

LES VIGNES À POUILLEY, UN PEU D'HISTOIRE ...

Les vignobles du nord de la France souffraient de plusieurs handicaps climatiques : l'humidité du climat, les risques élevés de gelées printanières qui détruisent les bourgeons, les périodes froides et humides de mai/juin qui provoquent la coulure, la grêle toujours possible et la relative fraîcheur des étés ne semblent pas favorables à une maturité suffisante du raisin, même si certains beaux automnes peuvent rattraper des étés calamiteux.

Toutefois, notre région bénéficie d'un certain nombre d'atouts qui limitent ces inconvénients : une faible altitude, une certaine pente et une bonne orientation, un ensoleillement minimal mais suffisant en année normale.

Actuellement, le département du Doubs ne compte plus qu'une centaine d'hectares de vignes. Et pourtant, au Moyen Age, les vignobles s'étendaient sur plus de 10 000 hectares, soit cinq à six fois le vignoble actuel du Jura. La seule commune de Besançon a compté jusqu'à 1500 hectares !

A partir du milieu du 19^{ème} siècle, le sort s'acharne : le mildiou puis surtout le phylloxéra dévastent la vigne, et la reconstitution, à peine commencée au début du 20^{ème} siècle, est stoppée par la Première Guerre Mondiale qui emporte de nombreux vigneronnes et décourage ceux qui reviennent du front. On se dirige vers une disparition presque totale de la vigne lorsque des hommes courageux et motivés entreprennent dans le courant des années 70 de reconstituer des vignobles qui cohabitent maintenant avec les traces laissées par le vignoble ancien (cabordes, murets, murgers, etc ...). De même, dans les villages, maisons vigneronnes et châteaux nous rappellent cette histoire de la vigne qui s'inscrit maintenant dans le présent.

Pouilley-les-Vignes ne semble pas avoir échappé à ce schéma historique :

Rappelons tout d'abord que le mot « vignes » a été ajouté au nom de notre village au 16^{ème} siècle (Villam Polliacun, De Poliaco, Villa Pauliaci, Poillei, Poilley-le-Grand puis Poilley-les-Vignes en 1535)

Au 18^{ème} siècle, Pouilley-les-Vignes est un village prospère. Plus de cent ménages y vivaient et possédaient un grand vignoble (340 arpents) et

de nombreux vergers. C'était, après Avanne, le village le plus imposé du baillage de Besançon.

Au 19^{ème} siècle, la vigne demeure la principale ressource de Pouilley mal-



gré l'apparition des plantations de pommes de terre, de maïs et autres graines (blé, orge, avoine). En 1845, les vignes occupaient 153 des 384 hectares de terre labourable de la commune. La Grande Côte, les Côtes de Masson et de Vaufresson produisaient le vin le plus apprécié. Les cépages pinot et chardonnay donnent un excellent vin blanc. Les basses côtes, moins bien exposées, sont plantées de gamay et de poulsard.

Vers 1850, Charles Denizot, paysan aisé de Pouilley-les-Vignes, témoigne par écrit de ses préoccupations face aux problèmes météorologiques et attire l'attention sur les changements climatiques, notamment pour la vigne :

- **1805** : les vendanges sont abondantes mais donnent un vin de mauvaise qualité.
- **1806** : année pluvieuse, vendanges abondantes et de meilleure qualité
- **1807 1808 1809** : piètre qualité
- **1842 1846 1849** : années de très bon vin
- **1856** : la pomme de terre et la vigne sont malades
- **11 avril 1861** : les vigneronnes de Pouilley se sont mis dans la tête de



fêter le saint Vernier, leur patron. Le doyen du village offrit le pain bénit accompagné de deux autres vigneronnes, François Prétet dit Chasseur et Joseph Paguet dit Joli Coeur.

- **1880** : le phylloxéra s'abat sur la vigne et la ruine en grande partie.

Le conflit mondial de 14-18 ayant mobilisé la plupart des vigneronnes, la vigne végète. Replanter n'est guère rentable et la main d'oeuvre manque cruellement. Vers 1930, Pouilley-les-Vignes est un village de polyculture et les vignes qui subsistent ne sont que des petites exploitations familiales.

En 1960, la production fruitière remplace celle du vin si bien qu'on se demandait s'il ne fallait pas rebaptiser Pouilley-les-Vignes en Pouilley-les-Prunes !

Dans les années 80, cinq familles (Beliard, Gaulme, Preux, Salomon et Vient) exploitent encore quelques ares de vigne, sous le mont, côté route de Miserey.

Elles sont encore trois aujourd'hui : Salomon Jean-Paul, Vient Léonel et Cardey Bruno qui vient d'acquérir la vigne d'Yves Grillet (qui lui-même l'avait achetée à la famille Gaulme). N'oublions pas les Appuliens qui ont planté quelques pieds de vigne aux abords de leur maison (Breuillot, Chabod...)

En 1997, avec l'idée de faire un grand verger, Yves Grillet et ses deux frères décident de planter 30 ares de vignes en variant les cépages (Chardonnay, Gamay, Poulsard et même Savagnin).

Les périodes de sécheresse et de canicule, comme en 2015 et 2018, devraient être de plus en plus fréquentes en raison des dérèglements climatiques. Le réchauffement pourrait annoncer de belles récoltes à condition de ne pas bloquer la maturation du raisin s'il est trop intense.

En 2021, Yves Grillet fait valoir ses droits à une retraite bien méritée et transmet son exploitation à Bruno Cardey et sa compagne.

« ON NE S'IMPROVISE PAS VIGNERON, ON LE DEVIENT »

ou la belle histoire d'un amoureux de la vigne

Propos d'Yves Grillet :

« Notre parcours est simple : celui de trois frères amoureux de la Nature, héritiers d'un père qui aimait greffer, planter, et qui nous a transmis sa passion. »

- Arrivés depuis peu à Pouilley-les-Vignes, nous devenons propriétaires de terrains qui étaient couverts de vignes. L'idée originelle était de mettre en place un grand verger, mais pourquoi ne pas replanter également de la vigne ? Qu'à cela ne tienne ...

- En 1997, nous plantons 30 ares de vigne (cépages Savagnin, Chardonnay, Gamay et Poulsard) au lieu-dit « Au bout de la Côte ».

Les premières vendanges, avec un matériel de débutant, furent une véritable découverte, réalisées sans connaître vraiment les différentes étapes de la vinification. Le résultat ressemblait plus à des jus assimilés à une bonne sauce de salade qu'à l'élixir du révérend père Gaucher.

- Été 2005, année charnière, je dois relever seul le challenge suite à l'indisponibilité de mes deux frères. Pour ne pas me noyer, une seule thérapie : ma vigne dans laquelle je m'investis sans retenue avec une envie folle de réussir.



- Mon but est de produire un vin naturel avec des raisins propres et sains, et surtout trouver la bonne formule pour vinifier sans sulfiter.

- Des amis, viticulteurs confirmés, m'apportent leurs expériences afin d'acquérir les bonnes pratiques pour un résultat optimum. Leurs conseils en matière de taille, de liage, de traitements ou de rognage me permettront d'obtenir le résultat tant attendu, matérialisé par les vendanges, jours de joie et de retrouvailles, et pour ma part, jour de consécration d'une année de labeur.

- En vingt-cinq années de vendanges, je n'en aurai connu qu'une seule sous la pluie : merci à Saint Vincent, patron des vendangeurs.

- Le résultat des vinifications sera le reflet du travail effectué, sachant que mon objectif premier consiste à éviter les sulfites dans le vin.

- Désirant prendre un peu de recul et disposer de plus de temps pour profiter d'une retraite bien méritée, je décide de vendre la vigne qui pendant vingt-cinq ans a été une belle et intense occupation et à qui j'ai donné beaucoup d'énergie. Avec l'accord de mes frères, nous passons la main à Bruno Cardey, jeune repreneur volontaire, et sa compagne, qui sauront, à n'en pas douter, continuer et porter au plus haut notre projet.



Si vous souhaitez approfondir vos connaissances, vous pouvez consulter le livre écrit par Robert Chapuis « Vignobles du Doubs et de Haute-Saône » paru en 2013 aux éditions du Belvédère.

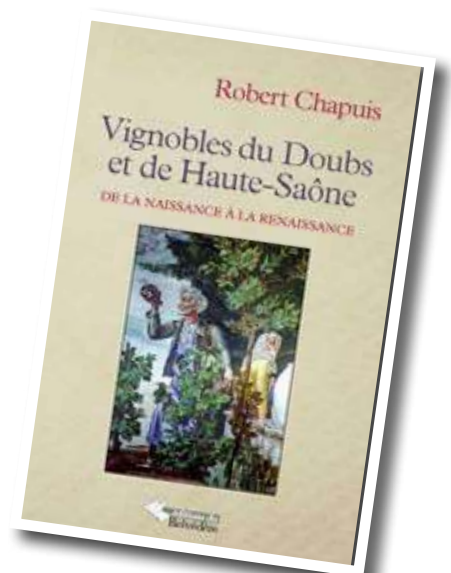
- Je retiens de cette aventure que le travail et la volonté de réussir finissent par payer. Il suffit pour cela de se donner les moyens et de persévérer outre les difficultés et les obstacles. L'amour de la vigne et le plaisir de son travail m'ont tenu en haleine et en énergie pendant vingt ans. »

« In Vino Veritas »

Dans le vin, la vérité - Pline l'Ancien



Yves Grillet



ENTRETIEN AVEC BRUNO CARDEY

- Tout d'abord, pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis originaire de Montbéliard, et Bisontin d'adoption depuis 22 ans. Je partage mon temps entre mon métier principal, enseignant-chercheur en chimie à l'Université de Franche-Comté, ma famille, et... la viticulture, qui est devenue au fil des années un peu plus qu'un simple passe-temps !

- Votre formation de chimiste est-elle à l'origine de votre passion pour la vigne et le vin ?

A vrai dire non, mais mes connaissances en chimie me sont souvent utiles, notamment pour comprendre les mécanismes à mettre en œuvre lors de la vinification. J'ai toujours eu un intérêt particulier pour le terroir local et pour les plantes, deux thèmes pas forcément liés mais qui occupent une belle place en viticulture. Il a suffi que mes parents - qui m'avaient déjà initié au bon vin - me fassent découvrir le Domaine de Motey-Besuche, en Haute-



Saône, pour que j'attrape le virus de la vigne et du vin ! C'est d'ailleurs là-bas que j'ai appris l'essentiel de mes compétences.

Pouvez-vous en dire plus sur cette vigne située à Pouilley sur le flanc sud-est du Mont de Pouilley ?

La parcelle en question est située dans le vallon entre Pouilley-les-Vignes et Miserey-Salines, un écrin de nature bien préservé de l'extension urbaine. La vigne y couvre une trentaine d'ares, ce qui peut paraître modeste, mais l'entretien des 2000 pieds de vigne représente déjà un temps de travail conséquent.

Ils ont été plantés par Yves Grillet il y a une vingtaine d'années sur un coteau idéalement orienté (sud-est) qui devait très probablement être couvert de vignes il y a quelques siècles.

Les 45 rangs sont bordés par un petit verger et la forêt du Mont, qui grouille littéralement d'animaux sauvages (sangliers, chevreuils, cerfs, renards, rapaces, pics, etc.).

C'est presque par hasard que ma compagne et moi avons appris qu'Yves, que nous ne connaissions pas, avait l'intention de transmettre sa vigne. Puis tout s'est fait assez rapidement et, depuis ce printemps, nous faisons connaissance progressivement avec la parcelle, avec l'aide précieuse d'Yves.

- Comment avez-vous baptisé votre exploitation ?

Le choix n'a pas été facile mais je voulais avant tout faire référence au terroir et à la petite taille de l'exploitation. J'ai choisi «Les Petites Pouilles» en référence à une des hypothèses de l'étymologie de Pouilley-les-Vignes, les pouilles désignant des registres



de récoltes et de vendanges. Et étant moi-même un grand amateur des vins des Pouilles (italiennes cette fois-ci), la coïncidence était tout à fait bienvenue...

- Votre première récolte n'est pas celle espérée ; pouvez-vous nous en dire plus ?

Cette année a été extrêmement compliquée pour les viticulteurs d'une grande partie de la France, mais aussi pour les arboriculteurs, maraîchers, cultivateurs...

Les raisons sont principalement, en ce qui nous concerne, les épisodes de gel printanier alors que les bourgeons avaient déjà débourré, et les maladies fongiques (mildiou et oïdium, en juillet) qui ont eu raison des grappes qui avaient résisté au gel.

Le fait de travailler dans le cadre de l'agriculture biologique limite également les outils pour lutter contre ces maladies, ce qui rendait le défi très difficile à relever. Plutôt que de lutter d'arrache-pied pour quelques grappes qui auraient eu beaucoup de mal à arriver à maturité, j'ai préféré renoncer totalement à produire du vin cette année. On se console en se remémorant les années de belles récoltes et en voyant à moyen et long terme : des années exceptionnellement mauvaises comme celle-ci, ce ne sera pas si souvent !

- Lors d'une « année normale », vous espérez produire quelle quantité ?

Bon an mal an, j'espère produire en moyenne 2000 bouteilles par an, mais je cherche à atteindre un niveau de qualité élevé avant de penser aux quantités.

Avec les quatre cépages exploités (gamay, pouslard, savagnin, chardonnay), quels types de vins allez-vous nous proposer ?

J'aime beaucoup expérimenter un processus de vinification appelé « macération carbonique » qui permet d'obtenir des vins fruités, plaisants, et qui conservent fidèlement les caractéristiques des cépages utilisés. J'imagine donc vinifier les cépages rouges (gamay et pouslard) de cette façon pour obtenir un vin rouge assez léger et fruité. Côté blancs, j'ai hâte de vinifier du savagnin, mais sans forcément m'inspirer des méthodes jurassiennes traditionnelles. Certains font ça bien mieux que moi ! Je continuerai aussi à creuser le sillon du vin orange (raisin blanc vinifié comme du raisin rouge), qui offre une palette de saveurs complètement différente des vins blancs, rouges et rosés. Et pour finir, je ferai du vin pétillant blanc ou rosé de temps à autre !

- Où peut-on se procurer votre production ?

A ce jour, je propose une cuvée de pinot noir 2020 (en macération carbonique, sans sulfites ajoutés) que j'ai réalisée au Domaine de Motey-Besuche, et les deux pétillants confectionnés par Yves Grillet en 2020.

Pour les prochaines cuvées, il faudra être patient et attendre le printemps 2023.

Pour tout renseignement ou pour passer commande :
email : lespetitespouilles@gmail.com
ou téléphone 06 11 68 44 26.

