a un besoin urgent de reprendre des outils en mains, de se frotter à chaque saison, les uns après les autres, comme tout vrai paysan. Romuald, en plus, a le feu sacré pour l'agriculture, pour la vigne, et pour le jardin surtout.... « J'ai fait un nouveau jardin, amoureuxment, à chacune de mes nouvelles copines », me disait-il, tout sourire. Depuis un an il se morfond, en rade de terre, en carence de projet. Et, c'est sûr, il ne remettra plus les pieds dans les bottes de l'exploitant agricole, même bio ; et encore moins dans le travail de salarié agricole, même s'il s'agit de former des jeunes. Il en a vu le résultat après avoir laissé tomber sa carrière de producteur de fruits et légumes en grande série, collectionnant alors les boulots ; de chef de culture dans un domaine viticole des Alpilles, de responsable de jardins d'insertion, de chef jardinier pour un grand chef étoilé, etc.

« Tous ces boulots au final, c'est 5 jours d'esclavage pour 2 jours de réanimation ! Sans compter l'inévitable bataille des egos... » Non, définitivement, Romuald est trop rebelle et libertaire pour le travail subordonné, pour se laisser dicter les choses ; il n'y a que la terre, la vie végétale ou le temps qu'il fait, qui peuvent lui dicter ce qu'il y a à faire. D'ailleurs en ce moment, et pour tuer le temps, il fait équipe avec cet architecte (aux pieds nus...) qu'on appelle le « fou du Mont-Bouquet ». Il me dit lui donner un coup de main sur sa maison « érotique » aux allures de facteur Cheval, bourlinguer avec sa

caravane de « roule ma fleur » pour l'usage autonome de carburants colza-tournesol, délirer doucement sur la vague des moteurs à eau, l'aider plus prosaïquement à tailler ses arbres fruitiers un peu à la peine.

Cocagne et branle-bas le combat ! Avec Romuald, nous nous mettons immédiatement à tailler ce qu'il reste de vignes à faire et nous embauchons tous les copains punks de sa fille pour attacher les 10 000 nouveaux plants de la défriche à leurs piquets tout juste enfoncés l'hiver dernier dans la caillasse. Tout avril et mai, le tableau est le suivant sur ce jeune plantier : six jeunes chaque jour ou presque, avec toute une collection de piercings jusqu'aux lieux anatomiques les plus improbables, et accompagnés d'autant de chiens. Bogus fait la moue, lassé des quelques grognements, et part le plus clair de son temps se réfugier au mazet tout proche. Notre équipe se met au travail sous la joyeuse fêrude de Romuald. « Tu vois ce plant de vigne, c'est comme un gars qui veut te défoncer la nuit dans la rue. Tu le redresses en lui tordant le bras, doigt à doigt, fermement, jusqu'à le plaquer au piquet. T'y mets le genou dessus et tu le lies en faisant deux ganses, comme ça, tu vois, et qui ne vont pas l'étrangler l'an prochain quand il va enfler. » Et puis à un autre qui bafouille piteusement avec sa houe pour supprimer l'herbe autour du jeune plant : « Ta pioche, tu la tiens bien en main, fermement, les deux pieds bien en terre, pas comme ça de côté sur un pied, regarde donc camarade ! Tu fouilles doucement, fermement, tout autour du plant, au plus près... Comme avec ta copine, mon gars ; doucement, fermement... au plus près. »

Romuald, c'est le roi d'une certaine pédagogie. Moi pendant ce temps, et pour les stimuler, je m'intéresse à leurs chiens qu'ils cajolent plus que leurs copines, se saignant pour payer à leurs bêtes le veto au moindre bobo. Parfois je m'attarde sur les histoires de famille ; leurs papas qui n'étaient pas là ou qui les brimait, ou leurs beaux-pères qui ne pouvaient les encadrer dès lors qu'ils étaient « maqués » avec leurs mères ; ou encore à leurs parents qui avaient

souvent un verre d'avance sur la raison. Le soir, alors qu'ils ramenaient des saucisses au kilomètre ou des *Vache qui rit* par cartons entiers, je menais l'enquête sur leur habileté à faire leurs courses aux supermarchés du coin, par-dessus les grillages... du côté du local aux poubelles des produits aux DLC dépassées. « Oh, les patrons, voulez pas un peu de ces nuggets au soja ; il y en a tout plein. » La table du mazet débordait de tous leurs produits suremballés, trop-plein d'une surconsommation étouffante. « Eh oh, les jeunes ; vous vous y mettez quand au bio-punk ! »

En deux mois, nous avions quasiment repris de l'avance sur le printemps galopant, désormais en règle avec la saison. Merci Romuald ! Les jeunes, ils ont fini par attraper le « biais » et moi je ne suis pas passé loin de la Bérézina. N'empêche qu'il n'en fallait pas plus : Bogus et son maître fatiguaient du va-et-vient de la troupe qui s'installait à demeure, et puis : « Ton Romuald, là, il est génial, mais il commence à nous gonfler ; toujours sur notre dos à nous apprendre la vie. » De toute façon, « on a un super-plan ; un terrain squat du côté des Cévennes, pour y installer nos camionnettes et bricoler nos trucs à notre aise. » On en reverra quelques-uns l'année suivante pour nous assister dans notre super-plan à nous, le plan marcotte...

« Je te propose un truc, attaque Romuald, il est bien trop tard vu mon âge de me lancer dans deux ou trois hectares de vignes. Je sais bien que tu veux transmettre deux hectares mais avec tout ce patage administratif sur les vins, avec ces vins qu'il faut aller faire déguster et vendre... jusqu'au bout du monde ; je vois bien tout ton manège et tes déplacements, et cela m'est hors de portée. Ce n'est plus comme à mes débuts dans les années 1970 où le négoce bio venait siphonner nos cuves entières en Camargue. » Et de conclure un beau jour : « Trop pour moi ; le domaine me paye, au prix convenu et au black, les heures dont il a besoin ; et tu me trouves une garrique pour y loger Gaillard, mon cheval, ainsi qu'un grand jardin pour y faire mon petit maraîchage. » (Romuald a-t-il une copine en vue ?) Tope là, ainsi fut fait. Romuald logea dans la petite maison

mitoyenne en paille, qu'on venait justement d'achever avec l'équipe de la maison « érotique ». Cela après trois années de travaux pas à pas : une année pour les fondations en caillou de la défriche, une année pour la charpente châtaignier et la paille, une année pour les enduits chaux et les finitions.

On acheta un nouveau pulvérisateur, vieux clou à deux balles, repeint de toutes les couleurs par nos soins, pour affronter une saison de sulfatage sous des pluies incessantes : Romuald gagna par procuration la médaille des jeux olympiques de Pékin 2008 dans la spécialité pulvérisation... La saison, humide comme jamais, fut sauvée. Ne restait plus que la reprise en mains des manquants, près d'un quart des ceps du domaine.

On se remit donc au boulot après les vendanges. Vendanges cette fois-ci tout à fait internationales. Sylvain comme d'habitude aux commandes du quotidien de la cave, quelques jeunes du village bien entendu, Caïti, une jeune Américaine en désintoxication d'université, Thomas l'Allemand un doigt sur la guitare-un doigt sur la couture, Clara en jeune star évadée d'un film de Buñuel. Et puis Phil, « *from New York, n'est-ce-pas !* », grand érudit, trouvé un jour Gare de Lyon, pas complètement par hasard bien entendu, et qui deviendra vite notre professeur d'écologie, chasseur de papillons, et psychologue des populations.

Comment s'y prendre pour remplacer tous ces manquants ? Il y a deux méthodes : soit on refait des trous à la tarière partout où il en manque, et on y met des plants achetés en pépinières qu'on arrose une année. Ils donneront à fruits dans cinq ans au mieux ; soit on retrousse les bras, on prend les pelles et on fait de bonnes tranchées pour enterrer les longs sarments de leurs voisines ; qui feront autant de racines puissantes pour nourrir des marcottes vigoureuses, portant à fruits dès la deuxième année. La vigne « mère » tend en quelque sorte un cordon ombilical au plant « fille », via l'immersion au sol ; sorte de pontage de sève d'un individu à l'autre, lequel ne

sera pas sectionné afin d'assurer au rejeton, grâce au porte-greffe du pied mère sa protection vis-à-vis du phylloxera*.

Le plan Marcotte fut déclaré ouvert en décembre et tout juste s'acheva au débourement des vignes début avril. On en fera de toutes les sortes : les souples qui font des loopings arrière pour aller se ficher au sol entre deux souches, les costaudes qui courent des mètres durant en sous-sol, pour laisser affleurer deux ou trois « anticipés » à chaque mètre, puis les toutes fines et fragiles qu'il faut coller à leur « mère », quitte à ce que cette dernière meure « en couches »... Romuald à la commande, ce fut un festival de marcottes, qui en épuisera plus d'un, et en particulier nos fameux experts en punkitude du printemps dernier et qui iront donc, en bons nomades, chercher assez vite des cieus plus cléments que ceux d'un hiver à marcottes à Vacquerolles. Un seul tiendra à l'usure : Jo, le compagnon du verre à soif, bourru sympathique, qui deviendra ouvrier itinérant dans les vignes de ses quilles favorites. Lui qui s'attaquera quelques années plus tard à quatre hectares à mains nues et les poches trouées, alors que pullulent les velléitaires en la matière.

« *Hey you folks, how is this marcotte doing ?* » Celui qui aura la cote sur la marcotte, c'est Phil, rockeur à ses heures, son petit poil à la main, professeur d'écologie profonde de nos dernières vendanges ; profonde comme une marcotte bien enterrée, celle qui saura éviter les passages du versoir de la décavailloneuse au printemps ; profonde comme cette matière organique enfouie au pied de chaque nouveau plant à venir ; profonde comme toutes ses cannes bien piquetées aptes à ligoter fermement ces sarments, ceps de vignes en devenir.

« *You are the Forrest Gump de la vigne* », me dit-il après avoir fêté notre deux millième marcotte. Il m'explique, mais je ne comprends pas. « Pas vu ton film, Phil ; mais cela ne saurait tarder. » Phil en aura ras la marcotte, c'est sûr, une fois épuisés les discours et les débats sur l'avenir de la petite mésange huppée qui arrive de Pologne, sur

le réchauffement planétaire et la glaciation sociale. Il prendra la tangente, lui aussi, avec un jardin à Vacquerolles pour confronter sa science à la pratique... Difficile grand écart qui remplira néanmoins le congélateur pour nourrir les vendangeurs de l'automne suivant.

4 000 marcottes au total ; beau score de décembre à avril ! Ce vignoble sera dorénavant installé au quart sur marcottes, au quart donc sur racines françaises. Je suis vraiment, et sans le vouloir, dans l'air du temps de la poignée de ceux qui, légèrement utopiques, tentent de revenir aux fondamentaux, sans porte-greffe anti-phylloxera, et qui déclarent que de ce fait, leurs vins sont dans l'exaltation suprême du terroir. D'ailleurs, et dans la foulée, je me mets à planter une petite vigne de 40 ares avec la bagatelle de seulement 50 plants, c'est-à-dire un tous les 20 mètres, en espérant chaque année avancer plant par plant, pendant vingt ans ! Une vigne à 90 % « française », mais qui garde son inoculum anti-phylloxérique grâce aux 10 % de greffés. 4 000 marcottes donc, deux années de chantiers, un défilé de personnages, des tablées ouvertes, un festival de vins de copains tout du long ; et avec cela, une indigestion d'envolées lyriques sur la marche du monde, et de mémorables engueulades sur les petits détails qui « tuent » au quotidien. Reste que seule la vie collective pouvait venir à bout de la tâche !

Mais reste aussi, qu'à ce jour, tout le monde est parti ou presque: Romuald vers de nouvelles aventures jardinières, Phil le troisième jour des vendanges, lâchant d'un coup son projet philo-maraîcher et ses conserves de toutes les couleurs, et Cécile bien entendu, désormais sous d'autres cieux !

Entre New York et Miami

En quête commerciale sous les gratte-ciel, suivi d'un parcours en goguette chez les cousins alternatifs de Virginie, le tout s'achevant par la trouvaille d'un géotrouvetout des vins de fruits qui nous donnera la clé du vin de raisin !

« Bien lourd, votre sac. » « Eh bien oui, une vingtaine de bouteilles, un duvet et quelques habits pour les emballer plus trois bricoles personnelles, cela fait lourd pour tirer le tout jusqu'à la soute. » Le sang azuréen de ce taxiste kabyle ne fait qu'un tour : « Du vin ! De l'huile d'olive aussi alors ? » « Non, la prochaine fois peut être. » 5 h 30 du matin, sous la pluie glaciale de la place de Clichy, il enfourne le tout, m'affirme qu'après Roissy, ce sera la fin de sa tournée de nuit. Et puis, la semaine prochaine, poursuit-il, ce sera à lui de prendre le chemin de l'aéroport pour le pays, la famille, les oliviers, etc. « Et vous, les bouteilles, vous les promenez où cela ? », me demande-t-il. Oui, les promener... Quoique pour quelques heures, elles iront dormir en soute. J'espère que l'hygrométrie et les températures de cette dernière les mettront en léthargie heureuse. Après être secoué par un vol transatlantique (ou une nuit sur un essieu de semi-remorque), le vin en bouteilles se vit un peu comme un chien battu, celui qui prend sa claque ayant effleuré l'interdit, et qui l'air bien compris, revient toujours assez vite au milieu de tous, la queue frétilante, l'œil vif... Fier de l'apprentissage et toujours plus vivant ! Les vins corsetés par la technologie ou la chimie, toujours « parfaits », ne moufteraient pas, eux, de ce régime éducatif.

Pendant que la description des paysages de Kabylie me remettent d'aplomb de cette nuit parisienne trop courte, je songe ce matin à ces petits corps de vie gisant sur deux niveaux dans la valise. Elles

entement leurs voyages, élues par hasard dans ma cave pour représenter les autres. Allez, on y va, partons explorer, pour vous toutes qui restez, de beaux palais. « Et vous alors, combien d'huile vous avez eu cette année ? » repart à la charge mon taxiste, après avoir décrit ses souvenirs de scourtins perlant l'huile sous la presse tirée par les deux ânes de son père. « 15 litres tout au plus cette année », lui dis-je, et je rajoute qu'à propos de presse, je n'en suis encore qu'à la presse à bras pour mes vins. Ce collègue des terroirs méditerranéens d'un autre temps se demande sans doute comment c'est bien compatible avec la vente de vins à New York ?

Je passe le point sécurité de détection des terroristes (moi le « terroiriste » de service...), et file à la case excédent de bagages (toutes partiront sauf une qui se sacrifiera sans larmes à la santé d'une aimable employée...). J'atterris dans l'autobus volant : alignement de sardines enchâssées pour une succession de brunchs macdonaldiens, accompagnés de vins sans visage ni origine, et arrosés de magazines accélérateurs de mythes et de mauvais rêves. Heureusement qu'il coule l'éternel nourriture de l'âme aux écouteurs ainsi que d'improbables conversations avec les voisins de banquette...

Quoique ce ne soit pas gagné, car maintenant, avec une centaine de films à disposition sur son écran personnel, les conversations s'amaigrissent. D'ailleurs, après avoir bu mon roman en avalant cette pitoyable gastronomie, je tombe sur ce que je ne cherche pas : *Forrest Gump*, ah tiens ! C'est le moment de savoir ce qu'est un *Forrest Gump* de la vigne. Personnage innocent, qui court et qui court, obsessionnellement, et réussit malgré tout, par simple empathie pour les autres, fidèle. Dans le droit fil de ce que je répète à l'en- vie, emprunté à Mark Twain : « Il ne savait pas que c'était impossible, c'est pour cela qu'il la fait. » Caricature juste, sans doute, s'il s'agit de mon incapacité à faire des comptabilités d'entreprise, à calculer des plans de retour sur investissement, à définir rationnellement une gamme de produits, à organiser du travail subordonné.

Non c'est plutôt l'intuition qui mène, dans un besoin de rapport à la terre, par un souci de tutoiement du vivant à travers cette « bonne » liane et ces vifs nectars en fermentation. Je sombre sur la dernière image du film qui stoppe heureusement mes rêveries d'altitude et me ramène paradoxalement à la terre.

Atterrissage... « *Just wine, good wine* », c'est ce que j'explique au douanier pakistano-américain qui voulait s'assurer que mes belles en rang d'oignon au fond de la valise ne sont pas des cocktails détonants ! Le lendemain, je suis autour de Central Park, en partance pour Brooklyn. Objectif, la dégustation de vins biodynamiques. J'ai une heure devant moi avant le début de la manifestation, sac à dos plein de bouteilles. Sur les plans multicolores je scrute la maille du réseau suburbain de New York. Une vraie jungle, tout cela ; libellée sous forme numérique (1, 2, 3,...), ou en ordre alphabétique (A, B, C..., Q, R, ... etc.). Et puis même avec des libellés mixtes du genre Q1, Q2. Décidément, je n'y comprends rien. Anne, à mes côtés, les yeux rivés au plan, flanche aussi. Elle m'a rejoint hier, pour une assistance en jungle urbaine. Et puis, elle, la bande du Vin en Tête, c'est un peu sa famille et rate rarement un détour le soir après le boulot par le bar du Bigre pour discuter le coup voire plus. Bien entendu, Anne donne le coup de main en jours d'affluence en cave. De plus, pour elle, les quelques opportunités de virées dans les vignes ou les salons de dégustation, ce n'est pas de refus ; d'autant plus que sur ce coup newyorkais, il y a l'exotisme urbain en prime.

« Pas commode le métro des Ricains, dit-elle, mais regarde : toutes les lignes suivent les avenues principales de Manhattan comme des rangs de vigne, en doublure souterraine du niveau automobile et piéton. On ira, quoi qu'on prenne, de toutes façons dans le bon sens. » Je décolle les yeux de ce foutu plan et me plaît à observer la mosaïque humaine new-yorkaise, qui va et vient à chaque station. Un Portoricain se lève, laisse sa place à une égérie type Nina Hagen. De ce côté-là, un couple pakistanais disparaît vers le fond de la rame. Puis suivent dix stations où la rame perd ses couleurs. C'est le

downtown Manhattan et le « Village », quartier branché avec ses cols blancs en mosaïque mixte, noire et blanche, quoique teintée de jaune asiatique : coréenne, taïwanaise, vietnamienne... je ne fais pas la différence. Passée Wall street, on s'apprête à passer l'East River vers Brooklyn. Arrivent de jeunes Chicanos, ipod aux oreilles, qui évidemment ne parlent plus du tout mexicain ; fondus dans le paysage, chez eux à New York, pour sûr autant que les Portoricains ou les Cubains. Une mère juive et deux jeunes en poussette rentrent, suivies de près par des hommes en rouflaquettes typiques. En toute vraisemblance, ils vont s'arrêter aux quelques stations de l'autre côté du pont, aux marges du vieux Brooklyn : quartier hassidique pur jus, plus juif qu'à Jérusalem. Et la noria ne cesse : Russes, Slaves, Éthiopiens, etc. Selon les quartiers, toute la planète y passe ; mais tous parlent un anglais mâché et remâché, chacun à sa façon.

Nous arrivons une heure plus tard, deux changements de ligne à notre actif, sur Kings Station, à une encablure de Coney Island. C'est là en principe qu'on nous attend pour rejoindre la salle de dégustation. Et c'est là, dans ce hall de gare miteux, que je me mets à regarder d'un œil hagard, distrait, distant, ce fameux plan de métro. Mais c'est bien sûr ! Le cadre est net, les contours sont parfaitement délimités. Il me fallait seulement ajuster l'œil librement, à la bonne distance, en laissant des teintes imaginaires apparaître.

« Regarde Anne, regarde, là ; vise l'image, vise l'anatomie du patelin ! »
 « Y a rien à voir, mon gars ; juste que tu es un peu fatigué, et que se balader là-dedans cela te rend zinzin ! » « Mais non, t'inquiète, je n'y vois pas un profil de bouteille ou de ballon à vin. Fixe bien ce plan : Manhattan, c'est un phallus accouplé au vagin brooklynien ; et puis, l'extrémité sud de la presqu'île, le prépuce, le bout du gland, là où la semence et la vie jaillissent, c'est le port, le lieu d'accostage de tous les migrants. »

Plus tard, d'ailleurs, j'ai mené ma petite enquête, sillonnant les rues, grimant à l'Empire State Building, consultant des cartes ; tout concorde ! Brooklyn (littéralement « au bord du fossé »), se trouve



sur des moraines tendres, Manhattan est, lui, sur un socle granitique, dur. À Manhattan, la ville verticale, peuplée de phallus de granit, puis de béton, aujourd'hui d'acier ou de verre, a remplacé en l'espace de deux siècles les forêts primaires dont les arbres majestueux de Central Park restent le plus beau témoignage. À Brooklyn, constituée en réalité de deux *boroughs* (quartiers), le Queens et le Kings, - X et Y à la fois donc... - ; lieu d'horizontalité étonnante. Nappes urbaines de deux ou trois étages jusqu'à une dizaine d'étages maximum, et avec un tissu urbain plus en souplesse, plus organique que mécanique. La Brooklyn, féminine, laborieuse, ancienne zone de production laitière et aujourd'hui cinquième ville des USA est un simple *suburb* de New York sous la domination « masculine » de Manhattan, centre d'affaires et de finances. Le travail et le capital ! Saperlipopette, il faut que je m'attaque aux anatomies géographiques de Paris ou de Vacquerolles...

Ouf, voilà Carolynn, ma chère Carolynn... Ouf pour Anne également ; en effet son arrivée me tire de mes élucubrations, qui ont pour vertu de m'extraire poétiquement de ce maelstrom urbain. « Dis donc, Anne ; mieux vaut cela que de parler pinard ou mar-

cottes toute la journée, non ? Ou de stresser pour savoir si ton plan de loger chez le copain que tu n'as pas vu depuis 10 ans est foireux ou pas ! » Nous embarquons la « station wagon » de Carolynn, - on appelle cela une « break » en France ?! -, ravis d'être piloté par mon amie d'ici, experte en littérature française, mais qui se frotte depuis un certain temps à l'importation de vins bio français. Elle nous mène quelque part vers ce morceau de Brooklyn, aux populations bobo locales et aux restaurants « branchés ». New York, c'est sûr, dépassera bientôt Paris comme capitale du vin.

Il est dix heures. Aujourd'hui, nous ferons le pied de grue chacun derrière son stand, en habillant notre métier de limonadier d'un jour, de belles emphases et de vastes silences devant un flot ininterrompu de cavistes et de sommeliers du cru. Nous sommes là une grande famille d'une centaine de vigneron biodynamiques ou assimilés biodynamiques, dont la moitié sont français ; les autres sont de l'Oregon ou de la Californie, mais aussi du Chili, d'Australie ou de Slovénie, comme de toute l'Europe méditerranéenne.

Je plonge la main vers mes géantes transatlantiques, Anne les redresse et débouche allégrement la petite famille. Et en avant l'entrain, à mi-chemin entre l'ambiance de foire et celle du défilé de mode : « *I'm happy you'll taste my Languedoc wine ? I've got an awesome fruitly wine for summertime ; it's called Bogus.* » À force de me répéter, je me dis que j'aurais dû amener Bogus en personne, non mais sans blague ! Sa cuvée fait un tabac, avec son ton muscaté, très *picnic party* « Et puis, nom oblige, c'est cette cuvée que je vends le mieux ici », me dit Carolynn qui se coltine le Bogus à l'année. « D'ailleurs, ce sont les étiquettes qui ont des chiens dessus qui sont les plus vendeuses ici comme en Australie. » Anne, elle, qui en profite pour sillonner le salon et démarrer sa tournée de l'internationale des bons coups, revient quelques instants plus tard en brandissant un calendrier. Oui, mais un calendrier de chiens de vigneron ! « Dans les caveaux de vigneron, c'est ce calendrier et le bouquin de chiens de vigneron, qui se vendent le mieux ; loin devant les guides Parker, Hachette et autres », précise Carolynn. « OK, j'en parlerais à

Bogus ; en tout cas je crois que je vais en faire mon représentant pour le marché américain ! »

Trêve de plaisanteries, car cette journée, droit dans mes bottes de vigneron, est tout à fait sérieuse. Je ne referai pas cela de si tôt, mais gare à Bogus qui je crois, évalue toujours le rythme des cartons de vins qui sortent de sa cave pour l'expédition. Demain, programme plus détendu, puisqu'on partira explorer les jungles urbaines et suburbaines, avec mon amie, afin de saluer ses bons clients ; des dégustations tout comme à Paris avec Sylvain, mais à bord du station wagon de Carolynn et pas à cheval sur le scooter, mais aussi des petites conférences-tastings en ouverture de « *wine dinners* », ou alors un festin en compagnie de bons buveurs dans le restaurant français d'Arnaud l'Alsacien.

« Allons donc, pas de panique, tu verras, j'en aurai des retours de cette tournée. Bogus peut dormir sur ses deux oreilles. On l'a bien fait le job, comme ils disent. » Je rassure Anne, le coude sur le comptoir d'enregistrement qui reprend demain matin le chemin du bureau à la Défense. Je m'inquiète d'ailleurs car elle n'a que huit heures d'avion pour se refaire une santé après ce parcours de défonce œno-gastronomique. « Ouaih, *job is done* », renchérit-elle, avant de filer vers l'autobus aérien en partance. On s'embrasse tendrement, comme des ex-larrons en foire.

De mon côté, je prends la route, *on the road again*, comme j'aime ; avec mon petit programme studieux en prime. Direction la Virginie, sans Carolynn, ni Anne, ni Bogus, ni personne. Seul dans ma voiture, qui me servira de dortoir la nuit sous la voûte céleste. J'adore ! Car pour se loger ici, l'hôtel c'est soit trop bruyant pour un campagnard, soit hors de prix pour un petit vigneron « décroissant ». Le camping-car ou la grosse caravane de retraités, n'y pensez pas. C'est hors de prix en location, et de toute façon c'est carrément envahissant. Impossible de promener ces engins-là dans un centre ville. La preuve, les néo-nomades qui traînent ainsi leur coquilles, tirent leur voiture ou leur moto en remorque.

Mais où se garer, la nuit tombante ? Éviter systématiquement les centre-villes, désespérément vides, après la fermeture des bureaux ; juste quelques clochards qui marmonnent, et des voitures hurlantes de police qui fendent périodiquement la nuit. Mon goût personnel ; c'est au fin fond des campagnes, des montagnes ou des déserts, dans le petit state park du bout du monde, et qui n'est jamais si loin que l'on croit. Nuits profondes, mieux qu'au mazet ou presque, et heureux de déposer au petit matin, une petite enveloppe dans l'urne du state park, garnie des quelques 5 ou 7 dollars d'usage.

Rouler aux États-Unis, c'est le symbole même de la liberté. *Freeways*, ou le long fleuve tranquille ; pas de péage, des voitures en extrême fluidité, mais sans bouchon aucun, l'essence à trois sous, n'en déplaise aux décroissants ; celui qui n'a pas de véhicule est le dernier des ânes... D'ailleurs, pour se défouler les jambes, peu ou pas de trottoirs. Donc je roule, je roule, l'air du temps ne porte qu'à cela. bercé par les stations radio ; country, western blues, classic rock, rancheras mexicaines ou cumbias colombiennes, etc. L'impression me vient que la voiture ne roule plus, que c'est le décor qui défile ! Allons, allons, plus vite que cela... de la sagacité ! Et objectif la frontière entre la Virginie et la Caroline du Nord.

C'est de là que Caïti arrivait, ma stagiaire un peu tombée du ciel ce printemps, et restée jusqu'aux vendanges. Ce groupe de *farmers* est une équipe de choc, m'avait-elle laissé entendre. « Tu verras, c'est un collectif d'agriculteurs qui rigole bien, une nuée de bio dans des océans de maïs transgénique, ainsi qu'une foule de consommateurs type AMAP autour d'eux, un café associatif de village, des groupes de musique, etc. » Il faut que je voie cela !

Oui, on diabolise trop les Américains et leur agriculture. Ce sont les intérêts de l'agro-industrie mondiale qui pèsent sur les orientations des fermes. Ici comme ailleurs, les prix agricoles sont influencés (à la baisse) par des enjeux économiques internationaux qui dépassent l'agriculteur et nient toute échelle humaine de production et d'échanges. On oublie souvent, que les Américains n'ont pas le

monopole de ces dérives ; et surtout que des agriculteurs s'y organisent collectivement, bien autant que chez nous, pour défendre un autre type de société et de qualité de vie. J'avais déjà compris cela en fouinant dans les interstices des vallées de Californie, et cette halte d'un jour sur les collines ondulantes de la verte Virginie devait me le confirmer.

Ce soir, ils sont tous là, pour une *hamburger party* et surtout pour faire de la musique ; Richard à la harpe, Mickael au violon, Anita et June à la mandoline, Audrey et Malena et bien d'autres qui chantent des *country blues* tantôt endiablés, tantôt mélancoliques. *Walking the beans* ; c'est le tube de l'été des maraîchers, qui reprennent tous en chœur le refrain :

*I been walkin' the beans, been walkin' the beans.
I been bendin' low, no, no, I been rippin' my jeans.
Been walkin' the beans in the burnin' sun,
And it looks like I ain't ever gonna get done.*

Le tout arrosé d'un excellent « Maréchal Foch » de Richard, un vieux cépage hybride de la région, manifestement d'origine française, et replanté par Richard et Audrey. Richard a une belle collection de petits tonnelets. C'est un peu droit comme un maréchal des logis, mais avec un parfum d'enfer, et sur un hamburger du cru, cela file droit dans le gosier !

Ils sont ainsi des dizaines et des dizaines dans ce petit coin de Virginie. Et ils ont beaucoup d'actions en commun : pour une commercialisation mieux maîtrisée, pour un rapprochement avec les consommateurs, pour l'amélioration des eaux de rivières, pour le droit à l'alimentation des pauvres, etc. Leur trait d'union, c'est le *Land Stewardship Project* (LSP). Mot-à-mot, le projet de soin de la terre. Cela fait presque vingt ans que cela brasse entre eux. Même si l'on est dans un secteur qui produit, encore et toujours, du maïs et du beef à pleins tubes.

« Cultivateurs de tous les pays, c'est aux USA que l'installation agricole (alternative) vous est la plus accessible : renseignez-vous auprès du LSP ! » Si Mickaël plaisante, le trait n'est pas si gros que cela. D'ailleurs, « 64 000 \$ pour 120 acres (55 ha), avec les bâtiments et la maison. Voilà ce qu'a coûté « *easy bean farm* », il y a trois ans. » Birdee qui lui, aux antipodes, en fin fond de Thaïlande, me disait l'hiver dernier que son suan de deux hectares, il y en avait pour la même somme. Vive le caoutchouc et les bio-carburants ! Évidemment, pour ce prix, Michael et Malena ont récolté un habitat dans un état déplorable. Il s'agissait d'une vente aux enchères d'exploitations mises en dépôt de bilan.

« L'été, nous avons un rythme d'enfer avec maintenant deux ouvriers pour la saison : la musique et la peinture, ce sera pour les six mois d'hiver ! » *Easy bean* a maintenant 6 CSA (*Community Supported Agriculture* ou l'équivalent de nos Amap françaises) de 50 à 70 adhérents chacune, pour leurs paniers hebdomadaires. En février, ils organisent des réunions dans les villes proches pour faire leur plan de culture. Un plan impressionnant de rigueur, tout informatisé. « Si le rythme en saison est très rock n' roll pour mon gars, il sera beaucoup plus western country cet hiver », rigole Malena. Des CSA comme ceux-ci, la plupart en bio ou en Biodynamie, la région en est mouchetée maintenant, et la concurrence ne se fait pas encore sentir.

« *Please*, servez-moi sur cet hamburger bio un p'tit ballon de Maréchal Foch pour la nuit », que je fais à l'équipe ce soir-là. Ce cépage, le doigt sur la couture, fut apporté par les Français au dix-neuvième siècle ; paraîtrait-il que des cépages du genre, il y en a des pagailles dans tous les états américains ; cela vaudrait le coup de partir à leur découverte, histoire de se changer des éternels dix cépages internationaux qu'on retrouve partout. Mais dans l'immédiat, demain, je repars, musiques à l'oreille, collectionner les *free-ways*. J'ai rendez-vous demain soir aux marges de la Floride, où je cueille Pierre, le fils de Momo ! Il y a dix jours, au *Bar de la Plage* à Vacquerolles, voilà qu'il me disait : « Alors, c'est quand que l'on taille

une après-midi ensemble ? » « Pas la semaine prochaine, mon gars, je suis à Miami pour explorer des geotrouvetout des vins de fruits. » Et Pierre de me rappeler par téléphone deux jours avant mon départ « Dis donc, et si je t'y rejoins, tu es d'accord ! »

« Voilà, c'est bien simple, nous dit Vince dans sa *winery* de Saint-Petersburg à 400 kms de Miami, la part du vin dans le marché des alcools en général, c'est statistiquement 10 % de consommateurs grand maximum, et encore très épisodiquement. Pour les autres, le vin c'est trop complexe ! Ils nagent dans ce flot des alcools édulcorés, fruités sans nuances, et qui envahissent les rayons des supermarchés. Idem pour le non-alcoolisé : prenez un jus de raisin, c'est simple, cela goûte au raisin ; un jus de mangue, c'est bel et bien de la mangue ; et un Coca-Cola, cela ne fait pas de mystère quand ça glougloute dans le gosier. Alors les vins de fruits, c'est sans doute la bonne synthèse en matière d'alcools sains, comme vos vins de raisins. »

Vince était auparavant grossiste en fruits tropicaux issus le plus souvent de Floride. Il a trouvé avec sa gamme de vins de fruits, une activité qui soit moins saisonnière, en allant jusqu'au produit fini, et qui offre un levier économique intéressant. « J'ai démarré dans mon garage avec des poubelles de 100 litres et sur quatre fruits différents. » Je résonne avec Vince ; j'ai peut-être moi aussi de l'avenir avec mes essais de vin de coco l'an dernier chez Birdee, de l'autre côté du globe. Bien entendu, si j'ai enfilé les *freeways* jusque-là, c'est pour éviter pour sûr, le syndrome du vigneron *jet lagger*, qui court la planète, deux jours par capitale, pour « booster » son domaine. Mais cette marotte des vins de fruits autre que de raisin me titillait depuis longtemps. Une façon de comprendre ce que le vin de raisin a de si particulier, de si dominant. Google m'avait mis sur la voie me démontrant qu'il n'y avait pas trois artisans comme lui au monde qui font une telle gamme ! Alors en avant le détour...

Douze années plus tard, la Florida Wine Company de l'ami Vince s'étire sur trois hangars et 500 m². Dix-huit vins différents et 100 000

bouteilles au total par an pour l'année 2008. 2 à 3 personnes officient à la cave, maintenue réfrigérée à 20 degrés. Il y a d'abord des cuves inox de fermentation, puis un hangar de stockage ou près d'une cinquantaine de cuves de 10 hectos affichent fièrement leur identité fruitière ; enfin, un hall de mise en bouteilles qui jouxte un merveilleux lieu de dégustation vente, tout garni de produits dérivés comme les Américains savent le faire : casquettes, teeshirts, accessoires de la table, etc. C'est gai, souriant, et à cette époque de l'hiver, au beau milieu de l'après-midi, ils font le plein et cela occupe six personnes.

Vince est un type tout à fait rigoureux. Il faut le voir répondre à la batterie de questionnements. En résumé, « on achète des jus de fruits déjà clarifiés, les pulpes débarrassées de toute enveloppe, pépins ou noyaux. D'ailleurs ces éléments peuvent être carrément toxiques et l'on ne cherche pas des tanins structurants. Les pulpes sont enzymées pour provoquer le relargage des jus. » En clair, c'est technique, beaucoup plus technique que nos vins de raisin où l'intuition et la sensibilité comptent. « Avant fermentation, il me faut ajuster absolument acidités et sucres, toujours insuffisants. Les chaptalisations sont indispensables pour tous les fruits, afin d'atteindre un degré minimum de 10, sauf sans doute pour le lychee. Quant aux acidités, il faut la plupart du temps les mener à la baisse pour se retrouver à des pH de l'ordre de 3,5 ; rarement les relever à l'exception de certains petits fruits rouges... Et c'est à ce prix que l'on a un équilibre en bouche ; acidité, alcool, amertume ; un peu comme dans vos vins, proches de l'équilibre naturel », conclut-il.

Bon, j'ai pigé ! Le raisin est clairement le fruit élu des dieux pour faire du vin naturel où tout passe dans la cuve et qui développe une palette aromatique infinie, autorisant un voyage sans cesse renouvelé dans le monde prodigieux des saveurs et des parfums du monde végétal et animal. Et maintenant, ballon à la main, Vince me fait faire le tour de ses cuves : tous les vins ou presque, menés sous sa baguette, sont aromatiquement toujours fidèles au fruit d'origine.

C'est discret, mais c'est clair, c'est net, et cela n'empêche pas des subtilités au nez ou en bouche. Mais tous ces procédés de fabrication coûtent cher : pas moins de vingt dollars la bouteille en rayon. En tout cas, me voilà en phase avec les Étrusques, les Romains, les Grecs... et les Gaulois du monde dit « civilisé » qui tournent depuis 8 000 ans autour de *Vitis vinifera* et de sa baie : tout dans la cuve, grappe entière, en route automatique vers un palier de stabilité unique si tant est qu'on obture bien l'amphore, la barrique ou la bouteille. Et vous aurez à votre portée une ivresse mesurée, qui plus est, agrémentée de l'univers des arômes de la planète. Le vin de raisin, c'est vraiment la boisson de Cocagne ! Imaginez mettre des ananas ou des noix de coco, ou encore des abricots, entiers, recta dans la cuve... Il faut dépiauter les fruits, trier, y mettre des béquilles technologiques et biochimiques, pour un résultat qui vaille. Vince en rajoute une louche : « Pour parvenir à introduire mes vins sur la table des consommateurs, et par conséquent chez les restaurateurs, c'est un peu la galère ; sauf bien sûr, pour le vin de *cranberry* qui accompagne traditionnellement les repas de dinde de Thanksgiving ou de Noël. » Seul atout dans sa poche ; il n'y a pas ou presque de concurrence !

Bon allez, dès mon retour, je vais parler de cela au Vin en Tête ; pas uniquement pour diversifier notre offre coûte que coûte, dans ce monde économique où il faut soi disant offrir sans cesse de la nouveauté dans les gondoles. Mais simplement, par souci pédagogique concret, en forme de « Voyez le miracle de nos raisins et de nos vins naturels. » Vive le vin de raisin, vive le vin naturel !

En attendant, le *road-movie* se poursuit. Nous filons avec Pierre faire ami-ami à Miami... première ville cubaine au monde ! Et en chemin, nous faisons le détour par Vackroll, repéré sur la carte. C'est Momo qui va se retourner dans sa tombe, s'il savait ! « En poussant un peu plus loin, on ne trouverait pas un patelin qui s'appelle Bogus, non ?! »

À Colmar

Où les agriculteurs biodynamiques se questionnent sur la mode des vins biodynamiques et envoient Nolween faire un tour de France pour témoigner qu'on peut faire autrement.

« La viticulture biodynamique est tout à fait dynamique depuis quelques années », pontifie notre ami d'Anjou.

« Il n'y a qu'à voir les chiffres : les surfaces et le nombre des domaines certifiés explosent depuis que certaines stars du vin français en font : la Coulée de Serrant dans la Loire, Chapoutier en Côtes du Rhône, et bien d'autres. Et puis, de prestigieux domaines comme le Clos Vougeot en Bourgogne n'hésitent pas à faire leur « coming-out ». Tant mieux pour nous tous ! »

« Moi je crains pour l'avenir de la Biodynamie... », annonce un maraîcher. La réunion des producteurs certifiés Demeter risque d'être houleuse...

« Tout à fait ; ce n'est pas parce que la Biodynamie devient l'un des fers de lance de la viticulture d'appellation, que tout ira dans le bon sens ; cela risque même de devenir, au pire un miroir aux alouettes, au mieux une mode », renchérit son voisin.

« Mais non, bande de pessimistes ; elle bâtit pour tous une notoriété de nos pratiques auprès du grand public, y compris pour les éleveurs et les maraîchers qui vont ainsi sortir de l'ombre, de leur marginalité économique », assure en pragmatique à l'autre bout de la table, nouveau venu à la Biodynamie.

« Oui, mais prudence ; c'est une image de prestige qui affleure et rien d'autre : quel est le « grand » château qui ne souhaite pas aujourd'hui intégrer la Biodynamie chez soi, pour améliorer ses vins bien sûr, mais pour reprendre en main une image en perte de vites-

se ? » reprend un dubitatif de cette percée biodynamique des vignes.

Le président de cette séance consacrée à l'avenir de notre mouvement réajuste le débat, plus posément : « Dans le fond, moi, ce qui m'inquiète, c'est plutôt que ce développement contribue à produire une image de la Biodynamie pas toujours cohérente ou adéquate. En effet, la Biodynamie en viticulture s'est construite sur l'idée que les pratiques biodynamiques sont des outils performants pour l'expression du terroir et pour la typicité de l'appellation contrôlée. Et partant de là, on n'a retenu que l'excellence technique, celle des préparats biodynamiques, celle des tisanes et dilutions diverses et variées, et même celle de certaines pratiques « énergisantes » parfois décalées. »

Il pondère son propos en rajoutant : « La greffe semble prendre admirablement, au risque d'alimenter une sophistication parfois démesurée, qui nous éloignerait des fondamentaux : c'est-à-dire une Biodynamie plus dépouillée, expérimentale, diverse, et ouverte à d'autres chantiers que le technique. »

« Absolument, conclue cette vigneronne, par accident sans doute, mais d'un jugement affuté, plus les domaines viticoles se reconver-tissent et paradoxalement, plus la notion de « domaine » comme organisme agricole, s'évade. Et puis, vous le savez bien, rares sont les reconversions qui envisagent le retour des complémentarités de terroirs, une diversification des productions et surtout, le retour de l'animal et de la vache en particulier. Il n'y en a que pour le terroir, le terroir, le terroir... avec leur obsession de remettre en vie des sols. »
« Oui, regardez bien, ils ne se débrouillent pas mieux que les autres ces nouveaux venus au label « Demeter », qui restent, vous le voyez bien, dans une monoculture qui étouffe les paysages et encombre toujours autant les marchés », entend-on de quelqu'un, plutôt vindicatif, à l'autre bout de la table.

Et le président de conclure le débat : « Tout cela vaut la peine d'être dit, d'autant qu'il nous faut reconnaître que flanche souvent la

transmission des domaines viticoles biodynamiques relativement anciens et qui changent de génération ; et bien sûr la question de l'installation des jeunes. Même si le créneau viticole est porteur, les investissements pour l'accès au foncier et aux moyens de production sont souvent rédhibitoires. Que se passera-t-il lorsque les jeunes devront remplacer les générations pionnières ? Hors la transmission père-fils, pas toujours évidente y compris financièrement, l'apport de sang nouveau n'est pas facile même si des collectivités locales ou certains fonds d'investissement comme celui créé par Terre de liens*, deviennent parfois partie prenante. »

« À mon avis, c'est le moment ; je vous propose que Nolween, notre salariée, fasse un petit tour de France pour repérer les démarches qui détonnent et qui ont du sens dans ce monde vigneron qui s'em-balle un peu trop pour la Biodynamie ; cela fera de la matière pour la foncière Terre de liens, comme pour nos formations spécifiques ou pour nos techniciens un peu trop spécialisés. » Deux mois plus tard, nous disposons d'elle, en réunion, d'un rapport en forme de carnet de voyage. « Je vous le livre tel quel, nous dira le président, sans en retirer quelconque ligne et encore moins les noms. Vous pouvez le diffuser ; rien n'est confidentiel. Maintenant, à nous de voir ce que nous allons en faire. »

Sous le sabot, une pépinière de vocations

Même si Olivier Cousin fut nomade sur les océans à ses débuts, il est natif de Martigné-Briand au sud des coteaux du Layon. Il a repris au milieu des années 1980 une vingtaine d'hectares de sa famille élargie puis connu la vie coopérative locale en y livrant tous ses raisins. Aujourd'hui, il n'a plus que 7 hectares de vignes en propre et sa ferme est devenue beaucoup plus composite avec la production de foin, blé, orge, etc. Mais l'ensemble est surtout devenu un lieu d'accueil et d'initiatives.

D'abord les siennes d'initiatives avec cette passion pour la traction animale, sur laquelle il a accumulé une belle expérience, et qui l'a guidé progressivement sur la voie de la décroissance viticole. « Aujourd'hui, il me faut 20 000 à 30 000 bouteilles pour entretenir l'ensemble du domaine, rémunérer ceux qui mettent la main à la pâte, et surtout m'occuper de tous ces jeunes et moins jeunes qui passent ici pour des temps plus ou moins longs. » Si la surface du domaine a peu changée, les prés, les terres à céréales ainsi que quelques terres maraîchères ont remplacé un certain nombre d'hectares de vignes. Il en reste 12 dont 5 sont prêtés ou loués à des personnes qui y ont pris goût en côtoyant Olivier !

Quatre chevaux de trait, dont Roméo, peuplent maintenant la cour de ferme et les prés à la sortie de Martigné. Ils assurent maintenant tout le travail agricole : labours, sulfatages, charroie de la vendange sur la « traîne », fenaison et moisson, etc. Un tracteur somnole néanmoins au milieu de la cour, utile à quelques travaux comme le lever de palettes ou en ce moment le dépointage de certaines vignes lorsque le temps presse. Si la traction animale est devenue le vecteur de la décroissance et par-là de la rediversification agricole chez Olivier, elle lui a permis également de trouver sa vocation de formateur. Chaque année, les collègues défilent afin de participer à certains travaux, et apprendre de son savoir-faire. Il a dû même passer au formalisme de certains stages organisés, et accueille des stagiaires qui soient vraiment en demande ; il trie sur le volet les démarches qui lui semblent justes.

Ainsi Laure, 16 ans, en lycée technique à Chartres, et passionnée de chevaux de trait, termine ces jours un stage de quelques semaines. Quand on apprend chez Olivier, c'est toujours dans le concret et dans le vécu ; jamais pour faire comme si... Laure en sait quelque chose, elle que l'on vient de voir manœuvrer son Romeo dans le boyau étroit de la rue qui mène à la cave après avoir été livrée à elle-même ce matin pour faner la parcelle fauchée hier ! D'autres sont passés par

ce compagnonnage et sont... restés ! Ainsi Norbert qui lui, travaille à l'année aux vignes du domaine, mais qui loue un hectare d'Olivier. Carole également, qui a fait le détour de Martigné il y a deux ans en arrière, et qui depuis loue deux hectares chez Olivier, hébergées de la même façon pour ses vins dans la cave Cousin. Trois autres jeunes sont, eux, à l'« essai », un peu sous forme de troc.

Dans la cave, les palettes et les barriques des uns et des autres se côtoient à en donner le mal de mer à un inspecteur de la viticulture !

Décroissance, transmission de savoir-faire, épanouissement de vocations, installation-parrainage de jeunes : le domaine Cousin est une vraie pépinière informelle d'entreprises.

La symphonie des coteaux...

« Le rythme, c'est la clé. » J'avais déjà entendu suggérer par Michel Augé cette pensée, devant ses vignes du coteau de Cher ; cela pour faire intérioriser à un groupe d'amateurs et de cavistes ce qu'est la Biodynamie. Le rythme d'une part, c'est celui qu'au Moyen Âge, les moines aménageurs, d'ici ou d'ailleurs, ont installé dans leur quotidien, rythme propre à un patient façonnage dont témoignent encore un peu les paysages et maillages agricoles d'aujourd'hui. « L'ouverture discrète des sols en hiver, l'enherbement contrôlé en été, l'emploi du préparât 500 lorsque les sols s'« éveillent », structurent à leur façon les bons rythmes qui construisent des sols « vivants ». La résultante de cela, c'est un terroir composite, alternant au domaine des Maisons Brûlées : bois, prés et vignes sur ce coteau de Cher. Nous sommes en effet, proches de la vallée dite du « ja-cher » qui se caractérise comme souvent ailleurs par de grandes parcelles de maïs succédant à de vastes étendues plus ou moins en friche.

Le domaine des Maisons brûlées compte aujourd'hui 7 hec-

tares seulement alors qu'il y a une dizaine d'années, Michel et Béatrice exploitaient les 17 hectares transmis par le père de Michel. Le temps de la cave coopérative locale s'est éloigné, car force était-il d'aller vers une aventure plus individuelle sur une surface plus à échelle humaine. À dire vrai, une vie coopérative existe autrement aujourd'hui par l'accueil de jeunes en plus ou moins longues durées au domaine. Elle se vit également dans un regroupement d'une vingtaine de vigneronnes (en bio et en Biodynamie), un réseau dynamique organisant chaque hiver un salon des « vins du coin ».

Comme ailleurs, l'idée de la diversification fait son chemin, ainsi que celle d'une mécanisation moins lourde grâce à Praline le percheron. C'est Olivier Cousin qui l'a aidé à en prendre les rênes au départ, et les choses se feront avec le temps. Que sont devenus les hectares en surnombre ? Une partie des vignes a été vendue à des voisins, pour favoriser des installations, notamment celle de Pascal Potaire (domaine des Capriades) et la diversification de la Sarl Thierry Puzelat. Par ailleurs un ancien stagiaire, Samuel, est venu s'installer sur une parcelle en prêt. Michel lui assure des traitements et travaux du sol contre de la main-d'œuvre à des moments clés comme la vendange. Samuel pratique également la même chose avec Bruno Allion un autre vigneron biodynamiste du village d'en face : Thésée. Ce qui lui permet une mise en route avec très peu de mise de fonds financier.

Tout cela contribue à un maillage culturel très intéressant pour le travail et la vie sociale, dans le secteur. Le temps s'ouvre maintenant pour une transmission du domaine dans sa totalité, un projet est en discussion avec Terre de liens.

Béatrice et Michel Augé sont par ailleurs voisins du Clos Roche Blanche, beau domaine de 25 hectares à l'époque, qui est venu au bio il y a de nombreuses années. Décroissance aussi, lorsque ces derniers vendirent 8 hectares à Junko Arai, une des rares acheteuses de vins naturels au Japon à avoir tenté l'aventure vinicole en France. Le Clos Roche Blanche

depuis y est venu à cette dimension équilibrée de 7 hectares en louant à Noella Morantin les 7 autres hectares restants. Cette dernière avait fait justement une partie de son apprentissage chez Junko Arai et elle fait maintenant parler d'elle via des vins fort appréciés. Démarches remarquables, lorsque l'on constate que certains viticulteurs bio de ce département et de bien d'autres, vont plutôt sur une démarche inverse : s'agrandir pour répondre aux marchés porteurs du rapport qualité/prix en bio. Cette tendance en soi n'est pas nécessairement un mal (il faut de tout), mais elle peut faire basculer dans une vision plus mécaniste du travail et des produits, cela sur des filières aux polarités plus compétitives que coopératives.

Un jardin vigneron en emphytéose

À 300 km de là, se trouve Pierre Beauger, lequel avait été vu à maintes reprises lorsqu'il nomadisait à sa façon d'un vigneron biodynamique à l'autre. Une forme de compagnonnage que beaucoup ont pratiqué avant de s'installer. À titre d'exemples, plusieurs nouveaux installés dans le Roussillon (où les vignes sont encore accessibles et parfois « bradées » comme en Corbières, voire certaines zones du Beaujolais) ont suivi ce chemin. Marc Angeli de la ferme de la Sansonnière en Pays de la Loire en a accueilli plus d'un. Sa ferme vigneronne en Biodynamie est connue pour sa capacité à avoir été dans le vrai sens du terroir : avec les vignes et vergers sur certains coteaux, le blé boulanger en plaine, le colza là où il le faut, etc. Chez Pierre, nous nous retrouvons face à la chaîne des Puys sur un coteau aride à 600 mètres d'altitude, et offrant une vue panoramique extraordinaire sur ce pays de Saint-Nectaire. La Mairie de Montaigut le Blanc, comme d'autres Mairies de zones délaissées sur le plan agricole (par exemple en Lozère) reprend son avenir en main en expérimentant la location

sous bail emphytéotique à Pierre Beauger de ses 5 hectares de coteaux en friche. Peut-être également, cette municipalité avait-elle intégré que le Puy-de-Dôme fut, il y a plus d'un siècle, l'un des trois départements les plus viticoles de France ; depuis, les plaines de la Limagne proche sont devenues le fief de la multinationale Limagrain...

Ce que commence à en faire Pierre est admirable ; en réalité la mise en place d'un grand jardin vigneron qui souligne peu à peu les anciennes banquettes, qui contourne les grands arbres vestiges d'une autre époque agricole, qui implante des haies arbustives composites, refuges d'oiseaux et d'insectes, qui associent de multiples cépages locaux et moins locaux issus la plupart du temps de sélections massales (2 hectares sur 5 sont pour l'instant occupés). En bouteilles, le geste est gustativement prometteur, mais aussi sur le plan paysager ; au fil du parcours, on imagine bien l'écrin qui peu à peu se dessine sous nos yeux. Reste que, sans un sou au départ, l'exercice financier, est plus que délicat.

Des vaches dans les vignes...

Bien plus au sud du Massif Central, nous parvenons sur les garrigues de Saint-Martin-de-Londres, chez Patrick Maurel. En ce début d'été, ses vignes sont en bel équilibre. La poussée végétative est stoppée avec les chaleurs. À peine est-il besoin de dépointer quelques sarments ; ceux-ci deviennent retombants, et l'énergie est maintenant concentrée vers la maturité des raisins.

Patrick avait 12 hectares encore, il y a peu de temps, et portait l'ensemble de sa production Demeter dans le flot de la coopérative. Il a pris le tournant à temps : aujourd'hui en Languedoc, plus l'on a de la surface et plus l'on perd de l'argent ! En coopérative, avec un revenu moyen de parfois seulement 2 000 euros par hectare, les comptes sont vite faits. Si les

paysans « tiennent », c'est souvent en décapitalisant gravement (ce qui interdit l'installation de jeunes), ou alors grâce au revenu du conjoint, voire par le truchement des terrains à bâtir de certains dans ces zones (trop) proches de Montpellier (30 km). Patrick, en Demeter depuis 7 ans, a essayé deux ou trois années de vinifier à part au sein de la coopérative, de vendre du raisin sur souche, de sous-louer des vignes. La voie qui s'est peu à peu imposée, difficile, fut celle de l'arrachage pour n'entretenir et ne vinifier que 5 hectares. Sur le reste, c'est-à-dire ces garrigues en face nord du Pic-Saint-Loup, les projets émergent au fil du temps. Déjà depuis cinq ans, Patrick taille tout l'hiver côte à côte avec des vaches et des génisses. Deux éleveurs de la montagne cévenole (l'un en production laitière, l'autre en production viande) lui peuplent ses vignes et ses garrigues avec souvent plus d'une quarantaine de bêtes à la fois. Dans ces régions autrefois peuplées de moutons, la présence de bouses de vache est rassurante. La question de la fertilisation ne se pose plus et la gestion de l'herbe est facilitée. Voilà maintenant quelques années que Patrick n'a plus effectué le moindre labour.

C'est par ailleurs chez lui que le groupe régional de Biodynamie se retrouve périodiquement, y compris pour la préparation de cornes et des différents préparats. Patrick, qui est avant tout un amoureux du jardinage, sait que bientôt il ressèmera certaines de ses terres de garrigues d'orge et autres céréales secondaires. Les sangliers n'ont qu'à bien se tenir ; Patrick est un as de la clôture électrique !

Nolween C.,

Pour le Syndicat d'agriculture biodynamique

XIII

À Vacquerolles, au *Bar de la Plage*

**Où en pleine déroute de l'ex-croissance,
la solution partenariale se trouve sous la tonnelle du café,
autour d'un verre, avec Pierre.**

Il est 13 heures, je reviens du Patus. Halte au *Bar de la Plage* ; j'ai rendez-vous avec Pierre, le fils de Momo. Ah là vraiment, ce matin, je n'étais pas dans de la médi-taille ; je patine dans ces rangées devenues interminables, de cep en cep, lesquels avec le printemps précococoe gonflent leurs bourgeons. Mes coups de ciseaux s'affolent, un peu à l'économie, voyant ces sarments qui « pleurent ». Vraiment pas un temps à me causer des jours fruits, les seuls « recommandés » pour la taille par le calendrier lunaire et des constellations. Et il faudrait par dessus le marché, être en lune descendante ! Il y en a qui sont décidément trop puristes, trop techniciens. Pour l'instant, ce calendrier, je le consulte chaque jour... mais quasiment toujours à posteriori ! Histoire d'apprendre à corrélérer ce que j'observe au fil des jours avec ce qu'est la réalité des positions des constellations ; sauf bien sûr pour effectuer des manipulations en cave sur les vins (c'est plus facile), ou pour des plantations.

Six hectares ; décidément c'est trop pour un seul homme. Même avec des coups de main, des stagiaires, des copains, des cepatou, et bien d'autres ; il faut veiller, encadrer, compenser. Et puis, en plus, cela éloigne de la vigne. Au-delà de six hectares, la vente de vins devient une activité à part entière, qui ne se fait pas naturellement. Il te faut courir les foires, courtiser les cavistes, préparer les mises en bouteilles et les expéditions incessantes. Il n'y a plus le temps de mettre le pied aux vignes, comme ça, une journée entière d'épam-

prage solitaire, de travail de fond. Et donc si cela se poursuit, il n'y aura plus que la solution d'embaucher une ébauche de chef de culture, de maître de chai... En guise de maître de chai, il y a Sylvain, mon caviste préféré qui s'installe à demeure pour les vendanges ; c'est du solide. Je ne tutoie plus désormais seul à seul en cave avec les cuves. Pour le reste, Romuald, a assumé à sa manière ce rôle de chef de culture pendant deux années ; de manière collégiale bien sûr, autogestionnaire. Mais cela ne pouvait durer ; il a retrouvé un boulot, un vrai, et en plus dans les jardins. Cela date d'il y a seulement 15 jours...

Six hectares ; décidément, décidément... Je m'essouffle, je m'interroge ; et puis toutes ces palettes qui se ré-accumulent à mesure qu'elles sortent de cave. Et les yeux de Bogus qui me regardent...

En attendant Pierre, un verre à la main, je lis le rapport de Nolween. Elle l'a fait sa tournée. Édifiant son texte, mais personnellement cela me fait une belle jambe ; je les connais tous, les collègues. Ah voici Pierre qui rentre à son tour au *Bar de la Plage*. « Finie la taille, moi. Tu te rappelles ce que je te disais il y a vingt ans : la meilleure façon d'être en avance, c'est de ne pas être en retard ! » « Ni trop en avance, tu rajoutais même... », je lui fais. Allez, un verre d'eau fraîche, pendant qu'Alain - Louis XVI - nous blague sur nos vaillants plantiers qu'il a tous biberonnés.

Un peu inquiet de cette nouvelle saison, je lui glisse, un peu injustement : « Dis-moi Pierre, toi tu as de la chance ; Momo a hérité de son grand-père Esprit, et toi de Momo. Maintenant, tu es en train de transmettre doucement à ton fils... Moi, je ne sais pas quoi faire. D'ailleurs j'ai essayé un peu de tout, tu as bien vu. » Je me retrouve encore avec ces 6 à 7 hectares auxquels je ne peux tenir tête tout seul ; et je voudrais cesser de faire le Forrest Gump de la vigne toute ma vie. Je ne vais tout de même pas vendre un morceau, démembrer « mon » Patus ! Les stagiaires du réseau Repas*, des réseaux WWOOF* et autres, c'est super-sympa, mais j'en ai ma claque. Cela prend par-

fois plus de temps que cela n'en donne... Embaucher un chef de culture, il faudrait 10 hectares au moins pour y arriver, et encore il faudrait augmenter le prix des bouteilles, développer l'effort de vente : la fuite en avant, quoi. En rester là et faire bosser des Marocains au forfait, pourquoi pas ; c'est les meilleurs et les plus efficaces à la vigne, mais le boulot n'est jamais fait comme tu veux et la facture à la longue, je ne sais pas si c'est un bon calcul.

Et Pierre de me retourner : « Tu te casses trop la tête ; regarde ces quelques jeunes qui galèrent et perdent même de l'argent. Vu la crise maintenant en cave coopérative, il y en a plus d'un qui aimerait faire « entreprise » pour d'autres. En plus, ils sont équipés correctement ; pas comme toi qui n'a jamais voulu acheter un matériel neuf, jamais daigné passer le seuil d'une banque pour emprunter et mettre au rebut tes sulfateuses éternellement bricolées et sans arrêt en panne ». « Regarde, il y a Polo, par exemple, il se régale du tracteur, presque du ludique pour lui ; tu paieras le prix, c'est normal ; mais au moins il n'y aura pas de galère et au total tu t'y retrouveras largement. » Et de me rajouter : « Au passage, tu garderas le travail manuel, la taille, l'épamprage et tout le reste ; celui que tu aimes quand tu en as le temps. »

Nom de nom, voilà longtemps que nous parlons de cela en réunion de groupe ; installation, transmission, association. En plus, on commande un petit audit à Nolween, et j'en suis encore là, gros Jean comme devant. Et puis hop ; voilà que le raisonnement fait mouche, ici avec le fils de Momo, au *Bar de la Plage* à Vacquerolles. D'ailleurs, il suffisait que je regarde de plus près : Pierre lui-même, s'y connaît en matière de décroissance, il est monté jusqu'à 30 hectares, avec trois entités différentes ; une à son nom, une au nom de sa femme, une dernière au nom de sa tante ; histoire de rester au forfait agricole et d'éviter ce régime du réel qui fiscalement vous entraîne vers du toujours plus. Il a même été un temps président de la cave coopérative : c'était les rares années de cocagne à la fin des années 1990.

Et puis, il y a dix ans, il a tout lâché : la présidence de la cave, ses dix hectares classés en vin de table et donc arrachés, cinq autres vendus sur pied en les reconvertissant en bio. Parallèlement, il a monté une petite cave à Vacquerolles pour vinifier 7 hectares qu'il vient de transmettre à son fils, lequel a enfin suspendu son plaisir de nomadiser à travers le monde. Et lui, Pierre, il n'a gardé que le minimum pour exister comme agriculteur, en attendant une retraite un peu facilitée par quelques locations dans le village. Exemple, non ? « Et puis au fait, me dit Pierre en se quittant, tu n'as pas pensé qu'un jour l'un de tes deux fils pourrait reprendre, même en marge de leurs activités ! »

Quelques semaines plus tard, je rappelle Sylvain pour l'usine à gaz qu'on était en train de gamberger ensemble avec le Vin en Tête. Un jour d'euphorie collective sur le sens de nos initiatives, j'avais dit, tout en théorie positive : « Eh bien, puisqu'on veut agir un peu tout le long de la filière, être en conscience des problèmes des uns et des autres à chaque maillon, donner à notre équipe un terrain collectif pratique, avoir une cuvée Vin en Tête pur jus, moi, je confie un hectare et demi ou deux de mon domaine à notre entreprise. » Relent de maoïsme ou pas, je sens que cela peut accompagner notre volonté d'une culture du travail autrement, d'une non-spécialisation à outrance des métiers, d'une capacité à sentir ce qui se passe de l'autre « côté de la haie ».

L'équipe, toujours emballée par l'innovation, mais avant tout en bons gestionnaires, renchérit : « Nous ne nous voyons pas nous en occuper, à part pour y prendre l'air ou faire les vendanges ; mais nous pouvons y installer un jeune avec lequel on bâtit un partenariat pour la vente, en mode d'« économie associante. »

« Cela veut dire quoi ; pas de bla-bla ! », s'inquiètent d'autres. « Très simple: chacun, le producteur - le jeune qui en veut -, le vinificateur - Sylvain, n'est-ce-pas -, et le distributeur - c'est-à-dire le Vin en Tête -, affiche ses coûts de production. Puis on établit un prix de vente, et si nous dégageons collectivement une marge au-delà des frais globaux, cette marge résiduelle appartiendra à tous ; une sorte d'argent libre. »

« Ah ben alors, achetons des vignes et accumulons de l'argent libre. Moi, je dis : vive l'argent libre ! » « Eh non, camarade, si le vin du jeune est, sur un millésime, en dessous de son niveau, il peut y avoir perte ; et on les partage itou, les pertes ! » « Ah bon, alors il faut une équipe à trois, qui gagne. » « Oui, mais une équipe qui gagne, c'est des compétences à chaque niveau, et c'est surtout un climat de confiance à installer. »

Je reprends avec mes obsessions de transmission : « Si l'on offre cela à un jeune, je lui trouve quelques hectares de plus pour une vraie installation agricole. » Et tous de conclure dix minutes plus tard : « Sylvain, toi, le roi du tableau Excel, je sens que tu nous va concocter un plan de financement. De toute façon, nous ferions un emprunt sur cet investissement. » La réunion se poursuit et là-dessus, je me dis que le Vin en Tête, ce sont les galères du commerce, la gestion des employés pas toujours bien autonomes, les manques chroniques de trésorerie avec ces restaurateurs qui payent quand ils veulent, etc. Mais que l'essentiel est là ; une capacité à l'expérimentation économique et sociale.

N'empêche que ce jour-là, de taille débridée et de halte au café, j'appelle Sylvain un peu dubitatif : « L'option transmission au Vin en Tête on va y mettre la pédale douce, lui fis-je. Tant qu'on n'a pas un jeune qui comprenne nos combines, l'économie partenariale, et qui ne soit pas obnubilé comme beaucoup par - mes raisins, mes vins, mes étiquettes... mon ego -, mieux vaut peut-être dans un premier temps emprunter des solutions plus simples. Nous avons bien pensé à quelques jeunes qui sillonnent les vignes, en attendant que... Mais la plupart sont du genre velléitaire. Et puis, Pierre a peut-être raison, la transmission père-fils cela existe encore... J'ai d'ailleurs souvent pensé, en me l'interdisant, que mon fils a l'air d'avoir cela dans le sang depuis toujours... Qui sait ? »

En attendant, le contrat est conclu avec Polo. Nous estimons tous deux ce que coûtera la tournée de mes vignes, pour certains labours et pour les sulfatages. En plus, cela tombe bien ; il se reconvertit peu

Pour quelques hectares de moins...

à peu à la bio, et cela l'intéresse de démarrer avec quelqu'un qui s'y connaît. La taille d'avril comme toute taille tardive sera bonne et sereine, m'offrant de bonnes siestes ainsi que de belles danses des ceps ; bien dans le rythme, la vigne dans la peau. Pour le reste de la saison, ni Popeye ni Forrest Gump ; ni trop tôt, ni trop tard ; le bon geste au bon moment !

Quelques semaines après cette réflexion cocotte-minute au Vin en tête sur l'achat de mes deux hectares de trop, je m'entends dire par mon fils dans le métro parisien

« Alors, vous en êtes où de ces vignes avec les collègues, et de glisser doucement, moi, cela pourrait m'intéresser... »

XIV

Dans les sierras mexicaines

Lorsque Ricardo et moi gambergeons gaiement pour planter un jardin vigneron aztèque... à l'aide de quelques verres de mezcal.

Au loin Vacquerolles ! C'est l'été et puisque les vignes sont saines et que Polo a fait carton plein ce printemps aux vignes, poudre d'escampette. Ce n'est pas un ou deux orages l'été qui vont changer la donne. Et si de l'eau venait à manquer aux vignes, eh bien la chapelle d'Alairac fera le travail ! Toujours partir pour mieux revenir ; c'est ma façon d'être en soin à ce terroir.

Je prends ma pioche pour aller voir de quel bois sont faits les sols du ranchito de Ricardo. Évaluer à quelle profondeur se trouve le tepetate*, c'est-à-dire cette croûte durcie, parfois latérisée à 80 cm de profondeur ! « Cela devrait pouvoir se fracturer ; en plus avec tes moutons que tu as parqués là pendant 12 ans, c'est parti pour 100 ans de vignes sans pesticides. » Nous voilà maintenant tous deux en route pour aller à la découverte des derniers Mohicans de la vigne de cette région de San Juan del Rio. Nous sommes à 2 000 mètres d'altitude et à 150 km du monstre urbain de la capitale du Mexique.

« *Si a este mundo vino y no toma vino, a que cabrones vino* (Si à ce monde il vint, et qu'il ne boit pas du vin, alors pourquoi diable y vint-il). » Pedro, le président municipal du village a la supériorité sur ses collègues notables par son langage paysan, aux formules chatoyantes. Il paraît affecté par la situation d'Ernestino, le troisième larron, un tantinet dépressif, caressant manifestement la bou-

teille (de mezcal d'agaves) et qui a perdu pied depuis qu'il a tout arraché lorsque les négociants de raisins ont disparu de la région. Amer, il ne semble plus croire ni au parti ni à la politique... Encore moins à ses semis de maïs à venir avec la politique de libéralisation quasi totale du nouveau gouvernement PAN (*Parti d'Action National*). « L'agriculture est morte... » Nos trois hommes sont d'accord, et repus après ce bon gueuleton arrosé de bières. Ils vont nous amener voir où se trouvent les vieilles vignes de cépage « País », et surtout Mario le greffeur qui habite là-haut dans la sierra. En prime, ils nous feront l'inventaire des arbres fruitiers et des cactées natifs de la région. Cette vigne commune avec Ricardo sera cousue de vernaculaire : qu'on se le dise ! Un vrai jardin vigneron...

« Arrivé dans les années 1990, avec la crise, nous nous sommes retrouvés avec Lourdes... à l'ombre de cette palissade dans une petite cabane, sur ce terrain de deux hectares, à 150 km de Mexico (et la ville ne nous rattrapera pas de si tôt !) », me dit Ricardo de son allure espiègle, élégante, attentive. Cela fait longtemps qu'il a quitté tous les combats inutiles ; militants, professionnels, administratifs. Lui, il vit. Point. Et il met tout le monde de son côté. Son alibi de vie terrestre, c'est acheteur et revendeur de bouquins. Ricardo parcourt les bourgs et petites villes du Mexique à la recherche d'érudits, de petits libraires, d'archivistes qui auraient repéré des ouvrages sur les cultures locales. Une semaine sur deux ou trois il sillonne une région, arpente ses contacts, tisse son réseau, et déniche des perles rares : Untel qui s'est passionné pour cet instrument de musique traditionnel, un autre qui raconte sa vie d'instituteur au village, ou alors des Lévi-Strauss en herbe qui décrivent la vie quotidienne des métisses-indigènes du coin (et Dieu sait si le Mexique n'est que mosaïque du genre).

Sa cabane, son mazet d'alors, est désormais engloutie sous son « palais », dit-il, chef d'œuvre d'architecture vernaculaire, tout de matériaux recyclés (ferrailles, vitrages, pierres et panneaux de récupération, ...). Et puis, me montre-t-il, depuis une grande pièce, là-

haut, toute vitrée, le panorama à 360 degrés sur son petit clos : « Ces moutons, là-bas, ce sont eux qui m'ont tout donné ! » Il en a un peu plus d'une cinquantaine nourris à l'herbe : tout en vente directe pour les échoppes de bord de route. « Et le champ, là à gauche, c'est pour notre jardin de vigne. Moi je mets le terrain, et toi tu mets les coûts de plantation, OK ?! »

Ricardo me sert un mezcal artisanal, fermentation de sève d'agave. À chaque lampée, une tranche de vie : le séminaire de jésuites, sa vie de Bohême, son culte des amitiés, les rencontres avec le sous-commandant Marcos... Voilà longtemps que l'amitié se nouait entre nous, après tant de virées et d'explorations communes à l'époque des ONG dites « de développement ». De l'une de ces aventures, il en était même sorti un bouquin sur les pinatas, ce jeu de la fête mexicaine. Et puis cette idée concrète de vignes mûrissait depuis leur installation à San Juan. « Et en attendant, en bon expert français, tu donnerais tes conseils à ces néo-vignerons qui plastronnent sur la viticulture et la Biodynamie, sans rien y connaître. Du beau pognon en perspective pour investir dans « notre » vigne. Moi je mets le terrain et toi la plantation, d'accord ?! »

Antonino, l'un de ces néo-vignerons, nous l'avions vu avant-hier. Ancien industriel de la boisson gazeuse, il a mis quelques années à se décider pour les vignes, une fois achevée la remise en état de son hacienda*, la construction des torils et la mini-place de taureaux pour épater ses copains le week-end : le tout sous la protection de Dieu car il n'y manque pas la chapelle style XIX^e construite là-haut. « Venez voir cela, nous annonce fièrement Antonino, j'ai une équipe qui greffe actuellement ce qui a raté l'an dernier. » Une parcelle manifestement sans ange gardien la saison dernière car plus du tiers des greffes n'ont pas donné de résultats. L'équipe est revenue pour une semaine, mais le couteau de la machine à greffer n'a, semble-t-il, pas eu non plus d'assistance divine : les biseaux des greffons sont passablement mâchés. Je lui conseille d'affûter, et motivé par notre jardin vigneron avec Ricardo, je tente de le rassurer.

« Tu sais, Antonino, dans dix ans cela ne s'y connaîtra plus ; les greffes de cette année auront rattrapé celles des années précédentes ; tu peux aussi profiter de certains manquants pour introduire des arbres d'ombrage, créer une architecture végétale. Le soleil ici, c'est un peu l'ennemie de la maturité des raisins, tu ne crois pas. » Et je continue de l'assommer : « En plus regarde, tous ces arbres natifs autour ; ceux que tu as dans ta pépinière, remplace tous tes manquants avec. » J'en rajoute une louche : « Je vois bien, cela te sert à végétaliser les accès pour le coup d'œil et créer des barrières cactées avec les ejidos* des paysans voisins qui viennent chaparder chez toi. Et puis, tous ces palissages que tu prévois, laisse tomber ; tu n'es pas sous le soleil de la vallée du Rhin. Les feuilles existent pour protéger tes raisins, mon ami ! » Je sens qu'il vacille, mais il m'amadoué à ma grande surprise : « Allez, si tu restes, tu m'aides à me reconverter en Biodynamie ; on en a parlé avec notre groupe les cinq à avoir remis en route des domaines viticoles avec les cépages nobles. Il y aurait du boulot pour toi. Et même, tu pourrais élaborer pour nous une route des vins comme chez vous en Europe. »

C'est cela, mon gars. Voilà bien un truc auquel je ne tiens pas. Ce à quoi je tiens, c'est le présent et l'avenir du Patus ainsi que ma grande amitié pour les amis du bout du monde. Il faut dire que ce pays est le pays de mon enfance et de mes copains de jeunesse. Celui-là par exemple, avec lequel j'avais siroté mon premier vin ; cette fameuse bouteille de pommard, dégoté je ne sais où. Un millésime 1964 ; bonne initiation sans doute pour m'inviter 20 ans plus tard à « tomber » dans la cuve du côté de Vacquerolles. Un copain fidèle, puisqu'il fait importer une demi-palette par an pour lui et sa bande de bons buveurs. « Il y a plein de gars qui investissent dans le vin au Mexique ; tu pourrais offrir tes conseils, venir six mois par an. » Non, moi, je veux bien côtoyer les collègues que Nolween est allée voir et bien d'autres, les Ricardo, les Birdee, et Richard de tous les coins du globe ; pour échanger, se stimuler mutuellement, développer des complicités sur nos démarches. Et sentir qu'on est tous un peu ces petits colibris apportant leur goutte d'eau pour symboliquement

contenir ces feux mal contrôlés qui minent l'épanouissement du monde, comme suggérait Pierre Rabhi. Et puis, je ne vais pas quitter 25 ans de soins opiniâtres à un terroir sur lequel le champ d'expérimentation est infini...

Impossible à cette heure de traverser la rue centrale de San Juan del Rio. Nous tâchons d'aller interviewer l'érudit régional. Voir ce qu'il sait des vignes de l'époque... Car à se lancer avec Ricardo sur ce projet commun, autant allez le consulter. Celui-ci tient un magasin de photos dans le centre ville désormais envahi de voitures. « Attends, tu vas voir », me dit Ricardo gaiement, coiffé élégamment d'un chapeau des années 1960. Il prend une allure d'éclopé, jambe morte traînant derrière un corps apparemment tordu, et instantanément le torrent d'acier s'arrête... et nous traversons tout sourire. Ça c'est du Ricardo, et notre jardin vigneron ce ne sera que du bonheur ! Voilà de quoi contribuer à me garder enraciné sur Vacquerolles...

xv

Au mazet du Patus

**La poésie est en route tandis que le coup de jeune
s'annonce ; et la vie continue...
en attendant les prochaines surprises du terroir !**

Le mazet va bien ; nous l'avons depuis un an, amies et amis, restauré, agrandi, enjolivé. En guise de chapeau haut de forme, une petite mezzanine pour y dormir plus proche des étoiles. Sur son flanc droit, une terrasse pour y accueillir les pique-nique en toutes saisons. Sous son épaule gauche, un appentis pour héberger la citerne à eau et stocker le matériel. C'est que dorénavant, il accueille chaque année au printemps des « dimanches au mazet » ; journées de découverte de la garrigue et de la vigne en lectures poétiques partagées.

Les vignes jumelles - étrusque et grecque -, ont, elles, peu à peu pris de l'élan. Certaines illusions du départ n'ayant pas résisté aux réalités, un certain nombre de plants ont été remplacés, d'autres rajoutées. Bogus (le vin, le chien) a exigé d'y planter pour entretenir le fruité de sa cuvée, quelques arabesques de muscat de Hambourg. Et puis, des clins d'œil en forme de sculpture végétale apparaissent et « habitent » peu à peu l'espace, au fil des ans.

Le plantier n'en est plus un ; c'est une demoiselle-vigne, au visage délimité par un maillage d'oliviers, et qui se dénomme l'« Orée ». Sur ce champ de cailloux ambrés, les vins rouges ont déjà une charpente bien dressée ; des nectars, aliments de plaisir. Les blancs sont tout comme de l'eau de roche, comme si l'on y avait pressé les cailloux. Et l'Orée est désormais mouchetée par l'éparpillement de quelques figuiers et abricotiers, tout juste plantés.

Dame Capitelle a été « recoiffée », et nous lui avons rectifiée sa scoliose qui devenait critique, au risque de la voir s'allonger séance tenante. Elle témoigne fièrement du berger d'antan qu'elle abritait ; et discrètement, de l'avenir moutonnier pour ces immensités de garrigues aujourd'hui livrées à la broussaille. Le puits reste lui imperturbable là-haut sur sa crête, toujours prêt à redonner vie alentour...

Momo, lui, compte toujours les moutons au cimetière, moutons comme il en rêvait durant sa vie de vigneron. Il suit de près la vie à Vacquerolles, et s'attend, un jour ou l'autre, à revoir le pays de son grand-père Esprit, retourner à sa vocation de toujours, lorsque la boussole des marchés et des politiques agricoles auront retrouvé le nord. Bernadette, son épouse, reste un port d'attache inégalable ; et ses fils, des repères complices et bienveillants.

Le *Bar de la Plage*, n'est plus le café de Jack et Maryse, laquelle m'a accueilli il y a 30 ans en m'emmenant chez Momo. Ce café autour duquel, avec la belote des soirs d'hiver, les apéros quotidiens sur le comptoir, les soirées-chansons en terrasse, tout l'univers de Vacquerolles se tissait humainement au fil des ans. Alain, l'un des derniers liens avec ce temps-là n'y est plus que par son portrait, avec cette mention : « Ne vous lamentez pas que je sois parti, réjouissez vous que l'on se soit connu. »

Au Patus, tout le monde va bien. Nicole assurément médite aux Indes pendant qu'Arthur assure le gardiennage du feu et cultive pierre à pierre l'âme de la colline. Il est apparu l'autre jour au mazet, dans sa fière tenue, immuable comme le temps qui passe, à la fois si présent au lieu et si transparent.

Le Vin en Tête fait parfois du gras, mais la bonne humeur affleure toujours pour accueillir au comptoir, dans les rayons, ou au cul de la fourgonnette de livraison. Ils n'arrêteront pas de si tôt leurs ambitions de croît sens même si les feux de la croissance chauffent sou-

vent trop ! Venez nombreux aux deux jours de fête qu'ils organisent chaque année l'hiver, avec nous vigneron et vous tous !

Sylvain lui, lâche souvent ses tableaux Excel et ses fiches de dégustation pour rechercher interminablement, scrupuleusement, dans ses rêves, les boîtes noires des divas du vin, perdues dans les océans de la vie biologique. Sylvain, si le vin... gamberge sûrement des acrobaties œnologiques pour les vendanges à venir.

Cécile s'est posée depuis un certain temps sur un bel écrin de vignes aux confins de la Bourgogne, pour y cultiver, solitaire, sa proche sensualité avec cette compagne qu'est la vigne et ce tuteur de vie qu'est le vin. Je l'imagine, ravi, de la voir danser dans cet environnement et chuchoter des mots doux à ses cuves. Sainte Cécile des vignes...

Romuald, qui aurait dû être Richard Gere à l'écran, refait donc son Romeo des jardins et poursuit toujours plus ses conversations intimes avec les plantes, comme d'autres murmurent aux oreilles des chevaux. Évitera-t-il par contre ce retour vers sa Camargue natale, lieu du lit par excellence, terres de riz, de sel et d'échassiers, sans jardin composite ?

Birdee, dont j'ai eu récemment des nouvelles par Bogus qui entretient toujours ses correspondances canines, vit plus que jamais à l'ombre de ses canopées tropicales, aux corbeilles de fruits multiples. Il explore, pour les amateurs d'authenticité, les terroirs de là-bas pour les faire apprécier autrement, simplement.

Ricardo, parcourt toujours, chapeau haut, les érudits des campagnes mexicaines, lui grand amateur de mezcal et d'esthétique de toute la vie. Et il me rappelle périodiquement, espiègle : « *Olà companero*, nos plants vont bien. Alors c'est quand que tu débarques pour veiller à notre jardin vigneron aztèque et se boire des bons mezcal de la Sierra ? »

Et Bogus ? Bogus observe comme depuis toujours cette comédie humaine et cultive la sagesse près de ses cuves la nuit. Il prend, encore pour quelques mois ou quelques années espère-t-on, sa part de tâches terrestres comme gardien et amphitryon de la cour de ferme à l'ombre du micocoulier. Vu son grand âge, il a définitivement décliné l'offre de responsable commercial pour les USA...

Au fait, j'oubliais, le fils du professeur, celui qui, il y de cela une dizaine d'années, avait une boulimie de vignes en forme de « c'est moi que v'là », et m'avait « chapardé » deux beaux fermages. Eh bien, je vous l'annonce, il est en passe de devenir une star des vins naturels, défenseur du terroir et des traditions locales jusqu'au dernier des vers de terre. Ils sont maintenant légion les disciples de Jules Chauvet, mentor des vins « nature ».

Et les deux hectares de moins ? Eh bien, voilà deux années qu'ils sont entre les mains de l'apprenti-vigneron qu'est le fiston, ce qui ne l'empêche pas d'être pleinement à son métier, à l'image de cette tradition perdue de la pluri-activité dans les campagnes. Et les quatre hectares de reste ? Ils feront le bonheur du patron de Bogus, assisté du cerveau fermentaire de Sylvain et de la précision mécanique de Polo... Terres pédagogiques pour ceux qui en font chaque année un port d'attache temporaire, épanouisseur de projets personnels.

Et le vernaculaire ? Eh bien, que ce soit en authenticité de démarche, en ardeur bâtissière ou en art de la vinification... il ne va pas si mal, merci ; il trace sa route peu à peu, irriguant doucement les anfractuosités de vie qui s'offrent de par les mondes minéraux, organiques et spirituels. Avec talent, il contourne consciencieusement sa cousine dite la vern'enculaire qui sème la désolation dans nos campagnes, nos architectures et nos sociétés toujours plus normées.

4 février 2011, au soleil printanier du mazet.

Aux frontières de la vigne et du vin

Toute première espèce arbustive domestiquée, la vigne, actuellement bousculée par les marchés en crise, est à un tournant de son compagnonnage avec l'homme ; si elle a accompagné l'émergence de nos civilisations méditerranéennes, en partant par la suite à la conquête du monde, elle est aujourd'hui « dos au mur », néanmoins prête pour une triple reconquête ; se réconcilier avec sa véritable nature domestiquée, restaurer la quête « artistique » du vin et des gestes vigneron, enfin, remettre le marché du vin à sa juste place. Question de conscience et de discernement.

Dans les éboulis du pic Saint-Loup, qui domine fièrement les garrigues du Nord de Montpellier, se trouvent éparées, un petit nombre de vignes sauvages, communément désignées « lambrusques ». Pour certaines, elles forment de longues lianes qui franchissent les éboulis puis marcottent dans les petits creux de fertilité, avant de s'élancer dans les frondaisons des chênes verts, buis et autres térébinthes de la garrigue alentour. Au sommet de ces arbres, se devinent au printemps de petites fleurs qui fructifient tôt pour contribuer aux appétits des petits gibiers, lorsque la sécheresse de l'été se prolonge. Ces lianes en « liberté » sont anciennes cousines de certains de nos *Vitis vinifera* d'aujourd'hui. La Lambrusque, ainsi que bien d'autres espèces sauvages d'Amérique du Nord ont effectivement été de providentiels porte-greffes des vignes « françaises »,

décimées par le phylloxera, à partir des années 1870¹.

Il est peu aisé de retrouver le pied mère de chacune de ces « lambrusques² » dans l'enchevêtrement végétal de la garrigue. Au gré des marcottages naturels, une « lambrusque » donne ainsi le sentiment d'embrasser, telle une toile d'araignée, l'habitat minéral et végétal du lieu.

Les reliques « sauvages » du genre *Vitis* ont ainsi toujours su où trouver refuge ; il s'agira selon le cas de *V. Labrusca*, *V. Monticola*, *V. Rupestris* ou encore d'autres ailleurs, selon l'histoire locale de la domestication du genre *Vitis* ! La plupart de ces *vitis* « sauvages » ont été utilisés comme porte-greffes de nos *Vitis vinicola*, afin de permettre leur adaptation à tous types de sols, de fertilité ou de maladies (phylloxera).

Orpheline et corsetée

Du haut de leurs cachettes, ces *Vitis* sauvages observent les zones de coteaux et de plaines de nos régions viticoles, souvent gagnées, l'es-

1. Providentiels... Encore que l'histoire montre que si le phylloxera a été si terrible dans les campagnes de la fin du XIX^e siècle, c'est qu'il y a bien eu convergence entre intensification de la production, spécialisation des régions... et apparitions successives des ennemis de la vigne cultivée (phylloxera, mildiou, oïdium, maladies du bois). Un succès du greffage, qui s'est révélé par la suite comme une formidable capacité à adapter (à l'excès...) *vitis vinifera* à des conditions de fertilité infinies.

2. «... Au fil des ans, on a retrouvé beaucoup de vignes du tertiaire et du quaternaire ancien à Montpellier, à Marseille, dans le Cantal, dans l'Ain, sur les rives de la Seine et dans l'Ardèche où le musée de paléontologie de la Voulte-sur-Rhône conserve quelques exemplaires de vignes tertiaires, en particulier une *Vitis vivariensis* datant de 8 millions d'années. Toutes ces vignes ont reçu des qualificatifs divers mais sont regroupées sous le terme de lambrusque ou vigne sauvage, certaines ayant pu persister jusqu'à nous, en particulier en Valais, dans le Tarn, dans l'Hérault, où sous forme de liane elle peut s'élever à de grandes hauteurs, sur toutes espèces d'arbres, dans un environnement de forêt et d'arbres fruitiers...

L'Histoire du vin, Michel Bouvier. ARPPAM éditions, 2003, p. 19.

pace d'un siècle, par une monoculture excessive. Les hommes du terroir lui ont laissé le monopole de bon nombre de lieux, à la faveur d'une climatologie propice, d'un marché porteur et d'appellations contrôlées aux tendances protectionnistes. Moutons et vaches, fourrages et céréales, pois-chiche et autres cultures, ne lui ont pas ou presque pas survécu. Pendant ce temps, au long cours des sélections massales puis des clonages standardisateurs récents, cette liane arbustive a troqué les tuteurs qu'étaient les arbres environnants³, ses architectures végétales épanouies, contre d'efficaces palissages de fil de fer afin de dresser le végétal sur un plan vertical. L'époque des tailles dites en petits « gobelets », sortes de bonsaïs auto-tuteurés encore présents dans quelques régions, et qui autorisaient un épanouissement tridimensionnel de la canopée végétale a été de courte transition. En l'espace d'un siècle donc, le genre *Vitis* a perdu ses compagnonnages arbustifs et arborés originels pour se retrouver orpheline, et en exagérant, quasi crucifiée sur des palissages mécaniques, sur l'autel du couple productivité/qualité.

Hors la vigne, les forêts et les garrigues se sont souvent « refermées », laissant à peine deviner la mémoire d'une époque encore récente où les moutons « débroussaillers » entretenaient le couvert végétal lorsque les charbonniers géraient l'usage de la strate arborée pour alimenter les villes avoisinantes de charbon de bois. Une complémentarité exemplaire complétée par celles des moutons qui l'hiver occupaient les terres et les vignes.

Garrigues embroussaillées donc, et la proie des feux l'été, quand ce n'est pas par la pression immobilière ou les espaces de loisirs. La vigne elle-même, adepte des coteaux, est « remontée » à la faveur des moyens mécaniques de l'époque récente vers les bois autant qu'elle est « descendue » vers les plaines.

3. Les rares « Agrigno » italiens ou les « vinos verdes » portugais (embrassant les platanes) témoignent, tout comme certaines vignes de jardiniers, ce compagnonnage naturel avec l'arbre. Il suffit d'ailleurs d'observer comment un cep de vigne lance de vigoureux sarments vers la haie voisine (ou la rangée alternante d'oliviers) pour imaginer les synergies du compagnonnage...

La lambrusque, sauvage elle, se tapit donc dans le secret des bois, contemplant de loin ses petites sœurs domestiquées, si gourmandes de territoires. Lesquelles se retrouvent parfois mal aimées de son protégé, le vigneron, quand les marchés trébuchent. Tout juste taillée, envahie souvent de mauvaises herbes, parfois même d'arbustes ou même de cousines américaines de cette lambrusque, là-haut. Voilà donc qu'à la faveur d'un défaut de soin des souches cultivées, ces porte-greffes s'affranchissent et ré-émergent, saluant leurs rares congénères restés « libres » dans les maquis alentours.

Pendant que ces vignes sauvages américaines ont par conséquent, dès le début du vingtième siècle, colonisé les espaces racinaires des vignobles, la prodigieuse diversité des cépages, issus des patientes sélections massales des paysans de tous les continents, s'est peu à peu restreinte à une dizaine de majors qui colonisent nos tables : syrah, cabernet, pinot, grenache, sauvignon, gamay, viognier, char-donnay...

Aux origines de la vigne

La vigne est un végétal sarmenteux (sorte de liane) de la famille des « Ampélidées » ou « Ampélidacées » qui ne comporte pas moins de dix genres divers dont le *Vitis*. Celui-ci comprend au moins 30 espèces divisées en deux sous-genres, *Eurites* et *Muscadicia*. Parmi les *Eurites*, on connaît une vigne européenne (*V. Vinifera*), 10 vignes asiatiques et 16 vignes américaines.

Le *Vitis vinifera*, souche initiale des vignes fructifères est cultivé en Europe, Afrique et Asie mineure. Présentement, la vigne croît à l'état spontané dans toute l'Asie occidentale tempérée (Caucase, Arménie). Sa végétation est celle d'une liane s'élevant sur les arbres environnants.

Vitis labrusca est l'une des multiples vignes américaines qui a un cycle végétatif très proche de *Vitis vinifera*. Résistant au phylloxera, à l'oïdium et au mildiou, il a beaucoup contribué

à la diffusion des variétés qui en sont issues (Isabelle et Concord) ou de ses descendants hybrides, bien connues en France jusque dans les années soixante (Noah, Clinton, Othello).

Un siècle de conquête

Les unes associées aux autres ont essaimé aux confins septentrionaux du pourtour méditerranéen tout comme vers la côte ouest de l'Amérique du Nord et du Sud (au dix-neuvième siècle surtout) ; enfin, vers les confins de l'Orient ou du sous-continent indien aujourd'hui. Cela au bénéfice de la consommation ; mais souvent au détriment de la diversité et de la quête esthétique (des paysages, des vins, des gestes sociaux...).

Néanmoins, ce fut un prolifique mariage qui fit tache d'huile de par le monde pour une espèce qui ne s'épanouissait alors qu'en des espaces de fertilité frontière, à l'interface de la roche-mère et de la terre nourricière, c'est-à-dire aux lisières des bois et des champs. Greffage et clonage aidant, les frontières ont définitivement « sauté », la vigne grignotant par le haut et par le bas les coteaux, et jouant à saute-moutons à travers les océans. Merveilleuse réussite qui a offert à l'homme sa capacité à produire ses plus belles « cathédrales »... et à porter des civilisations sur la durée. Le produit de la vigne est effectivement devenu un des stimulants de nos sociétés occidentales, qui a permis en partie (pour le meilleur et pour le pire !) de franchir les frontières du progrès technologique et des barrières sociales. Une quête qui s'est, bien entendu, faite dans les graves paradoxes de l'excès. Excès où la part du vin, il faut le reconnaître, vient bien loin maintenant derrière le flot des alcools aromatisés à toutes les sauces, qui alimentent les « fuites » psychologiques et sociales en tous genres. Mais comme le dit bien Jean-Pierre Frick, vigneron d'Alsace, il s'affirme peu à peu pour l'avenir du vin le chemin d'« une dégustation consciente et partagée à la recherche de l'essence artistique unique à chaque vin, revêtant quasiment une

forme thérapeutique des relations humaines. Le vin artistique apporte des notes lumineuses et chaudes dans un monde qui s'enlise dans l'isolement cathodique froid. Mais comme tout médicament, il ne peut être thérapeutique qu'à la juste dose. La conscience et la volonté individuelles déterminent librement le seuil au-delà duquel on quitte la quête esthétique pour la seule « gourmandise physique ». Quête esthétique peu compatible avec les illusions frontières technologiques qu'on veut faire emprunter actuellement aux vigneronnes, afin d'ajuster artificiellement les équilibres de leurs vins ; par aromatisations forcées (levures OGM, copeaux), par la maîtrise d'acidité via électro-membrane, ou encore par les réglages alcooliques via l'osmose inverse⁴. Non, les nouvelles frontières de la vigne et du vin sont bien ailleurs !

Pour des vins vivants

Alors, vers où va la vigne et le vin aujourd'hui ? Après le flux, le reflux ? La réalité économique dite « mondialisée » exprime actuellement deux tendances pour le genre *vitis*... et le genre humain, son compagnon !

Un marché qui se dissocie peu à peu en deux parties de plus en plus étanches, aussi mondialisées l'une que l'autre. La première est largement minoritaire, bien que croissante ; elle correspond aux démarches et aux vins qui reposent sur une cohérence vraie entre un terroir diversifié, une communauté humaine, des vins non voilés par les excès technologiques, et une dégustation plus en conscience. Ces démarches ne sont le monopole d'aucun territoire, d'aucun groupe humain même si les pays historiquement vigneronnes ont une antériorité évidente pour y amorcer le mouvement ; au Moyen-Orient, en Europe, ou en Amérique « latine » (de la Californie au Chili). Vins paysans, vins vernaculaires, vins authentiques, vins bio, vins naturels, vins artistiques... les libellés fleurissent, correspon-

4. « Les frontières du vin, ou l'enjeu des pratiques œnologiques ». Confédération paysanne -campagne « les naufrageurs du vin » 2006.

dant à une même quête. Ces vigneronnes émergents reconsidèrent intuitivement pour la vigne, son retour au berceau naturel, aux espaces de fertilité frontière, c'est-à-dire là où la roche affleure, sur les tous derniers coteaux, voire même littéralement au pied du mur des terrasses de culture. Un retour intuitif donc, vers les écrans viticoles originels ; ceux-là même que les premiers défricheurs avaient investi, et les moines en particulier ne s'y étaient pas trompés en implantant les plus fins cépages sur les coteaux les plus propices à l'exaltation de la terre et du soleil. Retour aux sources donc, mais également renoncement des recours à l'artifice de la greffe, au cortège des clones « modernes » et aux palissages systématiques. Les tâtonnements techniques actuellement fourmillent, parfois à tort et à travers, mais témoignent quoi qu'il en soit de cette recherche de vérité, de conscience et de liberté. Entre le sauvage et le domestiqué, où se situe la bonne position du curseur pour un compromis entre l'authenticité du terroir et des gestes, et le marché ? Voilà le fil directeur des pionniers actuels qui poursuivent ce subtil travail de domestication de la vigne.

Diversité et partenariat

Les choix de culture sur nos enclos doivent donc être bien autant dictés par le bon sens agronomique et le respect de la nature profonde de la plante que par les forces du marché ou les contraintes des délimitations géographiques ou appellations contrôlées qui manifestement « flottent » au fil de leurs motivations protectionnistes... Les domaines vigneronnes doivent ainsi peu à peu refuser la sur-spécialisation de leurs terroirs en les (re)-diversifiant, et en réinvestissant peu à peu les autonomies locales (fertilité, énergie, équipement...). Mais pour agir ainsi il y a urgence d'inverser les rapports de force dans les filières, en militant pour une plus juste objectivité des prix - que signifie par exemple un tel différentiel de prix (X 10 ou 100) entre deux bouteilles de la même appellation, sur le rayon de votre caviste -, en expérimentant des formes différentes de propriété de la terre pour s'affranchir des spéculations abusives sur la terre

et les « résidences du vin⁵ », en développant des ventes contractualisées plus transparentes pour des marchés qui aient un « visage ». Il s'agit peu à peu d'aller vers une économie « associante » et non plus « dissociante », où la justesse de nos gestes économiques, en partenariat avec les autres acteurs des filières du vin, soit le socle qui autorise les fermes vigneronnes à être vivantes et « durables » ; et aider le vin à regagner l'odyssée des arômes et des goûts.

Le film *Mondovino*, sorti dans les salles durant l'année 2005 (J. Nossiter), et qui a agité le monde du vin, a correctement posé le débat actuel, celui qui oppose les vins de terroirs délimités aux vins de cépages mondialisés. Mais les uns et les autres (surtout !) mènent pourtant à ce qu'on constate partout :

- Des monocultures viticoles qui progressent sur tous les territoires concernés ; soit sous le joug de la délimitation parcellaire (l'histoire du Beaujolais, du Sancerre, des Coteaux du Languedoc, etc., ou de la Napa valley, en atteste), soit par le laisser-faire ; ainsi le Valle central chilien, par exemple, est devenu, grâce à de forts avantages comparatifs sur le marché mondial (climat, main-d'œuvre) un océan viticole laminant en 25 ans plusieurs générations de culture vigneronne. Et lui-même se met déjà à trembler devant les zones de production émergentes (Chine, Inde) !

- Deuxième constat ; celui d'une standardisation des vins, imposée soit par les labels et commissions d'agrément, soit par le marché et le goût dit « mondial », et l'inflation corrélative de technologies uniformisantes.

- Et au bout de ses réalités, une crise économique sans précédent qui affecte tous les secteurs, et quoi qu'on en dise, tous les pays viticoles.

En temps de crise, l'heure est bien sûr aux surenchères commerciales ou aux politiques d'arrachage massif ; un court terme incon-

turnable. D'autres visent à franchir l'étape par la multiplication de labels environnementaux ou une hiérarchisation toujours plus poussée des AOC ; sans compter les mentions positives aussi anecdotiques que floues comme celles des vins « nature », ou celles de vignes « labourées au cheval » ou de « raisins ramassés à la main »... Même si certaines de ces pratiques vont souvent dans le bon sens, l'inflation d'images a le risque de virer au coup marketing.

Béquilles temporelles ; mieux vaut peu à peu « sortir du cadre » et faire revenir la vigne dans le lit de ses vraies aptitudes entre les terroirs et les hommes, sur des territoires vivants, nourries d'une économie de co-responsabilité.

Ce texte a été précédemment publié dans les revues Biodynamis et Vini Vitis Bio (Christophe Beau)

5. « Résidences du vin » : une expression qui « monte » chez les marchands de biens immobiliers, spécialisés dans le patrimoine viticole, et qui offrent ainsi des « danseuses » à des investisseurs épris de noblesse rurale.

Annexe 2

L'économie de l'agriculture. Pour une économie associante

Une dette comme point de départ¹

Chacun peut faire une expérience extrêmement simple au cours de sa vie « économique » de tous les jours : alors que nos préoccupations quotidiennes, par nos actions nous projettent sans cesse dans l'avenir, la pensée du passé qui nous a menés là, à cet instant d'activité, nous ouvre un horizon dans lequel la présence d'autrui est prépondérante. Mon action, c'est ce que j'offre au monde. Mais pour en arriver là, je m'appuie sur ce que j'ai reçu du monde. Alors bien sûr, on aura tendance à s'en défendre : si j'en suis arrivé là, c'est parce que je l'ai voulu. Oui, mais chaque chose que j'ai pu apporter, a été rendue possible par mon entourage... économique et humain. Pour l'agriculteur par exemple, cette expérience peut être vécue vis-à-vis des plantes qu'il cultive : les semences qu'il utilise sont l'aboutissement d'un savoir-faire incorporé au cours des générations précédentes et nombre de paysans y ont contribué, s'appuyant sur la nature. Mais aussi la formidable démultiplication permise par la mécanisation, qui implique une foule de métiers en amont de l'utilisation...

1. « Se sentir une dette à l'égard de la société au sein de laquelle on vit, tel est le début de l'intérêt qui doit être exigé pour une forme sociale saine. » Rudolf Steiner, conférence du 30 novembre 1918.

À partir de cette expérience intime de notre lien au monde de l'économie, on peut éprouver de la gratitude et se sentir en dette vis-à-vis des autres.

Ce sentiment est le point de départ d'un nouvel intérêt porté à notre entourage ; et c'est sur cet intérêt que peut se bâtir une économie habitée, humanisée.

Trois parties au sein de l'économie agricole

En ce qui concerne l'agriculture, l'ensemble de ses acteurs économiques se répartissent entre production et consommation : agriculteurs, transformateurs de produits agricoles, marchands et distributeurs, et enfin consommateurs. Chacun ne peut exister que parce que les autres sont là. Intéressons-nous donc au rôle spécifique que chacun joue.

Reconnaissant chacun pour ce qu'il est, nous sommes en mesure de lui faire la place qui lui revient. Et nous pouvons nous placer ensemble dans une économie de l'être, où chacun étant reconnu à sa place, assuré de notre confiance permise par la compétence requise, pourra exprimer ses capacités et mettre son savoir-faire au service de l'ensemble ainsi constitué.

Chaque participant de l'économie agricole, considéré en tant qu'individu a ses capacités propres et sa compétence, respecte des règles et des conventions sociales, et enfin doit pourvoir à ses besoins pour vivre ; cette triple dimension, qu'on a déjà retrouvée active dans le paysage, est présente partout où l'homme vit ; telle des poupées gigognes, elle se présente dans la société en général, mais aussi dans chacune de ses parties considérées. Le domaine de l'économie concerne par essence les besoins humains, mais est régie par les règles adoptées, et ses acteurs y insèrent leurs compétence et leur éthique. Il en est de même pour la partie de l'économie qui nous intéresse, l'économie issue de l'agriculture.

À partir de ce point de vue, chacun des acteurs de cette économie, du producteur au consommateur est teinté d'une vocation particulière :

- l'agriculteur, producteur de marchandise nous intéresse pour son savoir-faire, donc en tant que personne compétente ;
- le consommateur est par essence un être de besoins ;
- l'intermédiaire est un relais qui reçoit de l'amont pour donner en aval : il permet la circulation des marchandises et la régule par les contrats, les conventions qu'il passe avec chacun.

L'agriculteur

L'agriculteur met ses capacités et son savoir-faire au service des hommes à qui il fournit sa production. Mais la nature même de son activité est particulière au sein de l'économie. En principe un producteur de chaussettes commande juste la matière première nécessaire à la fabrication correspondant aux besoins de ses clients. Un agriculteur a à faire avec la vie : on ne commande pas le litrage de lait de ses vaches en fonction d'un besoin prédéterminé (encore que les techniques développées aujourd'hui aimeraient aller dans ce sens, s'accordant ainsi avec les politiques agricoles, comme on l'a vu précédemment).

L'agriculteur doit « soigner » sa terre, ses cultures, ses animaux, et ceux-ci donnent leur production : ce geste de soignant est à l'opposé de celui d'exploitant, à qui l'on essaie couramment d'identifier l'agriculteur. On exploite un gisement, et on tire plus ou moins dessus en fonction des besoins. Là, il s'agit au contraire d'être attentif aux besoins de la terre pour que ce qui y vit nous permette un prélèvement. Ce prélèvement, renouvelé rythmiquement, sera d'autant plus élevé que l'agriculteur aura su induire la fertilité de son domaine agricole. (Alors qu'une exploitation, par définition, épuise les ressources ; l'exploitant doit alors apporter de l'extérieur des « intrants » en quantité importante.)

L'agriculteur exerce donc sa compétence vis-à-vis de la terre, pour les besoins du consommateur. Mais il doit être attentif aux besoins de la terre pour assurer la durabilité de sa production.

En produisant des aliments, l'agriculteur induit une autre « production » : le paysage. Cela fait une autre particularité de cette activité

économique. Il y a un lien entre l'aliment et le paysage dont il est issu.

Les excès de l'agriculture industrielle nous apprennent à nos dépens combien le paysage est un bien précieux : il s'agit donc d'un besoin inhérent à notre appartenance terrestre.

En acquérant, par une agronomie industrielle, la possibilité de produire des aliments tout en exploitant, amenuisant le paysage, les besoins alimentaires individuels semblent être comblés, tandis qu'un besoin collectif de soin au paysage apparaît.

L'économie devrait pouvoir répondre à ce réel besoin émergent et permettre ainsi à l'agriculteur d'exercer en toute compétence son activité. L'économie devrait pouvoir, en plus des besoins de consommateurs, tenir compte des besoins à la production.

Si elle ne le fait pas, l'agriculteur devient exploitant, le paysage se détériore, et l'avenir est hypothéqué. Si elle le fait, l'agriculteur peut développer une compétence librement élaborée à partir des données de la « vie cultivée » et de sa propre éthique. En cultivant ainsi, son métier devient source de réalisation personnelle, et son travail répond aux besoins de la collectivité.

Le consommateur

Le consommateur délivre le permis de produire. Pour cela il se reconnaît lui-même comme un être de besoins dont il cherche satisfaction. L'aliment est à cet égard bien particulier, car non seulement il apporte les calories et éléments nutritionnels quantitatifs, mais aussi des qualités plus ou moins subjectives, comme le goût, l'aspect, l'odeur, etc. ; outre ces qualités sensibles, l'aliment est porteur de liens aux terroirs, de liens entre les hommes ; on pourrait aller jusqu'à dire qu'il nourrit aussi de l'« esprit » avec lequel il a été modelé : esprit des éléments paysagers desquels il est issu, esprit des hommes qui ont imprimé en lui leurs compétences.

Ces différentes qualités sont plus ou moins reconnues par le consommateur qui orientera ses achats à partir de là, et d'autres

considérations, comme les aspects pratiques de distribution, ou encore les possibilités financières. Ce dernier aspect est présenté comme primordial lorsque le consommateur se sent investi de pouvoir d'achat ; les artifices de redistributions financières décidées politiquement peuvent masquer la réalité de l'économie (*cf.* agriculture et subventions).

La très convenue loi de l'offre et la demande entretient l'illusion d'une consultation permanente des consommateurs sur leurs besoins ; en fait c'est un engagement minimum qui est proposé par ce biais. En faisant du consommateur un « client roi », on ne lui demande pas de se responsabiliser sur ses achats ; il exerce un pouvoir d'achat, sans se soucier du permis de produire ainsi délivré.

Le corollaire de cette attitude économique, c'est l'exclusion du consommateur dans les orientations de la production agricole. En ne lui demandant pas de responsabilité, on ne lui donne pas de droit de regard sur les règlements, l'économie, la production de sa nourriture.

Si le consommateur se reconnaît en tant qu'être de besoins, il faut un lieu d'expression de ces besoins qui ne soit pas une simple balance financière, qui ne permet qu'aux éléments pesants et trébuchants (les calories par exemple) d'avoir droit de cité, mais un espace de dialogue entre acteurs de la filière concernée. Dans un tel lieu, lui serait offerte la possibilité de se lier de façon coresponsable à l'économie de l'agriculture.

Un client ne clamerait plus « si je veux quand je veux » au mépris de ses partenaires de l'économie. Il ne serait pas non plus astreint à une vigilance militante pour s'assurer de trouver ses propres valeurs au cœur des aliments : il pourrait se procurer en confiance des aliments pour la production et la distribution desquels il serait partie prenante. Et réciproquement, le client n'est pas le « pigeon » à appâter en suscitant des envies à fleur d'inconscient, pas plus que le militant vigilant sur ses gardes, en permanence en quête de vérification, par lui-même si possible...

Le consommateur est une clé essentielle dans le développement de l'agriculture et des terroirs. Il faut trouver des formes économiques permettant d'y inclure ses aspirations ; et dans l'économie agricole, celles-ci peuvent trouver satisfaction dans l'aliment porteur de valeurs et de sens.

L'intermédiaire

Entre le lieu de production et celui de consommation, le produit de l'agriculture est transformé, élaboré, transporté, stocké pour enfin être distribué. Toutes ces opérations demandent des compétences spécifiques : la marchandise est confiée de mains en mains. En quittant le lieu de production, elle libère la place pour la production sans cesse en préparation, et en aboutissant dans les assiettes, elle comble un besoin toujours renouvelé.

C'est comme si un courant s'établissait de façon perpétuelle, animant au passage la vie économique où s'épanouit l'activité humaine.

L'intermédiaire a un rôle bien particulier dans la « domestication » de ce courant : c'est lui qui peut l'engorger ou le laisser filer, qui règle la fluidité de l'ensemble.

Indispensable au déroulement de l'activité, il permet au producteur, attaché à un espace déterminé, de rayonner par sa marchandise en des lieux sinon inaccessibles, et permet au consommateur d'avoir accès à différents territoires, donc éventuellement de s'y responsabiliser sans pour autant être contraint d'y résider.

Sa tâche intéressante sera celle de comprendre les capacités à produire en amont, et les besoins de consommation en aval pour les mettre en accord.

Dans le cas de l'agriculture cette fonction, qui relève du commerce classique, devra être doublée de la volonté d'écouter les besoins en amont pour les accorder aux capacités en aval.

Les besoins en amont sont ceux qui s'expriment via la compétence

des agriculteurs, les capacités en aval sont celles qui font du consommateur un être qui a du discernement dans ses propres besoins, cela lui permettant de se responsabiliser sur l'ensemble de la chaîne de l'économie agricole.

La compétence de l'intermédiaire - et plus particulièrement du distributeur, le transformateur ayant une parenté avec le producteur - sera donc cette double régulation. Il lui faudra développer une capacité à contractualiser avec l'amont et l'aval, de manière souple mais engageante et engagée, faire que le contrat ne se résume pas à une liste de contraintes.

C'est un exercice de transparence et d'échange qui crée des liens par l'acte économique. La tentation de garder l'information, de créer l'opacité à son profit a pour conséquence de soumettre les uns aux exigences des autres, de ne pas faire circuler la coresponsabilisation. Diviser pour régner est une pratique courante qui permet d'accaparer le processus économique, au détriment de valeurs qui ne peuvent alors pas être reconnues comme un ciment communautaire.

Mettre de l'éthique dans les services intermédiaires, c'est justement permettre à chacun de prendre sa place de coresponsable dans l'ensemble. On voit là l'importance de la manière dont est organisé le relais d'amont en aval, le geste économique de l'intermédiaire.

Extrait de Une économie responsable pour une agriculture vivante, essai d'économie alternative, Pierre Dagallier, Éd. Terre Ferme - MABD, 76 p.

La tripartition sociale

La notion de tripartition sociale est développée par Rudolf Steiner qui en est à l'origine dans un ouvrage de base : *Les Fondements de l'organisme social*.

Le principe en est de distinguer trois domaines dans cette vie sociale : le domaine de la culture et de l'esprit, celui de la politique et des règlements, et enfin celui de l'économie et des

besoins. Chacun est en relation avec les deux autres mais doit se développer de manière propre pour mieux les féconder.

Le domaine de la culture est celui où l'individu peut exprimer ses diverses capacités : art, religion et science y offrent un chemin de liberté individuelle.

La politique qui élabore les lois, les conventions passées entre les hommes trouve son expression dans des assemblées démocratiques, pour développer l'égalité entre les hommes.

L'économie enfin, s'organise pour répondre aux besoins des hommes. Groupés en associations non corporatistes, ceux-ci peuvent développer de l'intérêt pour autrui, et vivre l'économie en fraternité.

Le développement de l'homme au sein de la société en évolution sera rendu possible par une articulation juste de ces domaines entre eux. *A contrario*, une confusion dans leurs rapports s'avère un obstacle pour l'individu comme pour la collectivité. Cela n'est pas posé comme un dogme mais comme un éclairage qu'on peut utiliser, une clé pour comprendre notre environnement économique et social. Chacun peut faire l'expérience intime de la fécondité de cette approche, car elle correspond chez l'homme à la manière dont s'articulent sa pensée, son sentiment et sa volonté¹.

1. Lire sur ce sujet : *Les Forces germinatives de la tri-articulation sociale*, Christof Lindenau, Éd. APMA ; *Fraternité, égalité et liberté*, Henri Nouyrit, Éd. Triades ; *Prélude en économie*, Christopher J. Budd, Éd. Nouvelle économie ; *Une réponse humaine à la mondialisation : découvrir une économie associative*, M. Desaulles, Associative Economics Institute. Ces documents sont disponibles à la Librairie Triades, rue de la Grande-Chaumière, 75005 Paris.

Annexe 3

Qu'est-ce que l'agriculture biodynamique ?

Le cahier des charges de l'association Demeter France¹ précise dans son préambule quelques indications pour saisir le sens du travail en agriculture biodynamique : Les efforts doivent porter sur la réalisation d'« organismes agricoles » individualisés, insérés dans leur environnement terrestre (terroir) et cosmique, garants de santé, d'équilibre et de pérennité pour la terre, l'agriculture et l'homme². Vers ce but, les pratiques suivantes sont à respecter au mieux :
- création ou maintien d'un circuit le plus autonome possible de substances et de forces entre le sol, la végétation et les animaux,

1. Il existe dans chaque région des associations régionales ou des correspondants du Mouvement de culture biodynamique (MCBD) et du Syndicat d'agriculture biodynamique (SABD). Pour toute information s'adresser à la Maison de L'agriculture biodynamique, qui regroupe les trois organismes nationaux de la Biodynamie, MCBD, SABD (aujourd'hui réunis) et association Demeter.

MABD-Demeter : 5, place de la Gare, 68 000 Colmar. www.biodynamie.org

2. Les huit conférences connues sous le nom de Cours aux Agriculteurs données en 1924 par Rudolf Steiner constituent la base fondamentale de l'agriculture biodynamique. Renouvelant le regard porté sur la nature, sur l'activité agricole et sur l'alimentation humaine, elles contiennent à la fois les principes philosophiques de la méthode et bien des éléments pratiques. Elles sont une précieuse source de connaissance pour ceux qui veulent pratiquer ou approfondir cette méthode agricole. Après l'impulsion initiale, de nombreux successeurs ont œuvré pour compléter cette base et pour l'adapter à la pratique.

- élevages dans lesquels les animaux peuvent vivre et évoluer conformément à leur propre nature,
- application des préparations bouse de corne (500) et silice de corne (501), sur toutes les surfaces accessibles. Introduction des six préparations destinées au compost dans chaque tas de matière à composter,
- attention portée aux rythmes de la nature et du cosmos,
- renoncement à toute productivité disproportionnée qui romprait l'équilibre du domaine et nuirait à la santé et à la diversité de l'ensemble.

Les préparations biodynamiques

La préparation « bouse de corne » dite « 500 » est obtenue par la fermentation dans le sol, durant la période hivernale, de bouse de vache de bonne qualité qui a été introduite dans des cornes de vache... Cette préparation, quand elle est bien élaborée, bien conservée et bien appliquée, occupe une place primordiale car elle s'adresse au sol et aux racines des plantes. Diluée dans de l'eau (environ 100 grammes par hectare), brassée énergiquement durant une heure, elle est appliquée généralement au printemps et en automne sur les sols, au coucher du soleil.

La préparation « silice de corne » dite « 501 » est obtenue par le passage en terre, durant la saison estivale, dans une corne de vache, de cristal de roche (quartz le plus pur possible à broyer jusqu'à l'obtention d'un état colloïdal). C'est une préparation essentielle, complémentaire et agissante en polarité avec la bouse de corne (500). Elle s'adresse à la partie aérienne des plantes durant leur période végétative. Elle renforce les effets de la lumière solaire (structuration interne des plantes), et permet une meilleure relation avec la périphérie cosmique.

Il est important de répéter que l'agriculture biodynamique ne peut s'ouvrir à de nouvelles relations entre la terre et le cosmos par l'intermédiaire de la plante que si elle s'appuie préalablement sur une gestion agronomique et biologique correcte. En particulier l'application des préparations biodynamiques ne doit jamais être séparée de l'emploi des bonnes pratiques agronomiques habituelles :

- la bonne gestion de la matière organique et des composts,
- le travail du sol au bon moment avec du matériel adapté,
- des rotations longues et diversifiées,
- l'emploi de semences et de plants adaptés,
- la recherche d'une couverture du sol adéquate,
- une gestion correcte des engrais verts complexes et des prairies.

Un tour de France des domaines biodynamiques permet de constater que cette agriculture peut être pratiquée de bien des manières : depuis des situations extrêmes relevant presque de l'autarcie jusqu'à des situations où la recherche de productivité immédiate l'emporte au-delà du raisonnable. L'urgence de la situation planétaire et la responsabilité de l'agriculture dans la modification des écosystèmes et le changement climatique annoncé doivent donner une importance grandissante à l'agriculture biodynamique car elle possède de nombreux atouts lui permettant de répondre aux exigences de notre époque :

- Les bases philosophiques qui la fondent apportent une compréhension des liens unissant l'être humain à la nature dans toute leur complexité. Ceci permet de resituer la plante mais aussi l'animal et l'humain dans leurs relations entre terre et cosmos. L'agriculture biodynamique constitue ainsi un chemin pour l'acquisition de facultés nouvelles permettant de développer un autre modèle de relations avec la nature.

- L'idée de faire progresser chaque domaine vers la constitution d'un « organisme agricole individualisé et autonome » est une idée féconde pour chaque ferme. C'est aussi une nécessité pour chaque

pays et même pour chaque petite région dans l'objectif d'assurer la sécurité alimentaire au niveau local. Ceci concerne bien sûr l'autonomie alimentaire et semencière des pays du Sud, mais on peut aussi envisager que dans les pays du Nord, la diversité et l'organisation autonome de la ferme soient susceptibles d'augmenter la fertilité des sols et de recréer des paysages harmonieux qui puissent aussi nourrir l'âme. Cela passe par des fermes où des cultures diversifiées puissent être associées intimement à des élevages d'animaux.

- Cette démarche agricole répond aux préoccupations écologiques grandissantes de notre époque : la terre, considérée comme un organisme vivant, semble avoir entrepris une phase de vieillissement, de minéralisation, de durcissement et même de salinisation dans certaines régions. Les activités humaines ne font qu'accélérer le processus. On peut constater qu'en agriculture biodynamique, les sols forment plus d'humus microbien.

- L'agriculture biodynamique a aussi fait ses preuves dans la possibilité de maintenir et même d'améliorer la fertilité des sols. Elle leur apporte des capacités de structuration qui permettent un geste essentiel de la vie : ces sols gèrent mieux l'eau et l'air, ils respirent mieux et sont donc plus vivants.

- Cette agriculture apporte des qualités alimentaires nouvelles à la fois dans le domaine des « forces de vie » et des caractéristiques organoleptiques, mais aussi très directement dans la constitution des aliments. Les substances sont modifiées (vitamines, minéraux, etc.). La haute teneur en silice des plantes semble être une constante et une meilleure tenue des produits à la conservation est observée.

L'agriculture biodynamique, depuis ses débuts, a agi comme un « ferment » pour l'agriculture en général. Elle a apporté son impul-

sion dans de nombreux secteurs de l'agriculture biologique, mais aussi dans la recherche de nouvelles relations sociales entre producteurs, transformateurs, commerçants et consommateurs. Face aux enjeux mondiaux actuels, les milieux politiques, économiques et sociaux sont à la recherche de solutions. Si cette nouvelle dynamique est capable de naître sur les fermes et dans la relation avec les consommateurs, on peut faire confiance à l'agriculture biodynamique pour qu'elle aide à répondre aux questions d'évolution, de préservation de la planète et d'amélioration de l'alimentation et de la santé humaine.

Extrait du *Guide pratique de la Biodynamie à l'usage des agriculteurs*, Pierre Masson, Éd. Mouvement de culture biodynamique, 2007.

Glossaire

Amap : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (www.reseau-amap.org).

Bane : Pour les vignes en « gobelets », désigne un bras de vigne.

Baronler : Se promener, flâner.

Biais (avoir le ...) : Avoir en main le métier, les bons gestes avec les bons outils.

Bodega : Cave de vinification à échelle industrielle au Chili.

Boscatier : Se disait des bûcherons et charbonniers en Languedoc.

Cabotte : Cabane vigneronne sur la Côte de Beaune.

Calus : Se dit d'un fou, d'un téméraire excessif.

Capitelle (ou borie) : Cabane de berger dans le Languedoc.

Cepatou : Association de locataires de ceps de vignes.

Charbonnière : Pyramide de bois de chêne recouverte de terre pour faire du charbon de bois (garrigues languedociennes).

Chisel : Outil à dents pour « griffer » les sols.

Clapas : Amoncellement plus ou moins ordonné de cailloux calcaires.

Ejidots : Parcelles paysannes au Mexique.

Espoudasser : Prétailler la vigne.

Hacienda : Grande propriété agricole au Mexique.

Huaso : Au Chili, désigne le paysan.

Mazet : Cabane paysanne en Languedoc.

Païs : Nom générique du cépage traditionnel de l'Amérique hispanique (Mision en Californie, cuyanita en Argentine).

Pour quelques hectares de moins...

Parral : Parcelle de vigne souvent en pergola (Mexique ou Chili).
Patus : Ancien parcours à moutons en garrigues.
Phylloxera : Maladie des racines de la vigne qui décima le vignoble européen à la fin du XIX^e siècle.
Pouder : Tailler la vigne.
Ranchito : Petite propriété paysanne au Mexique.
Reille : La pointe d'un soc de charrue.
Repas : Réseau d'échanges et de pratiques alternatives et solidaires (www.reseautrepas.free.fr).
Sâdhu : Mendiant gardien de temple hindouiste aux Indes.
Sape : Houe carrée en Languedoc.
Safer : Institution rurale régulant les transactions de propriétés agricoles.
Suan : Jardin agroforestier ou parcelle agricole en Thaïlande.
Tepetate : Couche latéritique dure (Mexique).
Terre de Liens : Association pour la transmission des terres agricoles (www.terredeliens.org).
Trinque : Houe triangulaire en Languedoc.
Vinas : Grandes entreprises coopératives ou privées qui font les vins de masse au Chili.
Viroune : Petit pieu métallique à manche horizontal pour planter la vigne.
WWOOF : Réseau d'échanges pour séjour de jeunes dans les fermes agrobiologiques, surtout en pays anglo-saxons. (www.woof.org/www.woof.fr).

Contact

www.beauthorey.com
dansedesceps@free.fr

À lire du même auteur :

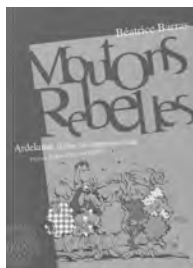
La Danse des ceps, Éd. Repas, 2003

Quand l'entreprise apprend à vivre,
Éd. Charles Léopold Mayer, 2004

Les Jardiniers de l'avenir en Méditerranée, Éd. Trois spirales, 2005

Viva la Pinata, Éd. Lutin malin, 2007

Les autres livres dans la même collection



Béatrice Barras, *Moutons rebelles. Ardelaine, la fibre développement local*, 2003.

Préface de Jean-François Draperi

En 1975, cinq amis, sans un sou en poche, décident de redonner vie à la dernière filature d'Ardèche tombée en ruines. Ils font aussi le pari de recréer la filière laine de leur région, ce qu'ils tiendront par la force de l'équipe et de la coopération qui demeurera le moteur essentiel de leur histoire, racontée ici.

Mais au-delà de leur témoignage, ce livre montre comment chacun, même dans les situations les plus improbables et surtout s'il ne le fait pas seul, peut reprendre du pouvoir sur sa vie.

171 pages - ISBN : 2-9520180-0-6



Christophe Beau, *La Danse des ceps. Chronique de vignes en partage*, nouvelle édition 2009.

Philomène, Momo et bien d'autres sont les « héros » de cette chronique qui se lit comme on boit un bon vin ! C'est l'histoire au fil des saisons d'un vigneron qui a choisi une autre poésie du vin, une autre manière d'envisager son métier loin des tentations technologiques superflues, de soigner la vigne par des pratiques de bon sens et une agriculture biodynamique sans dogmatisme. C'est aussi le choix de vivre un vrai lien producteur-consommateurs autour de vendanges collectives, d'une consommation coopérative et d'une propriété collective (SCI).

136 pages - ISBN : 2-9520180-8-1



Béatrice Barras, *Chantier ouvert au public - Le Viel Audon, village coopératif*, 2008.

Lorsque au début des années 1970 quatre copains découvrent les ruines abandonnées du village ardéchois du Viel Audon et décident de lui redonner vie, ils ne savent pas ce qu'ils déclenchent. C'est le début d'une aventure qui verra passer sur ce « chantier ouvert au public » plus de 10 000 personnes qui apporteront chacune une pierre à l'édifice. Mais le Viel Audon n'est pas seulement un lieu où l'on construit. C'est aussi un lieu où l'on se construit. Le chantier devient école et les jeunes qui passent y expérimentent un « chemin de faire » pour mener leur propre route.

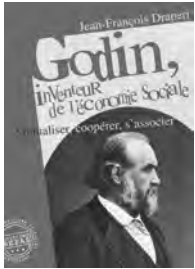
192 pages - ISBN : 2-9520180-6-5



Samuel Deléron, Michel Lulek, Guy Pineau, *Télé Millevaches, La télévision qui se mêle de ceux qui la regardent*, 2006.
Poème préface de Raoul Sangla

Ce livre raconte l'histoire de Télé Millevaches, une télévision locale qui, parmi les premières en France, et aujourd'hui l'une des plus anciennes encore en activité, témoigne de l'appropriation par des habitants de l'outil télévisuel pour communiquer, échanger, montrer ce qui se fait sur leur territoire et porter une parole que les télévisions ignorent en général. Télévision de proximité, de pays, associative, de quelque façon qu'on l'appelle, Télé Millevaches se raconte ici à plusieurs voix. Le récit de cette aventure, qui constitue la première partie de l'ouvrage, a été écrit par un des membres de l'équipe fondatrice et complété par des entretiens avec des acteurs de cette histoire. La seconde partie resitue l'histoire de Télé Millevaches dans celle, plus large, des télévisions de proximité en France et des évolutions télévisuelles depuis vingt ans.

144 pages - ISBN : 2-9520180-3-0



Jean-François Draperi, *Godin inventeur de l'économie sociale*, 2008

Fondé par Jean-Baptiste André Godin (1817-1888), le familistère de Guise (1870-1968) apparaît aujourd'hui comme l'un des modèles les plus aboutis d'une alternative à l'entreprise capitaliste. L'objet de ce livre est de montrer qu'à travers cette formidable aventure, Godin prouve qu'il est possible de permettre à chacun de bien vivre, dans un habitat confortable et par un travail digne, où il

est respecté, sans passer par la violence et sans appauvrir quiconque. En concevant cette coopérative d'habitat, de production et de consommation, et cet ensemble de mutuelles et d'associations qu'est le familistère, Godin s'inscrit en rupture aussi bien avec le père de l'organisation scientifique du travail, F. W. Taylor, qu'avec la critique du capitalisme formulée par K. Marx. Ce livre démontre qu'on peut considérer Godin comme l'un des fondateurs de l'économie sociale et sans doute le plus moderne d'entre eux.

200 pages - ISBN : 2-9520180-4-9



**Michel Chaudy, *Faire des hommes libres – Boimondau et les Communautés de Travail à Valence – 1941 - 1982, 2008*.
Préface de Charles Piaget**

Faire des hommes libres retrace la vie des communautés de travail créées par Marcel Barbu, à Valence, à partir de 1941. En pleine guerre, voici un fabricant de boîtiers de montre qui invente une nouvelle forme d'entreprise. Il n'est pas seulement question de fabriquer des objets et

de les vendre, mais aussi de faire vivre une communauté d'hommes et de femmes qui partageront ensemble bien plus que le travail. De nombreuses expériences communautaires verront ainsi le jour. Ce livre en décrit les grandes étapes, dresse les portraits de Marcel Barbu et de Marcel Mermoz, principales figures de cette aventure, raconte les difficultés de ces expériences coopératives originales et ambitieuses.

176 pages - ISBN : 2-9520180-5-7



**Michel Lulek, *Scions... travaillait autrement ? Ambiance Bois, l'aventure d'un collectif autogéré*, nouvelle édition 2009.
Préface de Serge Latouche**

À 20 ans, au lieu de changer le monde, ils décident de changer leur vie et de créer ensemble une entreprise pour y expérimenter d'autres formes d'organisation du travail. Ce sera une scierie, Ambiance Bois, qui s'installera

en 1988 sur le plateau de Millevaches dans le Limousin. De fil en aiguille, ce ne sont pas seulement les modalités classiques de la production qui seront remises en cause, mais la place que cette dernière occupe dans nos vies. Ainsi, les associés d'Ambiance Bois découvriront que « travailler autrement », c'est consommer, agir, décider et finalement « vivre autrement ».

174 pages - ISBN : 2-9520180-7-3



**Grand'Air & P'tits bonheurs, *Soignants-chanteurs, un monde à plusieurs voix*, 2011.
Préface de Jean-Pierre Olives**

À la fin des années 1990, à Toulouse, suite à la rencontre d'un chanteur lyrique et des membres du personnel de l'hôpital public, se crée un groupe de « soignants-chanteurs » : ce ne sont pas des chanteurs qui soignent, mais des soignants qui chantent... Leur véritable originalité

tient au maillage qu'ils créent entre l'hôpital, l'art et le monde associatif, avec toujours, comme fil rouge, le plaisir de faire ensemble et de partager. En faisant entrer le chant dans les chambres d'hôpital, ils contribuent à construire une autre relation avec le malade au sein d'une institution qui est parfois déshumanisante. C'est une expérience professionnelle et humaine qu'ils transmettent par ce livre.

148 pages - ISBN : 978-2-919272-02-0



Elisabeth Bost, *Aux entrepreneurs associés. La coopérative d'activités et d'emploi*, 2011.

Préface de Hugues Sibille, postface de Jean-François Draperi

Dans ce monde où le capitalisme ne cesse de détruire les relations humaines, est-il encore envisageable d'associer ces deux termes : travail et rêve ? C'est ce qu'affirme avec force Elisabeth Bost, à l'origine de la création d'une forme originale d'entrepreneuriat : les coopératives d'activités et d'emploi. Rassemblant plusieurs milliers d'entrepreneurs-salariés, ces jeunes structures de l'économie sociale et solidaire font chaque jour de nouveaux adeptes, des individus désireux de vivre de leur savoir-faire et animés de cette idée simple qu'ensemble on est plus fort que tout seul. Illustré de nombreux témoignages, cet ouvrage appréhende le fonctionnement pratique des coopératives d'activités et d'emploi comme le projet politique qui les sous-tend.

204 pages - ISBN : 978-2-919272-01-3



Homéopathie à la ferme, des éleveurs racontent, 2011.

Préface de Jocelyne Porcher

Agnès, Vincent, François, Yveline et les autres, sont éleveurs depuis de nombreuses années. Préoccupés par le bien-être et la santé de leur animaux, confrontés à la souffrance et à la maladie, ils s'intéressent aux médecines alternatives. La rencontre avec un vétérinaire homéopathe et une conseillère en élevages biologiques les amène à se former, à expérimenter, à échanger entre eux pour soigner autrement. Dans ce livre, fruit d'un cheminement collectif, ils témoignent de leurs réussites et de leurs tâtonnements ; mais bien au-delà d'une connaissance technique, ils nous parlent de patience, d'observation, d'entraide, de choix, de responsabilité... Un art de vivre avec les animaux qui interroge profondément notre vision de la santé.

240 pages - ISBN : 978-2-912720-37-5