

LE VIGNOBLE DANS LE DOUBS

Renaissance du vignoble de Haute-Loue

Robert CHAPUIS, ThéMA, CNRS-UMR 6049, Université de Bourgogne

Un article précédent de Robert Chapuis (juin 2007, *Images de Franche-Comté* n°35) a montré que le vignoble a tapissé les versants de la vallée de la Loue durant mille ans avant de presque disparaître après la seconde guerre mondiale. Un renouveau s'esquisse à l'aube des années 1980 avec la plantation de quelques hectares à Vuillafans. Comment cette renaissance s'est-elle accomplie, et qu'en est-il aujourd'hui ?

L'association RURANIM

En 1957, l'Institut des Vins de Consommation Courante, qui mène une enquête sur les communes « à vocation viticole » dans lesquelles la renaissance d'un vignoble de qualité pourrait être favorisée, retient Vuillafans, Lods et Mouthier-Haute-Pierre (fig. 1). On pense alors à l'acclimatation de cépa-

ges non traditionnels ici, comme le *riesling* dont on estime qu'il pourrait donner un excellent vin blanc, égal à celui d'Alsace. Cet encouragement officiel ne trouvera un écho qu'une trentaine d'années plus tard. Un premier signe est donné en 1970, lorsque deux jeunes gens, originaires de Vuillafans, replantent de la vigne en cépages nobles. En 1983, à une époque où l'air du temps est à l'environnement, au développement rural et au retour sur les racines locales, une équipe de conseillers municipaux de ce village, rassemblée autour du maire, décide de repousser la friche qui envahit les pentes de la vallée en faisant revivre un vrai vignoble, économiquement viable (photo 1). Une association, RURANIM (acronyme de « animation du milieu rural »), se crée, malgré le scepticisme de la plupart des anciens vigneronniers qui ne croient pas à cette résurrection. Une souscription de parts de 500 francs (environ 80 euros), lancée en 1983, trouve 250 souscripteurs dans l'année, dont beaucoup hors de la vallée, et se

Figure 1 :
la vallée de la Loue

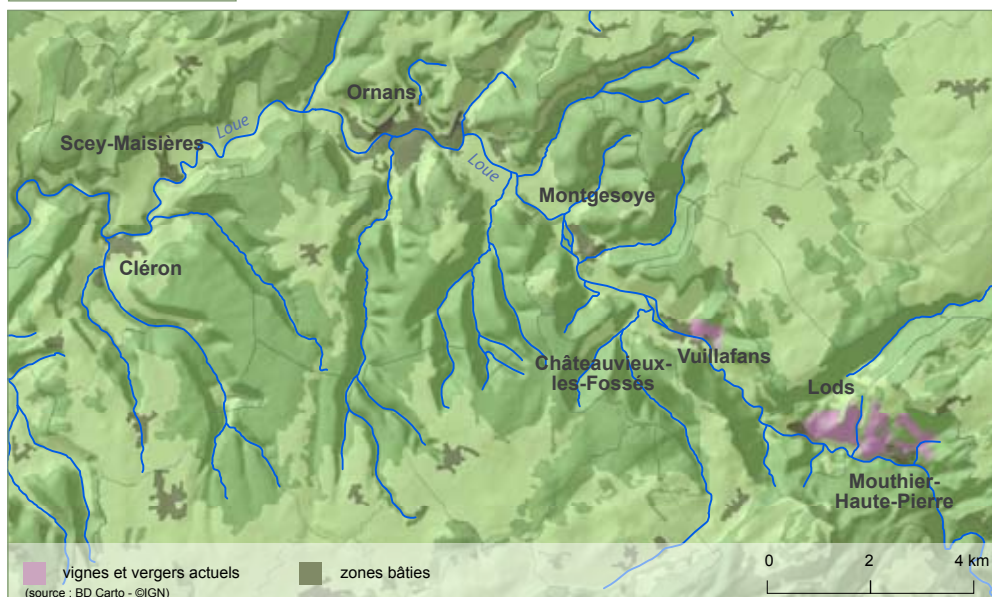




Photo 1 : derrière le village, on aperçoit une parcelle du nouveau vignoble au pied des anciennes vignes reprises par la friche

voit renforcée d'un prêt bonifié du crédit agricole de 800 000 francs (122 000 euros). Des terrains sont loués, donnés ou achetés pour former deux parcelles, sur deux sites différents. Un dossier de demande de plantation est déposé, qui mettra plusieurs années avant d'aboutir à une autorisation de replantation de 6,5 ha, fin 1988.

La création du vignoble

En 1990, l'association recrute un vigneron professionnel et commence les premiers travaux de défrichage, défonçage, remodelage du terrain et plantation sur la plus grande des deux parcelles (5 ha). Le vigneron choisit une plantation aérée (3,30 m entre les rangs) pour les 15 000 pieds de *chardonnay* et d'*auxerrois* qui sont traités en lyre (photo 2) : végétation haute de 2 m et taille spéciale destinée à bien répartir la végétation sur les fils. Cette taille favorise l'ensoleillement, limite les maladies (oïdium, mildiou) et la pourriture, facilite la vendange mais impose un lourd travail (tirage des bois, relevage). L'année suivante, une autre parcelle de 1,5 ha est plantée en cépages rouges,

essentiellement en *pinot noir*, un peu en *gamay* et en *trousseau*, cépage jurassien. La première vraie vendange a lieu en 1993 : 310 hl agréés en *vin de pays de Franche-Comté*. La production se diversifie avec le marc en 1994, le mousseux élevé en méthode traditionnelle en 1995, le ratafia en 1998 (mélange de marc et de moût de raisin), le rosé en 1999 et la vinification séparée des vins de *chardonnay* et d'*auxerrois* en 1996, puis celle du *trousseau*, reconnu comme vin de pays en 2000.

Photo 2 : la vigne traitée en lyre





Photo 3 : le bâtiment rénové qui accueille RURANIM

Pendant ce temps, le nombre des souscripteurs s'accroît : 700 en 1990, 1 000 en 1991, 1 200 en 1993, 1 700 en 1997, environ 2 000 aujourd'hui. Les trois quarts des terres, en location jusqu'alors, sont rachetées. Une active campagne de promotion régionale et nationale, faisant intervenir télévision, journaux (Le Monde et le Pèlerin magazine y consacrent des articles), expositions, foires, journées d'agritourisme, téléthon, manifestations diverses, fait connaître à la fois l'expérience RURANIM et le vin de Vuillafans. Des partenariats sont engagés avec des points de vente à Besançon, Pontarlier, Ornans, Cléron, Audincourt.

RURANIM, abrité jusqu'ici dans un ancien atelier d'artisan, insuffisant en surface et indigne de recevoir une clientèle, vient d'acheter et de faire rénover un bâtiment ancien au centre du village, l'objectif étant de pouvoir rentrer dans les circuits touristiques et gastronomiques de la région. Soutenue par la Communauté de communes du Pays d'Ornans, le Département et la Région, l'association a donc lancé, par l'intermédiaire de la Fondation du Patrimoine, une nouvelle souscription, avec des titres de 100 euros, destinée à la rénovation des nouveaux locaux où vont s'installer une salle de réception, une pièce de dégusta-

tion, une salle de stockage et des locaux techniques (photo 3).

Le vignoble actuel

Hors année difficile, l'entreprise produit 350 à 400 hl, soit environ 55 hl/ha et 40 000 à 50 000 bouteilles : on est certes loin du million de bouteilles produit en 1850, mais la réussite est tout de même impressionnante. RURANIM dispose d'une production diversifiée : vin blanc avec le *chardonnay* et l'*auxerrois*, rosé avec le *gamay*, rouge avec le *trousseau* et le *pinot noir*, crémant avec un produit joliment appelé « Les Perles de la vallée », ratafia et marc.

La qualité de la production a été rapidement reconnue. Dès 1996, les capacités du terroir et du vigneron sont récompensées, à la fois par une médaille de bronze au concours des chardonnay du monde à Mâcon et par une médaille d'argent, pour un crémant, au concours des vins de pays de Franche-Comté. Récidive en 1997 avec une médaille d'or au concours de la Foire de Besançon puis en 2002, avec une médaille dans la catégorie des vins rouges, au concours des vins de pays de Franche-

Photo 4 : une parcelle du nouveau vignoble en amont du village



Comté. En 2003, année insolite, RURANIM obtient également trois médailles pour des vins d'une qualité exceptionnelle car ici, les nuits restent toujours un peu humides et fraîches, la vigne n'a pas souffert de la sécheresse : à preuve, les vendanges se sont faites à la date habituelle, à l'exception d'une récolte tardive, fin octobre, destinée à « la cuvée de la canicule » ! Sans être aussi exceptionnelles, d'autres années ont connu de bonnes récoltes comme celle de 1999, « une bénédiction en quantité comme en qualité » (D. Bonnot). Comme autrefois cependant, les accidents climatiques sont fréquents : en mai 1992, un orage de grêle hache la vigne et fait descendre la terre qu'il faut remonter ; le 15 mai 1995 une forte gelée anéantit quasiment la récolte : « l'année est blanche, comme la gelée » (*idem*) ; la grêle encore en 2000 !



Le passif

Photo 5 : les lignes géométriques du nouveau vignoble dominant l'harmonieuse anarchie des toits du vieux village

Un bilan globalement positif :

l'actif

Plus de 20 ans après sa création et 15 ans après la plantation du premier pied, l'association existe toujours, ce qui en soi est un signe encourageant de pérennité. RURANIM a eu la chance de recruter au départ un vigneron qui, originaire du département, s'est bien intégré au village et qui, surtout, a constamment voulu innover, comme l'a montré la diversification constante des produits qu'il a réalisée. L'avenir est bien engagé du côté des équipements puisque la première tranche des travaux du nouveau chai, comprenant le magasin de vente et la salle de stockage vient de se terminer, et deux autres tranches doivent suivre.

La notoriété régionale de RURANIM et de son vin est incontestable. L'association a contribué à l'animation de la vallée (photo 4 et 5) en participant, par exemple, au renouveau d'une fête traditionnelle comme la Saint-Vernier, patron local des vignerons. L'exemple de Vuillafans devrait être suivi à Ornans où la municipalité envisage de planter une vigne. Le bilan financier s'améliore et le chiffre d'affaires a progressé de 20 % en 2005.

Des difficultés pointent cependant à l'horizon. Le travail des bénévoles reste indispensable, non seulement pour les vendanges, où la main-d'œuvre est abondante, mais aussi et surtout pour d'autres travaux, moins exaltants, comme le « tirage des bois », le « relevage », la tenue du chai et des stands aux foires. Or, depuis 15 ans, ce sont souvent les mêmes qui s'engagent, mais ils vieillissent ou se fatiguent, et la relève demeure insuffisante. Deuxième problème, la part des achats de sociétaires est passée, de 1994 à 2000, de 100 % à 10 %, signe d'une meilleure pénétration sur le marché concurrentiel, mais aussi peut-être d'une certaine usure de l'esprit associatif, confirmée par la faible participation à la récente souscription pour l'aménagement des nouveaux locaux.

Dernier point, l'avenir des vins de pays ? Malgré la crise actuelle des AOC, leur vente en France a progressé de 4 % en 2005 ; c'est un signe encourageant, à condition toutefois qu'ils mettent en avant leur identité territoriale ; c'est d'ailleurs ce que fait RURANIM, en associant par exemple à l'un de ses produits le nom de Courbet, célèbre peintre de la vallée, lui-même fort amateur du vin local. Quoi qu'il en soit, il faut souhaiter qu'une si remarquable entreprise résiste aux inévitables secousses que connaît toute association ■