

ÇA S'EST PASSÉ PRÈS DE CHEZ VOUS !

NOUVEAU

Histoire **S** magazine

Histoire **S** magazine

www.herodote.net

N°1 Octobre-Novembre-Décembre 2012 Trimestriel



STRASBOURG

Un destin tumultueux
entre France et Allemagne



NAPOLÉON III

Né de père inconnu... Et si l'Empereur
était le fils d'un berger pyrénéen ?



BRETAGNE

Récit : le jour où la duchesse Anne
a dit « oui » au roi de France



BOURGOGNE

Depuis les Gaulois, deux mille ans
de passion pour la vigne

FRANCE RÉGIONS VILLES

M 01048 - 1 H - F : 5,95 € - RD



PMNTS00001C

MILAN
Nature
et Territoires



Thierry Violot-Guillemard et son fils Joannès
Dans la cave voûtée du domaine, située sous la maison, le père et le fils goûtent un de leurs vins, élaborés selon la tradition familiale. Joannès porte le prénom de son arrière-arrière-grand-père.

«LE» THIERRY AUSSI ENRACINÉ QU'UN CEP DE VIGNE

Nous voici à Pommard, lieu mythique pour tout amateur de vin. C'est avec son grand-père que Thierry Violot-Guillemard a appris la vigne et le vin. Les méthodes, bien sûr, ont évolué, mais le travail reste le même au fil des saisons...

Li veille sur tout, «le» Thierry, comme on dit en Bourgogne: les ouvriers agricoles qui rentrent des vignes, le maçon qui replace les dalles devant la maison, sa femme qui gère les chambres d'hôtes, le petit dernier qui passe le bac... Matinée ordinaire, en ce mois de juin, au domaine Thierry Violot-Guillemard, à Pommard. L'hôte a l'œil vif et malin, la moustache fournie en bataille, le sourire facile et généreux, le débit de paroles rapide et bien ancré dans une langue aux accents du pays...

• printemps

« Vigne en fleur ne veut voir ni vigneron, ni seigneur »

Ce matin, Thierry est préoccupé par l'état du ciel. Le printemps, c'est la période de tous les dangers. On guette le mildiou et l'oïdium car, depuis plusieurs jours, les ondées successives pourraient faire des dégâts. Sans parler de la grêle. Alors, il faut rapidement prévoir les « passages » dans les vignes où l'on met des bouillies. Car fini les produits chimiques des années 1960, du temps de Gilbert Violot-Guillemard, son père! Thierry est très soucieux du respect du terroir. En culture bio depuis treize ans, il n'utilise que la bouillie bordelaise, le cuivre en faible dose et du jus de cactus. Il cultive des micro-organismes qu'il installe dans ses sols pour une vraie vie microbienne. « J'ai l'impression que mes vins sont meilleurs depuis cinq-six ans. Et on amène de beaux rai-

« La » Léontine et « la » Marie Louise attachaient les rameaux les plus longs avec des pailles de seigle.



© Marguerite CROS

VIOLOT-GUILLEMARD

Thierry (1957)
fait fructifier sa part
du domaine (6 ha,
dont 4 ha venus du
grand-père, 0,5 ha
acheté, 1 ha loué)
épouse
Estelle (1968)
Ils ont 3 enfants: Mélie,
Joannès et Jules

VIOLOT- GUILLEMARD

Gilbert
(1926-1986)
vigneron,
adopté
par Jules

épouse
RANVEAU

Madeleine

(1933-2001)

Ils ont 7 enfants



© DR

**GUILLEMARD Jules,
Barthélemy** (1901-1994)
2^e mari de Marie Louise,
a des terres venues de ses
grands-parents, achète la
maison familiale. Pionnier
de la vente en bouteilles

épouse

FAIVRE Marie Louise

(1903-1987) née
à Pommard, obtient
le Brevet élémentaire
en 1917, hérite de la
terre de son père (5 ha)

FAIVRE Pierre dit Joannès

né à Pommard (1880-
1960), viticulteur
et distillateur, achète
1 ha du domaine
Parent en 1913, tient
une correspondance
suivie avec sa femme
et sa fille (*ci-contre*)
pendant la Première
Guerre mondiale

épouse

BADET Léontine

(1884-1958)



**FAIVRE
Pierre**
ouvrier
vigneron
au domaine
Parent à
Pommard,
famille
arrivée
vers 1850

© DR



© DR

sins, sans saloperies dessus, c'est tellement
plus agréable!»

À la fin du xix^e siècle, au début du printemps, Pierre
Faivre, arrière-arrière-grand-père de Thierry, «un
croquant», comme il dit pour ouvrier vigneron,
brise les mottes de terre avec un bigot, aère le sol
et enlève la végétation parasite avec un fessou
(une houe), l'ameublit avec une meille (pioche à
deux dents). C'est avec l'enjambeur que travaille
Thierry aujourd'hui, équipé de différentes char-
rues pour faire débattage, battage, binage. Mais
le travail pour éliminer liserons et autres chien-
dents se fait toujours au fessou. On remet les
passeaux (pièces de bois pour soutenir la vigne)
à chaque pied, on change les piquets dans les
vignes palissées. La végétation démarre dès les
premières chaleurs et le vigneron passe tout son
temps à la terre. Il faut supprimer les sarments
inutiles ou gourmands.

La vigne fleurit entre le 1^{er} et le 20 juin. Les grains
verts de raisin se coiffent d'une couronne d'éta-
mines jaunes et diffusent une odeur discrète et gri-
sante. Le vigneron redoute la coulure, provoquée
par la pluie, qui emporte le pollen, empêchant la
fécondation de la fleur, et aussi le millerandage
(mauvaise formation du raisin). C'est le moment
où il accole: «la» Léontine et «la» Marie Louise,
arrière-grand-mère et grand-mère, attachaient,
elles, les rameaux les plus longs avec des pailles
de seigle. Aujourd'hui, on remonte les fils de fer
de palissage et on passe les branches dans les
fils (relevage). Cent jours après la floraison du lis,
commenceront les vendanges.



© DR

L'alambic

Pierre Faivre,
arrière-arrière-
grand-père
de Thierry, pose
fièrement avec
son fils Pierre, dit
Joannès, vigneron
et distillateur.
Ils se rendaient de
village en village
avec l'alambic.

Noces à Pommard

Marie Louise,
la grand-mère
de Thierry, épouse
Louis Violot,
son premier mari.
À 24 ans, elle
se retrouve veuve,
avec deux enfants
de 1 et 4 ans.
Elle se remarie en
1929 avec Jules,
son premier amour...

été

« Août fait le moût, septembre la vendange »

C'est l'été, les branches sont longues et traînent à terre. On rogne à l'aide de cisailles. On continue à travailler dans les rangs: on griffe, on bine pour déraciner les mauvaises herbes, on traite. Une fois la grappe formée (nouaison), on peut jauger la récolte à venir. On dégage les grappes des feuilles pour qu'elles prennent bien le soleil et grossissent (véraison). « Labours à la mi-juillet, traitements jusqu'à début août, si nécessaire. Après, les vignes, on leur fout la paix! », dit Thierry. Du temps de Joannès, l'arrière-grand-père, un sacré gaillard buveur et bagarreur, on partait à pied, en sabots, dans les vignes éloignées. La pause de midi se faisait dans la cabotte. Jules, le grand-père, a toujours beaucoup ri en passant devant cette cabotte, « la villa de la chaleur », comme l'appelaient les anciens, sans doute en souvenir de moments joyeux et surtout bien arrosés. Derniers labourages et coups de pioche, derniers traitements.



Mobilisé!

Pierre Faivre, dit Joannès, fondateur du domaine, a fait la Première Guerre mondiale.

automne

Enfin, les vendanges!

La publication du ban des vendanges donne le top tant attendu du départ, d'ordinaire pas avant le 15 ou 20 septembre. « Trois vendanges au mois d'août en trois siècles, trois vendanges au mois d'août depuis l'an 2000. Il se passe quand même un petit quelque chose, non? », questionne Thierry. Au domaine Violot-Guillemard, les vendanges ont gardé leur saveur d'antan. Huit jours de travail, une équipe de 25 personnes dans les vignes, un patron qui fournit casse-croûte le matin, déjeuner à midi, hébergement dans les chambres d'hôtes de la maison contiguë à la maison familiale... et piscine! « Quand mon père et mon grand-père faisaient vendange, il y en avait grand à couper, ça durait quinze jours, mais il y avait le triple de superficie. On logeait tout le monde! Nous, on le fait encore, on a gardé la tradition. » La coupe manuelle du raisin est soignée. Le raisin rapporté à la cuverie est déversé sur un tapis roulant et trié à la main par une équipe de femmes, avant d'aller en cuve. Ici, tout est mis dans des cuves en bois, que du chêne, vieilli entre trois



Scène de vendanges

Avec la chemise à carreaux, à gauche sur la photo, Gilbert Violot-Guillemard, le père de Thierry.

« Il n'y a que du caviar qui rentre dans la cuve, c'est le secret », dit fièrement Thierry Violot-Guillemard.



Le clos de Derrière-Saint-Jean

C'est le plus petit premier cru de Pommard. Un bijou que cette vigne minuscule, plantée en plein village en 1947. Acquis chèrement par le grand-père de Thierry Violot-Guillemard en 1974, elle partage le clos aujourd'hui avec... une piscine. « J'ai commis un sacrilège, mon grand-père a dû faire un demi-tour dans la tombe. » Car avec cette petite terre de 11,11 ares, passée, pour cause de piscine, à 9,21 ares, il fait une pièce et demie de vin, soit 400 bouteilles. Un premier cru unique ! « C'est un joli vin, pas très facile à faire cuver. On a hésité à construire la piscine, mais comme on avait beaucoup de gens qui ne restaient qu'une nuit, pour qu'ils séjournent deux à trois jours dans nos chambres d'hôtes, la seule solution, c'était la piscine ! »

après la Toussaint. Je fais mon compost liquide à l'automne et au printemps et je commence la taille début décembre. »

« Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars. »

Joannès Faivre, l'arrière-grand-père, a vécu le phylloxéra et aussi la Grande Guerre. Et c'est « la » Marie Louise qui a tenu la maison, « une maîtresse femme », dit avec admiration son arrière-petit-fils Joannès. Elle faisait la journée à la vigne comme ouvrière agricole et, en rentrant le soir, elle préparait le repas. C'est elle qui, avec son jeune fils, a planté en 1916 un hectare de pommard au clos Orgelot. Pendant que son homme était au front. « J'ai fabriqué des manches de couteaux avec les vieux ceps de cette vigne », dit Thierry, tout sourire. Depuis le phylloxéra, février est le mois où l'on greffe. La taille, opération longue et minutieuse, occupe bien les journées d'hiver. On coupe le bois mort : on billotte, on ragote à la serpe au temps de l'arrière-grand-père et du grand-père, au sécateur depuis la génération du père. On brûle les sarments sur place, le plus souvent dans une brouette métallique, ce qui apporte un peu de chaleur dans ces journées de frimas. Dans les vignes palissées, on attache les baguettes au premier fil, et on ébourgeonne, précisément, précautionneusement. En attendant les douceurs du printemps, et la naissance d'un précieux millésime.

• hiver

« En novembre, s'il tonne, l'année sera bonne »

Après les vendanges, alors que le vin se fait en cave, la vigne se pare de couleurs multiples et chatoyantes (Côte d'Or). Avec les premières gelées, elle perd ses feuilles, c'est le moment de « butter » : avec une charrue, on creuse un sillon qui permet à l'eau de ruisseler et au cep d'être protégé du gel, grâce à la terre remontée contre son pied. Pour Jules, grand-père de Thierry, c'est avec le cheval que l'on tirait la charrue. C'était aussi le moment de couper du châtaigner ou de l'acacia, pour faire ses pisseaux et ses piquets. « Moi, je garde mes vieilles vignes et, quand un pied meurt, je le remplace, c'est le repiquage. Il commence dès que les feuilles sont tombées,

Dégustation

Le grand-père Jules et son fils adoptif Gilbert font goûter leur vin à un client en 1965.

