

La résurrection du vignoble de la Haute vallée de la Loue (Doubs)

R. Chapuis

2010 - Colloque de Bordeaux

Pourquoi et comment un vignoble s'est-il implanté dans cette vallée incisée au cœur du Jura (fig.1), s'y est développé, y a-t-il quasiment disparu puis a-t-il été en partie reconstitué ?



Un ancien vignoble de 1000 ha

Un milieu naturel difficile pour la vigne mais une situation favorable

Affluent du Doubs, la Loue est connue grâce à sa célèbre résurgence et à Courbet, né à Ornans, et qui l'a représenté dans des dizaines de tableaux. Profondément incisée dans les plateaux du Jura central, la vallée semble bien peu favorable à la vigne : étroite, avec des pentes souvent raides, elle subit un climat montagnard atténué mais humide (entre 1100 et 1300 mm de pluie) et frais (entre 18 et 20° pendant le mois le plus chaud) ; elle est donc sujette aux gelées de printemps, aux étés insuffisamment ensoleillés, rattrapés heureusement par des automnes souvent agréables. Elle jouit malgré tout d'un certain climat d'abri et offre de belles expositions au sud-est et au sud-ouest. On peut y distinguer trois secteurs : l'amont, où la vallée est la plus étroite et la plus profonde et la plus étroite et la plus profonde,

le centre où s'insèrent de petites plaines alluviales, et l'aval moins incisé et aux versants plus doux.

L'atout essentiel de la Haute-Loue à chercher surtout dans sa situation géographique. Elle forme une sorte de longue reculée qui s'avance loin à l'intérieur des plateaux du Jura central pour se terminer au pied de la Montagne (la Haute chaîne plissée), deux régions où le climat d'altitude interdit de faire pousser le moindre cep. Ce vignoble, qui va en quelque sorte à la rencontre de son marché, correspond tout à fait au type de bordure de montagne défini par le géographe R. Dion : « tout vignoble qui (...) s'insère dans la région montagnaise, non seulement pour y chercher des sites abrités, sur les pentes exposées au soleil, mais aussi, et surtout peut-être, pour se rapprocher davantage des hautes régions non viticoles qui réclament ses produits ». Autre atout, historique cette fois, la haute vallée se situe au carrefour d'une route traditionnelle reliant le Bassin parisien à l'Italie, par le col du Grand Saint-Bernard et Besançon et des « chemins saulnot », par lesquels passe au Moyen-Âge, la grande richesse de la Franche-Comté, le sel de Salins (Jura), vendu sur les plateaux et la Montagne du Jura ainsi qu'en Suisse et en Alsace. Le vin va tout naturellement suivre ces mêmes routes.

L'implantation du vignoble pourrait dater de la fondation du prieuré de Mouthier, au IX^e siècle, par l'abbaye d'Agaune, en Valais, mais les vignes ne sont mentionnées pour la première fois qu'en 1083. Assez rapidement par la suite, le rôle des moines s'efface devant celui de la noblesse qui, à partir du XII^e siècle, étend le vignoble et le fait connaître, le vin étant pour elle à la fois source de revenu et de prestige. Au XVI^e siècle, stimulée par la prospérité générale de la Franche-Comté, la culture de la vigne connaît une rapide extension. Au XVI^e siècle un écrivain comtois, G. Cousin, décrit le village de Vuillafans comme « entouré de toutes parts d'une haute enceinte de montagnes couvertes de vignes presque jusqu'au sommet ». La bourgeoisie, souvent ennoblie par l'achat de charges judiciaires ou de terres, prend progressivement le relais de la noblesse : Antoine de Granvelle et son fils le cardinal, originaires d'une famille bourgeoise d'Ornans, les Perrenot, devenus conseillers de Charles Quint et de Philippe II, achètent de nombreuses vignes dans la vallée. La peste et la guerre de Dix ans (appellation comtoise de la guerre de Trente Ans) stoppent ou au moins ralentissent cet essor qui reprend après le rattachement de la Franche-Comté à la France (1678).

La situation à la fin du XVIII^e siècle

À la veille de la Révolution, le vignoble s'étend sur 1056 ha. Plus de la moitié (57%) est planté dans les quatre villages de l'amont, là où la vallée est la plus étroite, les pentes les plus raides et où l'on ne peut cultiver autre chose que la vigne ; les surfaces labourables étant réduites, ces villages vivent essentiellement de la vigne et connaissent des problèmes récurrents d'approvisionnement en céréales. Au centre, le terroir se partage entre polyculture et vigne, à l'aval la polyculture domine, la vigne

n'étant plus qu'un élément d'une polyculture de subsistance. Quelques grands propriétaires, nobles ou bourgeois, possèdent une importante partie du vignoble, le reste est partagé entre de nombreux petits propriétaires, obligés de prendre d'autres terres en métayage. Les vigneron sans terre, obligés de louer leurs bras à la journée sont très nombreux.

Parmi les plants cultivés on distingue traditionnellement les « bons plants », conseillés par les autorités et les « mauvais » interdits. Parmi les premiers, en rouge le plus réputé est le pulsart (le poulard d'Arbois), appelé ici le plant d'Arbois, qui donne un vin fin, délicat et parfumé, apprécié du cardinal de Granvelle. Le pulsart est constamment associé à un autre « bon plant », le noirin, dérivé du pinot noir de Bourgogne, souvent mélangé à des plants moins fins auxquels il apporte alcool et couleur, sauf à Vuillafans où on ne le mélange pas, de façon à donner un vin fin de qualité et de belle couleur. En blanc les deux « bons cépages » sont le « bon blanc » et le « lausannois » dont les surfaces sont beaucoup plus réduites. Le premier, appelé tout simplement « le blanc », est en réalité le savagnin du Jura, à la saveur très particulière, le second, le "lausannois" est le chasselas qui donne le « fendant » suisse. Ces « bons plants » n'ont pas été choisis au hasard : deux plants précoces (noirin, lausannois) et deux plants plus tardifs (pulsart et « blanc »), un dans chaque couleur, permettent au vigneron d'égaliser ses chances de récolte.

Les « mauvais plants », qualifiés souvent de « sacs à vins » sont nombreux, mais deux d'entre eux attirent particulièrement l'attention de l'administration provinciale : le gamay et le melon. Le gamay, assez précoce mais qui résiste bien aux gels printaniers et peut donner une récolte honorable même en cas de gel important, semble bien adapté à la région, mais on lui reproche d'être trop productif et de donner ici un vin très commun, très plat et qui se conserve mal. L'autre « mauvais plant », le melon, qu'il ne faut pas confondre avec le « melon d'Arbois », c'est-à-dire le fameux chardonnay, présente l'avantage d'être tardif mais on lui reproche les mêmes défauts qu'au gamay : récolte abondante, vin fade et médiocre, au point qu'on le surnomme parfois « gamay blanc ». On estime en effet, à l'époque, que tout ce qui est planté en vigne est volé au blé et qu'il faut donc, selon le Parlement de Franche-Comté, laisser « à la vigne, les coteaux où le blé ne rend que peu et rien les années de sécheresse et partant de disette ; c'est là sa place ; elle y fait du bon vin et rien n'y viendrait qu'elle. Qu'on y plante exclusivement de bons plants ; ils y donneront autant que les mauvais, qui ne sont que des sacs à vin dans les terres à blé et le vin de garde qu'on y récoltera y conservera du moins toujours quelque prix, même les années d'abondance ». En fait, ces édits sont peu ou pas appliqués; leur multiplicité même le démontre. L'autre preuve se lit dans les vignes elles-mêmes : si, dans le vignoble commercial de l'amont les « bons plants » sont très majoritaires, ils deviennent minoritaires au centre, même à Ornans qui avaient eu autrefois une bonne réputation, et très minoritaires à l'aval où la vigne n'est pas au centre des préoccupations : en 1768, le subdélégué du bailliage note que le vignoble d'Ornans, est composé surtout de « gros plants dits gamés ».

La production moyenne varie entre 30 à 40 hectolitres à l'hectare; mais cette notion de production moyenne a peu de signification, le froid, l'humidité, la grêle pouvant faire varier la production du simple au décuple. En effet, les années à récolte presque nulle ou vraiment nulles ne sont pas exceptionnelles, comme l'affirment de nombreuses chroniques. Les années d'abondance ne sont pas non plus de bonnes années car, une bonne partie du vin se conservant mal, les vigneron cherchent à le vendre le plus vite possible, entraînant une brutale chute des cours. En moyenne, on compte sur un tiers de bonnes récoltes, un septième de moyennes, une moitié de médiocres, mauvaises ou même nulles. Le vin se vend « au pot » chez le vigneron lui-même qui place une enseigne au-dessus de sa porte et fait annoncer par un crieur, à la sortie des offices, qu'il vient de mettre en perce un nouveau tonneau, préalablement goûté par des jurés qui en fixent le prix de vente ; le marché local ou proche absorbe donc une partie importante de la production. Le reste est vendu sur les plateaux du Jura et dans la Montagne ainsi qu'en Alsace qu'il gagne par les « chemins saulnots » et en Suisse notamment par la route qui mène au Grand Saint-Bernard.

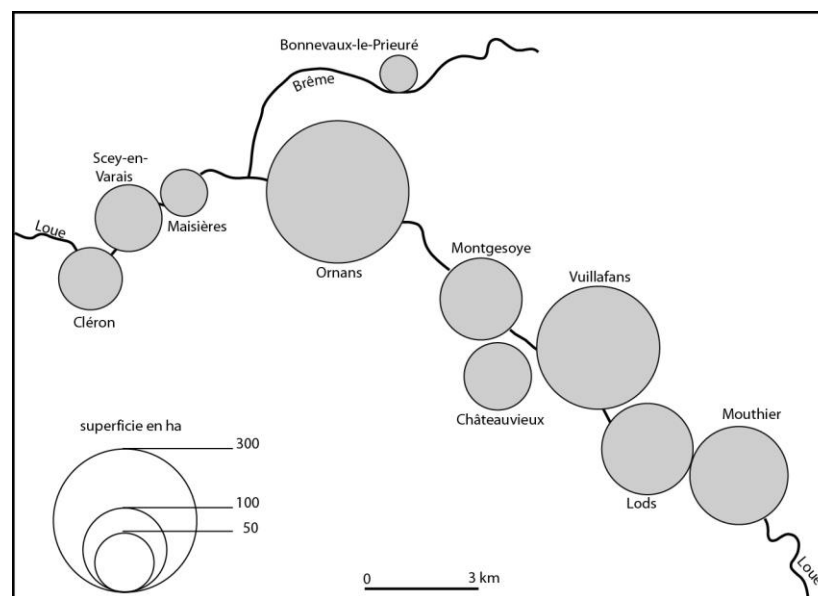
La situation vers le milieu du XIX^e siècle

La surface du vignoble se maintient. En 1821, avec plus 1000 ha le canton d'Ornans demeure le plus viticole du département du Doubs et devance ceux, pourtant plus avantagés, situés au pied de la chaîne du Jura, comme Marchaux (930), Audeux (901), Besançon (781), Quingey (654), Boussières (379). En 1840, la surface reste équivalente (1029 ha), ainsi que la répartition des surfaces plantées dans chaque commune (tableau).

	En hectares.	En % de l'ensemble du vignoble	En % du total vigne + cultures dans la commune
Bonnevaux-le-Prieuré	19	1,8	10
Châteauvieux-les-F.	61	5,9	93
Cléron	54	5,2	14
Lods	110	10,7	85
Maisières	29	2,8	13
Montgesoye	90	8,7	51
Mouthier-Haute-P.	129	12,6	80
Ornans	272	26,5	37
Scey-en-Varais	60	5,8	24
Vuillafans	205	20,0	92
Total	1 029	100,0	41

Tableau 1. La répartition des vignes et des cultures en 1840

En 1840, les quatre villages de l'amont détiennent environ la moitié du vignoble, un peu moins tout de même qu'un demi-siècle auparavant (57%) et les champs cultivés y occupent moins de 20% des terres (moins de 10% à Vuillafans et Châteauevieux) ; ils conservent toujours les meilleurs plants, comme à Vuillafans, où , en 1822, selon l'annuaire du Doubs. « on ne cultive aucun plant commun ; on ne voit dans les vignes que le pulsart, le pinot noir, etc. » (fig.2). Montgesoye et surtout Ornans, conservent de vastes vignobles (35% du total), mais de qualité inférieure : une enquête de 1817 conclut que les vins d'Ornans « sont tous de qualité médiocre » et, un peu plus tard, l'Annuaire du Doubs confirme « qu'à Ornans, le vignoble ne consiste qu'en gros plants » ; comme au siècle précédent, les cultures occupent entre la moitié des terres (Montgesoye) et les deux tiers (Ornans). Enfin, dans les quatre villages de l'aval, les surfaces en vigne ont augmenté (ils détiennent désormais 16% du vignoble) mais elles restent marginales (moins de 15%) et on ne cultive guère que des « gros plants », le vin étant plutôt destiné à la consommation familiale ou locale. Le ban des vendanges commence à être plus vivement critiqué : en 1835, un contestataire estime que « le ban, qui pouvait être utile autrefois, lorsque les mêmes plants de raisins peuplaient les mêmes côtes ou cantons de vignes, n'est plus nécessaire maintenant, d'après les changements survenus dans la culture des vignes, puisque tous les plants sont pêle-mêle dans la même côte » ; cependant, l'institution tient bon.



L'organisation socio-économique s'est, quant à elle, peu transformée, la révolution politique de 1789 n'ayant pas été une révolution sociale, du moins dans le vignoble. A Vuillafans, en 1851, le pacellaire reste tout autant divisé qu'autrefois,

sinon plus : le territoire de la commune (vignoble et autres terres) est partagé en 5 947 parcelles, une moyenne de 10 ares et la propriété reste également très éclatée. Les propriétaires de plus de 3 hectares (en vignes et terres) sont, comme au XVIII^e siècle, peu nombreux (5%), mais les familles nobles semblent avoir disparu au profit des bourgeois ou des industriels. Le reste est très émietté : près de 500 petits propriétaires possèdent moins de 3 hectares, dont la moitié moins de 25 ares. D'où la conclusion de J.L. Mayaud: « une surface aussi restreinte ne permet pas la subsistance d'une famille : c'est pourquoi 61% des vigneronns ne sont qu'employés (journaliers) ou fermiers à mi-fruit »; cette situation ne semble pas être très différente dans les autres communes viticoles de l'amont.

Un certain nombre de menaces, venant de deux directions commencent à peser sur ce vignoble. Les plus graves touchent à la vente des vins. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, la Haute-Loue, avatagée par la proximité de ses marchés et n'ayant jamais été sérieusement concurrencée, écoule donc assez facilement sa production. Au début du XIX^e siècle, l'exportation lointaine ralentit, notamment en direction de la Suisse qui ferme peu à peu ses frontières. Les vins communs des vignobles de l'aval, directement concurrencés par ceux du Midi, en souffrent plus que les autres. Les prix baissent à un tel point que la situation devient alarmante. En 1817, l'hectolitre de vin se vend de 36 à 42 francs, quatre ans plus tard 15 francs seulement ; à Ornans, on estime alors perdre 5 francs par ouvrée, Vuillafans, malgré la qualité supérieure des vins, 1,45 francs. En 1824, l'Annuaire du Doubs note, à propos des vins d'Ornans « qu'autrefois on en expédiait beaucoup en Alsace, en Suisse et dans notre Haute-montagne ; le transport leur donnait de la qualité ; ce commerce est aujourd'hui en grande partie tombé ; mais il faut espérer que lorsque le canal Monsieur (futur canal du Rhône-au-Rhin) sera navigable dans la partie qui reste à confectionner pour arriver au Rhin, ces vins reprendront leur ancienne route et que tout l'excédent de la consommation particulière trouvera par là un débouché sûr et facile. L'expérience ayant montré qu'ils s'allient parfaitement avec les vins du Midi, ils commencent à être recherchés ». Espoir vite déçu, l'ouverture du canal ne faisant au contraire que redoubler la concurrence : vingt ans plus tard, le même Annuaire du Doubs constate que « le commerce des vins a beaucoup diminué depuis l'ouverture de la navigation du canal du Rhône au Rhin », le canal amenant à bas prix les vins du Midi. De surcroît, le marché alsacien se ferme peu à peu, la région développant son propre vignoble, et la Suisse prélève maintenant des taxes douanières qui renchérissent les prix des vins français. Autre menace, encore latente, vers le milieu du siècle, métayers et journaliers, de plus en plus attirés par les emplois industriels locaux qui se multiplient et par les emplois offerts en ville, commencent à quitter le travail de la terre : la main-d'œuvre se raréfie et donc se renchérit au moment où le vin se vend moins bien et moins cher. Compensation partielle, les cerisiers, traditionnellement associés à la vigne, se multiplient, la réputation du kirsch local assurant désormais un vaste marché ; les vigneronns trouvent là un complément de ressources non négligeable.

La crise du vignoble

Une destruction quasi-totale

Les menaces qui pesaient sur le vignoble s'aggravent dans la deuxième moitié du XIX^e siècle avec la mise en place du réseau ferré français ; le marché suisse se ferme par des droits de douane devenus prohibitifs ainsi que le marché alsacien, progressivement conquis semble-t-il par les vigneronns locaux. Le départ des journaliers et des métayers vers les usines locales ou vers les villes s'accéléralant, la main-d'œuvre se raréfie et devient plus exigeante : les propriétaires se plaignent de ce que les métayers refusent de plus en plus souvent le système de l'exploitation à mi-fruit et veulent désormais être payés en argent. C'est donc sur un vignoble déjà fragilisé que s'abattent les grandes « maladies américaines ». L'oïdium, champignon microscopique qui se développe en année humide attaque le vignoble vers 1870 mais se trouve rapidement contré par des soufrages réguliers qui réussissent à enrayer ce fléau qui n'induit qu'un léger fléchissement de production.

Ce ne sera pas le cas du Phylloxéra. L'insecte, signalé pour la première fois dans le Gard en 1863, atteint les premiers villages du Doubs en 1885, puis la vallée de la Loue où il sévit surtout entre 1890 et 1900, au moment même où les vignobles du Midi se reconstituent. Contre cette nouvelle maladie divers traitements insecticides sont essayés ; certains vigneronns injectent pied par pied dans la terre du sulfure de carbone, mais ce remède ne prolonge la plante que de quelques années ; d'autres utilisent le sulfo-carbonate de potassium qui ne réussit pas mieux. En une quinzaine d'années, favorisé par les années chaudes et sèches que connaît alors le pays, le phylloxéra balaye tout, sans qu'un remède efficace soit vraiment trouvé. En outre, les vignes non encore touchées par le phylloxéra subissent au même moment les attaques d'un nouvel ennemi, le mildiou qui donne au vin un goût désagréable, le « goût de mildiou ». Heureusement, cette nouvelle maladie se traite facilement par des arrosages de bouillie au sulfate de cuivre, la « bouillie bordelaise », qui multiplient toutefois les frais et le travail car, du 15 mai au 20 juillet, trois à huit ou neuf traitements sont nécessaires selon les années.

Une reconstitution lente et incomplète

Une seule solution s'impose donc, ici comme ailleurs : l'arrachage et la replantation en plants américains « directs » qui résistent à l'insecte ou en plants anciens greffés sur plants américains. La reconstitution se heurte à d'énormes difficultés puisque le vigneron doit non seulement acheter de nouveaux plants, les greffer et les planter après un long et pénible travail d'arrachage mais évidemment subir aussi un manque à gagner considérable, en attendant de pouvoir commercialiser à nouveau du vin. Le seul avantage de l'arrachage, important il est vrai, vient de l'élimination des anciennes plantations « en foule », induites par le provignage, dont les ceps serrés et non alignés présentaient de multiples inconvénients. Désormais, le bouturage permet au contraire de réaliser des

plantations à la fois en ligne et à plus grand écartement (1,20 m. X 1,20 m.), facilitant ainsi singulièrement les travaux d'entretien et les vendanges ; ici, on conserve toutefois comme support les « pesseaux », alors qu'ailleurs on commence à adopter le fils de fer.

Le choix des plants à utiliser désormais apparaît décisif car il y va, sans que l'on en soit toujours absolument conscient, de l'avenir même du vignoble. Les plans américains directs, aptes à tous les terrains, résistent bien au mildiou et à l'oïdium et, après une gelée de printemps, peuvent donner une petite récolte ; en année normale, ils fournissent une récolte abondante mais qui donne un vin plat, peu alcoolisé, imbuvable disent les vrais vigneron et sans grande valeur marchande. Les plants greffés sur américains conservent à la fois les avantages et les inconvénients des anciens plants dont il a été question plus haut ; reste encore à savoir quels plants locaux greffer et quels américains choisir comme porte-greffe, autant de problèmes techniques nécessitant des tâtonnements, donc du temps. Le danger est grand que les vigneron, pressés de dettes, ne plantent en masse des plants directs qui donnent rapidement, sûrement et abondamment ; mais c'est tuer presque à coup sûr toute possibilité de commercialisation, les vins du Midi et d'Algérie devenant plus que jamais de dangereux concurrents. Un vignoble commercial n'a des chances de survivre qu'en conservant la tradition des vins de cru. A l'amont, où l'on a toujours recherché la qualité, la reconstitution se fait en majeure partie en plants traditionnels, pinot, gamay et pulsart, greffés sur plants américains ; au centre, où le vignoble était moins commercial, la tendance est plutôt aux plants directs qui occupent la moitié des vignes à Montgesoye et le tiers à Ornans ; à l'aval, où le vin était surtout destiné à la consommation familiale, la replantation se réalise essentiellement en plants directs américains.

Pour aider à la reconstitution, le ministère de l'agriculture et l'administration départementale distribuent quelques subventions, organisent pendant trois ans des écoles de greffage dans les centres viticoles et créent des pépinières à Ornans et Mouthier ; la Société d'agriculture vend à prix réduit des plants américains ou des plants greffés. Les vigneron font renaître le vieil esprit d'entraide un peu oublié : entre 1888 et 1900, dans chaque village important, les petits vigneron se groupent en associations, en syndicats viticoles « anti-phylloxériques », plus ou moins héritiers des confréries, qui se baptisent le plus souvent du nom du meilleur cru ou du meilleur cépage du village : le « Grand Bief » de Lods, le « Baye » de Mouthier, le « Pulsart » de Vuillafans, sauf à Ornans où se crée une « Union fraternelle des vigneron ». Ces syndicats conseillent les vigneron, les aident à acheter les nouveaux plants, les produits de traitement et diffusent les nouvelles techniques. Pour les propriétaires non exploitants se pose l'inquiétant problème de la main-d'œuvre que le phylloxéra a plus que jamais poussée à émigrer.

La reconstitution est finalement lente et incomplète. Son coût, alourdi par les frais et le travail occasionnés par les soufrages et les sulfatages nécessaires à la lutte

contre l'oïdium et le mildiou, incite les petits vigneron à tout quitter ; pour ceux qui restent, s'ajoutent la mévente et la baisse des prix des années 1906 et 1907. Les propriétaires non exploitants trouvent de moins en moins une main-d'œuvre qui de surcroît devient de plus en plus chère : les métayers, prenant leur revanche, veulent désormais choisir leur mode de rémunération au moment de la récolte : celle-ci est bonne, ils exigent la moitié de la vendange; elle est médiocre, ils veulent un salaire en argent, en fonction du nombre de journées travaillées ; le propriétaire se trouve ainsi toujours perdant. Les autres métayers, ainsi que les journaliers, s'embauchent dans les usines locales comme les clouteries, alors en plein essor ou vont s'embaucher en ville. En 1908, le préfet signale la disparition presque complète du métayage dans certaines communes. Le vignoble passe de 1 000 hectares en 1860, à 630 en 1913 et ne se reconstitue pas non plus uniformément. Celui de Vuillafans est à peu près entièrement rétabli et les autres communes de l'amont perdent, à elles trois, seulement 75 ha entre 1880 et 1909. En revanche, au centre plus de la moitié des surfaces disparaissent et, à l'aval, entre la moitié et les trois quarts.

Le coup de grâce de la guerre de 1914-1918

La première guerre mondiale porte le coup de grâce. Les hommes, étant absents pendant quatre ans, la main-d'œuvre restante (femmes, enfants, vieux) ne peut suffire à maintenir en état le vignoble. La guerre elle-même fauche un jeune sur six ou sept, ce qui est énorme. Ceux qui reviennent hésitent à reprendre une exploitation en médiocre état, alors que la concurrence renaît plus que jamais et que s'offrent à eux, dans les usines locales ou dans les entreprises urbaines, des emplois et des salaires que ni le gel, ni la pluie ne peuvent compromettre. L'esprit associatif, que le phylloxéra avait réveillé, n'est pas assez profond pour que, comme dans le vignoble arboisien, se constituent des coopératives de vinification et de vente qui auraient pu, peut-être, maintenir quelques centaines d'hectares et obtenir, dans l'après-guerre, une reconnaissance officielle. A Montgesoye, les dernières vignes sont abandonnées en 1923. Après 1925, rares sont les vigneron qui ne vivent que du vin, sauf quelques anciens, très attachés à une terre qui a été toute leur vie. Les autres, devenus ouvriers, gardent quelques ouvrées pour avoir la satisfaction de « rentrer leur vin », de boire leur propre récolte et de le faire goûter à quelques amis. Déjà à la veille de la deuxième guerre mondiale, l'intérêt porté à la vigne est plus sentimental que vraiment économique. Le petit regain d'intérêt qu'elle connaît pendant la dernière guerre dans un vieux réflexe d'autosubsistance, ne survivra pas à la suppression des cartes d'alimentation : des 1 000 ha de 1860, des 630 de 1913, il n'en subsiste officiellement que 84 en 1954, en réalité beaucoup moins. La viticulture entraîne évidemment dans son naufrage la propriété bourgeoise : à Vuillafans, où l'hectare de vigne vaut entre 10 à 20 000 francs avant la crise phylloxérique, on voit vendre en 1908, des vignes bien situées et plantées depuis cinq à huit ans, entre 1 500 et 3 000 franc l'hectare ; entre 1910 et 1930, elles se bradent ou se donnent presque. Les vignes abandonnées sont à 80% laissées en friche, à 10% transformées en prés à moutons, les 10% restants sont plantés en cerisiers qui connaissent donc une certaine

extension et fournissent des rentrées d'argent par la vente du kirsch qui trouve alors facilement des débouchés, mais qui ne compensent toutefois pas les pertes causées par le déclin de la vente du vin.

La survie d'un vignoble « sentimental » entre 1950 et 1990

L'évolution touche à son terme dans les années 1950. D'après l'enquête agricole annuelle de 1954, il resterait alors 84 hectares de vignes. Lors de l'enquête que j'avais menée à l'époque, il n'en restait en réalité qu'une vingtaine d'hectares situés essentiellement à l'amont. Ces vignes reliques occupent alors les emplacements les mieux exposés, les plus proches des villages et les plus accessibles. Plus aucune famille ne vit alors de la vigne, devenue définitivement culture sentimentale plus que véritablement commerciale. Des vignes bien exposées se vendent pour un prix symbolique, les propriétaires soldant ces terres pour ne plus payer d'impôts ! La propriété bourgeoise traditionnelle a complètement disparu ; dans les années cinquante seuls quelques anciens vigneron ou fils de vigneron installés en ville gardent quelques parcelles de vigne qu'ils font entretenir par une main-d'oeuvre locale payée à la journée, tout en y venant travailler eux-mêmes à titre de loisir, mais ce système est alors en train de disparaître. Les autres vignes appartiennent en majorité à des ouvriers d'usine, de petits agriculteurs, des retraités qui, anciens vigneron ou fils de vigneron, ne renoncent pas complètement et gardent de quoi « faire leur vin », même si, d'un strict point de vue économique, il n'est pas sûr qu'ils aient vraiment intérêt à le faire : il s'agit donc plutôt d'un « hobby ». L'ouvrier y consacre à la belle saison ses heures de liberté et ses week-end ; à l'époque des gros travaux (la taille par exemple), il part travailler sa vigne avant d'aller à l'usine et, à peine sorti le soir, il se hâte encore d'y aller jusqu'à la nuit ; pour les vendanges, il prend une ou plusieurs journées de congé et invite parents et amis, autant pour en faire une occasion festive que pour la cueillette elle-même.

Les vignes survivantes sont médiocrement entretenues, leurs propriétaires manquant de temps pour les soigner. Les sarclages sont insuffisants pour empêcher l'invasion des mauvaises herbes ; les traitements destinés à lutter contre l'oïdium et le mildiou sont souvent trop peu nombreux ou, du moins, réalisés dans des conditions climatiques non optimales car on le fait quand on a le temps. Les techniques culturales ne s'améliorent pas. Les labours se font encore à la houe 'le « bigot » et la plantation sur tuteurs (« pesseaux ») reste générale. Un essai de coopération est cependant tenté à Vuillafans dans les années cinquante, dans le cadre d'un syndicat, « l'Avenir », hérité des syndicats anti-phyllloxériques des années 1880-1890. Un treuil et sa charrue sont achetés en Suisse où ce genre d'engin est couramment utilisé sur les pentes fortes. Cet essai, qui aurait pu être le début d'une coopération plus large, n'est finalement pas transformé. Le treuil, utilisé entre 1950 et 1970 est ensuite abandonné, le manque de soin de certains utilisateurs multipliant les pannes et décourageant les autres : on en revient au « bigot » traditionnel. Un dixième seulement du vignoble est encore constitué des plants nobles traditionnels ; le reste

est en hybrides. Le vin est consommé par les vignerons sauf en bonne année où certains vendent une partie de leur récolte aux marchands de vin locaux et permettent ainsi de trouver encore dans le commerce quelques bouteilles ; cette pratique cesse en 1960; date symbolique à laquelle on peut fixer la fin, provisoire, de la commercialisation du vin local.

La résurrection du vignoble

Un frémissement venu d'ailleurs

En 1957, l'Institut des Vins de Consommation Courante, menant une enquête destinée à reconnaître les communes « à vocation viticole » dans lesquelles la renaissance d'un vignoble de qualité pourrait être favorisée, retient Vuillafans, Lods et Mouthier-Haute-Pierre. On pense alors à l'acclimatation de cépages non traditionnels ici, comme le Riesling dont on pense qu'il pourrait donner un excellent vin blanc, égal à celui d'Alsace. Cet encouragement officiel ne trouve alors pas vraiment d'écho. Il faudra attendre encore une trentaine d'années pour que l'idée d'une résurrection du vignoble prenne corps. Un premier signe est donné en 1970, lorsque deux jeunes originaires de Vuillafans, mais ayant fait carrière ailleurs, replantent de la vigne en cépages nobles. En 1983, à une époque où l'air du temps est à l'environnement, à l'animation et au développement rural, au retour sur ses racines, une équipe de conseillers municipaux de Vuillafans, rassemblée autour du maire ayant lui-même fait carrière ailleurs, décide à la fois de repousser la friche qui envahit les pentes de la vallée et de retrouver une tradition en faisant revivre un vrai vignoble, économiquement viable. Une association, Ruranim (pour l'animation du milieu rural), se crée, malgré le scepticisme de certains anciens vignerons qui ne croient pas à cette résurrection, ayant eux-mêmes jeté l'éponge. Une souscription de parts de 500 francs, lancée en 1983, trouve 250 souscripteurs dans l'année dont beaucoup hors de la vallée, et se voit renforcée d'un prêt bonifié du crédit agricole de 800 000 francs. Des terrains sont loués, donnés ou achetés pour former deux parcelles. 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.

L'association Ruranim

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 (3,3 m entre les rangs) de 15 000 pieds de Chardonnay et d'Auxerrois qui sont traités en lyre : végétation haute de 2 m. et taille spéciale destinée à bien répartir la végétation sur les fils. Cette taille en lyre favorise l'ensoleillement, limite les maladies (oidium, mildiou) et la pourriture, facilite la vendange mais impose un lourd travail (relevage, tirage des bois). 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 (1994), le mousseux élevé en méthode traditionnelle (1995), le ratafia (1998), le rosé (1999) et la vinification séparée des vins de Chardonnay et d'Auxerrois (1996), puis celle du Trousseau, reconnu comme vin de pays en 2000.

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, expositions, foires, journées d'agritourisme, téléthon, manifestations diverses, fait connaître à la fois l'expérience Ruranim, qualifiée par le président du Conseil Général d'alors « d'idée intelligente » ; le journal Le Monde et le Pèlerin magazine consacrent des articles aux vins de Vuillafans. Des partenariats sont engagés avec des points de vente à Besançon, Pontarlier, Ornans, Cléron, Audincourt. Les projets, en cours de réalisation ou pas, sont nombreux. Ruranim, abrité dans un ancien atelier d'artisan, regrettait depuis longtemps de ne pas avoir de locaux suffisants en surface et agréables pour recevoir la clientèle, l'objectif étant de rentrer dans les circuits touristiques et gastronomiques de la région. Un bâtiment ancien a donc été acheté au centre du village et une partie sans intérêt architectural démolie. L'initiative est soutenue par la Communauté de communes du Pays d'Ornans, le Département et la Région ; une nouvelle souscription, avec des titres à 100 euros, lancée par l'intermédiaire de la Fondation du Patrimoine, est destinée à la rénovation des nouveaux locaux où s'installeront une salle de réception, une pièce de dégustation, une salle de stockage, des locaux techniques : un atelier de remuage du pétillant, un atelier de distillation (Ruranim distille actuellement dans un atelier artisanal de Mouthier-Haute-Pierre) et un atelier de pasteurisation de jus de fruits. . L'idée d'une relance des vergers, qui sous-tend la création de la distillerie, fait son chemin ; en revanche la création d'une nouvelle vigne (en rouge) à Ornans, souhaitée par le Maire de la ville, semble pour le moment stoppée.

Le vignoble actuel

A l'assemblée générale de 2000, le Président affirmait : « après 10 ans, Ruranim est en ordre de marche » ; cela reste vrai en 2005. Hors année difficile, l'entreprise produit 350 à 400 hl, soit 55 hl/ha et 40 à 50 000 bouteilles : on est certes loin du million de bouteilles de 1850, mais la réussite est tout de même impressionnante. Ruranim dispose d'une production diversifiée : en blanc du Chardonnay et de l'Auxerrois, en rosé du gamay (qui n'est plus interdit !), en rouge du Trousseau et du Pinot noir, un crémant (joliment appelé « Les Perles de la vallée »), du ratafia et du marc.

La qualité de la production a été très vite 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

mousseux, 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-Comté. En 2003, Ruranim obtient également trois podium pour des vins d'une qualité tout à fait 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 » (id.); la grêle sévit encore en 2000 !

Un bilan globalement positif

L'actif

Plus de vingt ans après sa création et 15 ans après la plantation du premier pied, l'association existe encore, ce qui en soi est un signe encourageant de pérennité. Ruranim a eu la chance de recruter 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'a montré. L'avenir est bien engagé du côté des équipements. La première tranche des travaux du nouveau chai, comprenant le magasin de vente et la salle de stockage se termine fin juin 2005, la 2^e tranche devrait se réaliser en 2006 et la troisième en 2007. Le bilan s'améliore et le chiffre d'affaires a progressé de 20% en 2005.

Le passif

Quelques 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 » en mars-avril et le « relevage » en juin-juillet, la tenue du chai et des stands aux foires ; or, depuis 15 ans, ce sont souvent les mêmes bénévoles qui s'engagent, mais ils vieillissent ou se fatiguent, et la relève est insuffisante : difficulté traditionnelle des associations que la relève des fondateurs. Deuxième problème, la part des achats de sociétaires est passée, de 1994 à 2000, de 100% à 10%, signe certes, 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 dont l'avoir fiscal a cependant été porté à 66% pour 2005. Dernier point, au milieu de la crise des AOC français, continuera-t-il à y avoir un marché pour les vins de pays ? C'est possible puisque, alors que les ventes sont à la baisse en France, les vins de pays ont progressé de 4%, à condition toutefois qu'ils mettent en avant leur typicité, leur identité

territoriale. C'est ce que fait Ruranim, en associant par exemple à l'un de ses vins le nom de Courbet, le célèbre peintre d'Ornans (fort buveur lui-même, trop certainement puisque mort d'une cirrhose...) et en recherchant un marché régional, y compris la Suisse proche.

Bibliographie

Bonnot D., *La dixième feuille*, Ruranim Info, 2000

Chapuis R., 2006.: *Une aventure territoriale, la Haute vallée de la Loue, de la vigne, à l'usine et au patrimoine* (25), Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté

Dion R., 1959, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion

Mayaud J.L., 1979, *Les paysans du Doubs au temps de Courbet*, Paris, Les Belles Lettres