

# Dossier

Vendanges : une production anecdotique, ancrée au paysage

## Dix-sept vigneron, à Boulleret !

**Pas de ban officiel des vendanges, à Boulleret, mais une production artisanale, assurée en famille, entre amis, au nom de la tradition.**

► Boulleret est l'un des derniers villages du Val de Loire où subsiste une production substantielle de vin artisanal, de qualité variable, mais reconnue par les habitants. Peu de gens imaginent que l'on puisse encore comptabiliser dix-sept vigneron, sur cette commune, "pesant" une superficie de 3,6 hectares. Mille fois moins que l'appellation Sancerre !

### AOC Sancerre : une occasion ratée à Boulleret ?

Attention, pas question de rivaliser avec les voisins de l'aire d'appellation d'origine contrôlée (AOC). Les plus proches viticulteurs du Sancerrois, jouxtent pourtant Boulleret, sur les terres de Bannay ou Ste-Gemme. On peut d'ailleurs se demander pourquoi, en 1936, la commune de Boulleret n'a pas souhaité intégrer le zonage viticole du Sancerrois, ce qui aurait conféré un tout autre rayonne-



Concours des vins 2015.



Le pinot, prêt à vendanger.



Des vins surprenants.

ment à la localité...

Pas question de rivaliser avec les amis vigneron du Sancerrois, mais le concours des vins de Boulleret, en août dernier, a mis en évidence une production dont la qualité mériterait une reconnaissance plus généreuse.

Jean-Louis Billault, maire, concède des bienfaits à cette production anecdotique et emblématique de la ruralité : « Je ne fais pas les vendanges ! Elles ont commencé sur la commune... Gilles a vendangé au

Gravereau, c'est bien pour vendanger et casser la croûte ! C'est très familial et cela permet d'avoir sur la commune, de petites vignes qui rappellent l'histoire du village, quand les terres étaient couvertes de vigne et le sous-sol généreux. La preuve, ils font des vins qui tiennent la route. Et il y a encore une confrérie de Saint-Vincent. Des viticulteurs de Sancerre exploitent des vignes ici et le vendent en vin de pays. De là à ce qu'ils agrandissent la

zone, je ne suis pas sûr... Cela pourrait modifier les paysages. Pour moi, c'est une culture comme les vergers, des choses qui restent avec le temps... On voit des gens qui replantent ».

### "Après les anciens, personne ne reprend..."

Jean-Paul Rézard, agriculteur, est l'un de ces microvignerons, il préside la confrérie de saint-Vincent de Boulleret : « Je possède en tout, à peine 40 ares de vigne et il manque des pieds ! Une vigne de sauvi-

gnon à Savigny et à Boulleret, du gamay et du pinot. Ce sont des vignes familiales, de mon grand-père maternel et de mon père. Je fais tout, de la taille, puis accolage, ébourgeonnage, rognage - à la vendange, à peine une journée. Je fais aussi la vinification moi-même. Cette année, le raisin est sain, il n'y a pas de maladie... »

Un mot sur la confrérie de Boulleret : « On est encore douze inscrits, on fait ça pour le plaisir. Avant, il y avait beaucoup plus de monde. Cela risque de s'éteindre petit à petit. Quand des anciens arrêtent, il n'y a personne derrière... Deux vigneron de Ste-Gemme en ont repris un peu. Il faut que la vigne soit en bon état. De petites surfaces, ce n'est pas très intéressant ».

Sophie Bertin, maire-adjointe de Boulleret, viticultrice en Sancerrois, connaît bien le microvignoble boulleréen. Elle est d'ailleurs à l'origine du concours des vins d'août : « Boulleret aurait pu faire partie de l'appellation Sancerre... Il est difficile de recenser tous les propriétaires de vignes, ici, tous ne résident pas dans

la commune et ne déclarent pas leur production en mairie de Boulleret. On en a compté dix-sept ».

### 84 ha de vigne en 1811 !

Dans le bulletin municipal (juillet 2015), Bernard Buffet, historien local, a retracé l'histoire de la vigne à Boulleret. La commune comptait 84 hectares de vigne en 1811. Le banc des vendanges était fixé entre le 17 et le 28 septembre. Tout allait bien jusqu'à la destruction des plants par le phylloxéra, de 1870 à 1880. La vigne fut replantée en quantité modeste. Le vin sera classé en vin délimité de qualité supérieure (VDQS). Boulleret ne pourra prétendre rejoindre l'aire AOC, par manque de professionnels.

HERVÉ MARTIN

### Officiels

Déclarations de récolte déposées à la mairie de Boulleret : superficie, 36.496 m<sup>2</sup> pour 17 exploitants ; 31 hl de blanc, 67,2 hl de rouge et 30,7 hl de rosé.

## Giennois : pour le rouge rien ne presse

► « Nous n'avons jamais douté quant à la qualité des vignes dans le Giennois ». Prenant pour exemple la nouvelle sélection massale de sauvignon qui pousse merveilleusement depuis le printemps en zone AOC à Saint-Père - et qui promet à tout le Centre-Loire des bois de greffe de grande qualité « avec peut-être un an d'avance », comme le laisse supposer Benoît Roumet, le directeur du Bureau interprofessionnel des vins du Centre -, le président Philippe Poupat ne fait pas non plus dans la fanfaronnade pour ce qui est de l'actualité brûlante, la vendange.

### Sulfitage à la benne

Car avec un stress dû au manque de pluie qui se résume en un déficit hydrique de 30 %, couplé à de fortes concentrations en sucres et des taux d'acide tartrique bas, la conclusion des derniers mois de maturation va faire appel à ce que le vigneron a de plus précautionneux. Dès la cueillette et au moins tout au long des fermentations.

Ouvrant, jeudi, la réunion de pré-vendanges du syndicat des Coteaux du Giennois à Alligny-Cosne, Fabrice Doucet, le futur directeur du Sicavac (\*), a



Fabrice Doucet (Sicavac), Benoît Roumet (Bivc), Philippe Poupat et Céline Champault, président et secrétaire du syndicat, ont animé la réunion de pré-vendanges à Alligny.

dit sans ambages que « les voyants sont vraiment au vert pour élaborer des rouges de qualité ». Si toutefois l'on fait ce qu'il faut pour harmoniser sucres, acidité, potentiels aromatiques et autres matières colorées. Et que l'on sait attendre que gamay et pinot rattrapent leur retard,

« même jusqu'à la semaine prochaine ».

Désinfection des matériels, triturations (à éviter), sulfitage (dès la benne en rouge, et en sauvignon si l'on a un double fond), tri, pressurage (long de préférence), acidification (tolérée par l'Inao), azotage, levurage, aération,



Les vigneron devront être méthodiques en cave.

soutirages (qui permettront d'anticiper les réductions), tout comptera.

### Le rosé, forte poussée

Il s'agira aussi d'être bon commerçant. D'après les statistiques livrées par Benoît Roumet, les ventes ont globalement monté de 4 % entre 2013-2014 et 2014-2015 (8.800 hl), mais le blanc a baissé de 7 % à l'export après quatre années de hausse. La faute au Royaume-Uni (- 42 %), que ne compensent pas des États-Unis en voulant pourtant trois fois plus.

Les stocks en rouge (7.392 hl) correspondent à 35 mois de commercialisation. L'achat de moûts et raisins par le négoce a doublé par rapport à 2013. Et force est de constater que « sur tout le Centre-Loire, on a une poussée très forte du rosé ».

Pour ce qui est marcs, une plate-forme a été aménagée à Ousson-sur-Loire : « la benne est là ». Rappel, les lies et boues sont aussi à distiller.

Quant au ban, tout le monde semblait s'accorder sur la date du 11 septembre. Mais effectivement, rien ne pressait pour les rouges.

FLORENT MAUPAS

(\*) Service interprofessionnel de conseils agronomiques, de vinification et d'analyses du Centre.

## Pouillysois : ce coup-là, c'est vraiment parti !



Le beau temps arrive pour tous les vendangeurs, à pied et en machines. (PHOTOS : ROGER PORTUGAIS)

► La machine occupe la majeure partie de l'espace viticole pouillysois, à plus forte raison depuis que ces engins se sont tous, ou presque, décidés à sortir de leurs abris. Mais les « intégristes » des vendanges à la main n'abdiquent pas. Leurs équipes sont à pied d'œuvre, avec les pieds un peu mouillés !

### Il fallait de la pluie

La portance des sols n'est pas trop affectée par l'humidité, l'équilibre sucres-acidité avoisine le top, c'est le moment de venir secouer les pieds mécaniquement.

Il fallait de la pluie pour améliorer la perméabilité des pellicules et jouer favorablement sur une

éventuelle concentration de tanins dans le sauvignon. On parie maintenant sur la fin de semaine prochaine, pour l'achèvement de la récolte. Puisqu'il paraît que le beau temps va enfin s'imposer.



Le sauvignon est à point.