

La danse des ceps,
Chronique
de vignes en partage

La collection *Pratiques utopiques* rassemble des livres qui ont l'ambition de montrer qu'il y a toujours place, ici et maintenant, comme hier et ailleurs, pour des réalisations qui se donnent d'autres priorités que le profit, la course à la consommation ou le tout à l'économie et qui inscrivent leur sens dans le concret de pratiques libres et solidaires.

Face au partage du travail, à la désertification des campagnes, à la déshumanisation dans les cités ou à l'exclusion, des entreprises, des groupes, des associations ou des individus apportent des réponses originales et adaptées à ces questions de société qui paraissent parfois insolubles.

Concrètement il s'agit de bâtir cet « autre monde possible » qui ne peut objectivement se décliner qu'au pluriel.

Exemples de démocratie économique elles bousculent également quelques sacro-saints principes de notre société marchande, démontrant au quotidien que l'association est plus enrichissante que la compétition, que la coopération vaut mieux que la concurrence ou que l'autogestion permet de reprendre le pouvoir sur sa vie.

Pratiques utopiques espère, par ce biais, encourager ceux qui sont insatisfaits du monde dans lequel ils vivent, à faire le pas vers d'autres possibles. L'utopie est à portée de main.

Catalogue en fin d'ouvrage

©Les Editions REPAS, 2009

4, allée Séverine - 26000 Valence

<http://editionsrepas.free.fr>

Graphisme et illustration couverture : Manuel Gracia

Maquette intérieure : Stéphane Prévot

Correction et mise en page : La Navette

Christophe Beau

La danse des ceps,
Chronique
de vignes en partage

éditions Repas

Sommaire

Page I *Avant-propos*

Page 1 I Atterrissages... apprentissages

Le secateur, le chien et le mazet ; Puzzles d'enfants, puzzles d'adultes ; Pas à pas, cep à cep ; Mais c'est pas tout, c'est les vendanges.

Page 27 II Au corps à corps des mésaccords

L'ombre de Philomène ; Les préférés de Philomène... ; Ah, mille diou ! ; Le fils du proviseur ; Les rendez-vous de chez Momo ; Une visite chez Philomène ; Un dimanche chez le proviseur.

Page 55 III A la recherche de la bonne distance

Exorcisme au Monte Alban ; Questions d'échelle ; SAFER à quoi ? ; Une vigne pour deux ! ; Retour à la terre promise ; Rencontre sous la voûte céleste ; Ah, la bonne taille... ; Du rifici au marché dominical ; Pâques aux tisons.

Page 89 IV Le temps des maturités

Dégustations en-foirées ; Epamprages et relectures ; La cour des grands ; Le fidèle retour des *Cépatou* ; La trêve des fermenteurs ; Pour un bien de paix ; Des vignes en vrai partage ; Vivent les terro(i)ristes ! ; Mène la Philo.

Page 123 *Bibliographie*

Page 125 *Glossaire*

Page 127 *Annexes*

Avant-propos

Vivre la vigne et le vin en liberté

Les vins vivants sont fruits de la diversité et de l'imperfection. Aujourd'hui, il faut libérer la vigne et le vin des corsets qui les musèlent au nom d'une qualité toujours plus « parfaite », homogène et inféodée aux « goûts » des filières. Après une parenthèse de 30 ou 50 années animée d'une pensée analytique et mécanique, il faut réamorcer une noble domestication de la vigne, merveilleuse aventure de 7000 à 8000 ans. Une domestication plus attentive à sa nature profonde de liane (halte aux palissages systématiques, aux monocultures et aux clonages excessifs) ; une domestication, qui, parallèlement, ré-initie un art de la vinification qui soit une réelle gestion intuitive des maturités décalées entre le jus, les pépins, les rafles. Le temps n'est plus aux vins parfaits, standardisés, éraflés, voire épépinés et lissés définitivement par les oxydations et aromatisations sans limite. Enfin, et pour accompagner le retour à des gestes justes, il est essentiel de réinventer un commerce du vin où les complicités et les partenariats dans des filières associantes, puissent privilégier l'authentique plutôt que l'image. À l'heure où, crise viticole aidant, les débats techniques, économiques et réglementaires s'imposent, changeons de regard pour mieux passer le cap !

Le genre Vitis a connu près de 8 à 10 000 ans de compagnonnage avec l'Homme : en vérité, un processus de domestication doué d'un subtil respect de la nature profonde du végétal, à savoir une liane partie prenante d'un écosystème diversifié, naturellement arbustif et arboré. Les paysans ont ainsi patiemment amélioré la productivité et la qualité de cette plante de civilisation, par une intelligence infinie de gestes successifs, faits de sélections massales et de création d'habitats accueillants et productifs. Selon les conditions pédoclimatiques, l'Homme a recréé pour sa compagne des agro-écosystèmes viticoles, mimant, tout en les simplifiant bien sûr, les écosystèmes de départ. Il y a fallu une grande qualité de regards sur de multiples générations pour exalter la place de la vigne dans ces écosystèmes équilibrés. Que ce soit les plantations de type « étrusque » (la vigne dans les arbres)

sous l'influence de Rome, ou les vignes « en foule » sous l'influence des moines du Moyen-âge, ou encore les vignes au carré et en « gobelets » insérées dans la maille d'un bocage diversifié au tournant du vingtième siècle ; à chaque fois la vigne n'était qu'un élément végétal d'un système complexe. Et sa nature profonde de liane arbustive restait préservée.

Jusqu'à récemment, moins d'un siècle sans doute, c'est à dire bien peu au regard de l'histoire de la domestication de cette plante, telle fut la trajectoire de cette libre et patiente aventure commune avec la vigne et le vin. La période récente, avec son univers normatif, administratif et technique, a projeté sur l'autel de la productivité les agro-écosystèmes évolutifs de toujours, pour façonner des systèmes de monoculture viticole toujours plus homogènes. Seuls certains rares bocages vigneron vivent des complémentarités sereines, comme en attestent parfois également les reliques de complantations en régions méditerranéennes (alberrate italiens ou vino verde portugais). De ce passé on a fait table rase, mécanisation aidant, et cela en quelques générations. Et pourtant des initiatives renaissent pour se libérer de la monoculture viticole sur les parcelles et sur les domaines.

Le vin a lui aussi suivi un chemin analogue, partageant avec la vigne les surenchères technologiques et mécaniques du même acabit. Résultat : des vins aimables, friands, mais souvent standardisés, « voilés » par tant d'interventions ou manipulations. Aujourd'hui, on ose, dans certains milieux rebelles, le qualificatif de vins « morts », issus d'une construction (trop) parfaite, et cela en opposition à la recherche actuelle de vins « vivants ». Le propos ici n'est pas de militer pour un retour caricatural à la vigne de nos ancêtres - quête inutile -, mais plutôt de se projeter de nouveau dans cette trajectoire de subtile domestication de la vigne, qui s'adapte sans se dénaturer à des réalités économiques toujours changeantes.

Si le choix du curseur - mort/vivant - pour caractériser les tendances en matière de vins est probablement excessif, il fait sans doute le constat que les vignes et les vins de nos jours sont, non plus issus d'une réelle domestication, mais bien d'un asservissement progressif. Sous

prétexte de qualité, en effet, on a contraint la vigne, via les prouesses de la greffe et des clonages, à s'adapter à tous types de conditions de sols et de climats . On lui a également permis, avec les produits de traitements curatifs, de s'épanouir en monoculture intensive, tout en corsetant ce végétal à des palissages de plus en plus sophistiqués et coûteux ; enfin, on a « fabriqué », via les technologies modernes en cave, des vins toujours plus fidèles à ce que les marchés demandent. L'enjeu est aujourd'hui de se libérer de ces contraintes, de fermer progressivement la parenthèse, et d'apporter nos contributions de paysans/chercheurs à la poursuite de ce chemin incessant de domestication. Vivent donc les modes de conduite innovants, en complantations raisonnées autorisant certaines mécanisations ; vivent les tailles végétales, plus sculpturales que mécaniques, et qui ne pensent plus seulement la vigne, aux impulsions végétatives horizontales, en canopées strictement verticales et vivent les vignes capables de ré-accueillir l'âme animale et de côtoyer ainsi la vraie diversité dans les terroirs. (1)

En matière d'œnologie, la déferlante technologique a eu le souci des maturités et des vins parfaits, et donc toujours reproductibles. Or l'on sait en définitive, que ce qui fait la richesse des vins, c'est justement l'incapacité offerte de ne jamais voir converger les maturités respectives des jus avec celles des pépins, rafles et pellicules. Ces trois derniers éléments sont les constituants essentiels des vins rouges, les jus permettant l'extraction, selon les températures et les degrés alcooliques. Le millésime dit « du siècle » (qui, si l'on en croit les magazines, se répète chaque année !), c'est à dire celui où ces maturités convergent, n'existera jamais ! Il n'y a que des millésimes, plus ou moins confortables, plus ou moins surprenants. L'art du vigneron est justement d'accompagner ces décalages et conjugaisons de maturité, cela sur le strict essentiel, par une écoute intuitive, et de conjuguer en

1-La notion de terroir est aujourd'hui réduite à sa plus simple expression : celle d'une association correcte entre des cépages, une géologie, un climat..., ainsi qu'un collectif d'hommes. C'est celle de l'immense majorité des AOC d'aujourd'hui où la notion de dynamique humaine a bien fondu au bénéfice de dynamiques de protectionnisme et de corporatisme économiques.

finesse les « bons » gestes (pigeage, soutirage, assemblage, choix des élevages) aux bons moments, pour une cohérence optimale. En clair, c'est l'imperfection mesurée qui fait le millésime, la typicité et la vie du vin ; et cette réinvention ne doit pas succomber à la tentation du laisser-aller et du laisser-faire systématiques.

Enfin, et plutôt que de vouloir en temps de crise « placer tous ses flacons dans tous les petits trous de la planète », c'est la construction d'une chaîne de confiance économique dans les filières qui produira des partenariats de coopération véhiculant une justesse de prix et d'image. Le chantier économique redevient essentiel pour bâtir des contractualisations justes et co-responsables des terroirs concernés.

A travers cette chronique, il est décrit une autre façon de tutoyer la matière, de tutoyer la vigne et le vin. C'est le récit d'une aventure d'installation progressive sur un petit terroir viticole du sud de la France. Une aventure où les démarches et les gestes successifs au fil du temps visent à une distance et une liberté vis-à-vis des cadres techniques, économiques et réglementaires. Le récit qui suit suggère donc une autre poésie du vin et de la vigne, ainsi qu'une économie de liens fructueuse, à travers des modes de propriété collective et des contractualisations commerciales associantes.

Vivent la vigne et le vin en liberté !

Christophe Beau

Merci à tous les acteurs qui peuplent ce récit sans lesquels rien n'aurait pu se nouer et notamment l'ami Momo ainsi que tous les Cepatou, sans oublier Bogus le chien.

Main à la plume vaut main à la charrue

Arthur Rimbaud



Atterrissages... apprentissages

Le sécateur, le chien et le mazet

Et hop, un petit matin de plus ! Les belles journées de septembre sont arrivées. Celles où la vraie transparence de l'air a réapparu, celle où l'azur du ciel nous rattache fermement à ce monde méditerranéen. Je descends dans la cour. Ah oui, il faut libérer le chien... C'est le jour des poubelles ou pas ? J'attache Gobus au micocoulier, là au milieu, sinon il va aller rôder avec sa truffe, sous les couvercles. Un sacré personnage végétal ce micocoulier, planté fièrement au milieu de la cour. *Celtis occidentalis* pour les botanistes, un patronyme à la hauteur de son port élancé et de sa plasticité légendaire qui y autorisait autrefois la confection de fourches en bois.

Ce matin, ça flaire néanmoins la rosée dans les garrigues où se loge ma mosaïque de vignes. On verra plus tard à s'y rendre pour y écimier la végétation avec mon sécateur, pour donner du soleil au raisin avant vendanges. Mais au fait, où est-il celui-là, de sécateur ? Ce n'est pas Gobus qui l'a fait disparaître tout de même. Ah oui, mes garçons ont une cabane en chantier dans les arbres, derrière la cave. Là, peut-être. Direction la cabane donc où je trouve l'objet de mes investigations matinales. De retour, je passe en cave vérifier quelques cuves, surveiller la part des anges dans les barriques. Je soulève une bonde. Tout va bien, un bon bouquet de vie s'échappe du fût. Demi-tour ; le soleil escaladant commence à me faire quelques clins d'œil. Sécateur à la main, j'accorde tout de même

La danse des ceps

une petite boucle par la maison. Parce que ce chien attaché, cela m'a rappelé les poubelles. Décidément, belles ou pas belles, il faut les amener dans la rue.

À cette saison, les froids nocturnes riment avec de belles chaleurs d'après-midi. C'est une alternance merveilleuse pour la maturité des raisins. Avant de quitter je vais remettre mon petit nouveau groupe froid de la cave en route. Purger, cliqueter... c'est un peu du bricolage mon climatiseur, mais efficace pour couvrir les bouteilles assoupies en cave. À être au frais dans le cellier, je prends plaisir à regarder les piles de caisses classées par cru et par millésime. Sur trente mètres carrés, c'est un vrai labyrinthe de souvenirs de vendanges. Seul, je m'offre le bonheur discret de dévisager ces gisants heureux. Mais soudain, l'urgence de devoir remplir ma déclaration de stock avant la fin du mois, m'envahit. Hauteur par largeur et profondeur, plus des petits correctifs pour tenir compte des creux dans les piles. Et hop, voilà conclue en dix minutes cette déclaration. Je note cela sur le carton à l'entrée.

« Ah, vous voilà ! » C'est l'heure du collège pour les enfants. Ils sont en bas. Le chien hurle au bout de sa chaîne, il aimerait peut-être bien y aller lui aussi, au collège. Sur le chemin du retour, le marchand de matériaux me tend les bras ; quitte à y passer devant, je m'arrête y acheter les bricoles d'avant vendanges, d'autant, qu'au cours de la conversation automobile, je m'étais vu confier une autre petite liste (clous, cordes...) par les bâtisseurs de cabane...

Retour au bercail. Zut, chic, un « client » est là. J'aime cela parce qu'on apprend beaucoup sur les autres, sur soi ; mais on ne sait pas quand cela se termine. La dégustation de vins, elle se déroule discrètement, entre deux phrases, deux échanges. Le temps d'apprécier, de percevoir. Pas question d'appuyer l'exercice avec de particulières « longueurs en bouche » ou « puissances aromatiques » ou « accords parfaits avec la daube en sauce », et autres technicités pointilleuses. On boit, on échange, on ressent... et on garde un lien grâce à ce qui garnira le panier ou le coffre.

Et je me retrouve seul... avec mon chien à l'ombre du micocoulier, bel arbre d'ombrage. Dis donc, Gobus, où en est-on ? Le soleil, lui,

grimpe doucement mais sûrement. Le téléphone sonne, comme pour me réveiller. J'en profite pour en passer moi aussi deux ou trois coups de fil. Ah oui le sécateur, le voilà ! Je le mets dans la poche et je croise le regard implorant du chien. « Je te prends, toi, ou pas ? » Dur, dur : libéré, il bondit dans la fourgonnette en rêvant aux perdreaux qu'il n'attrapera jamais et aux siestes sous les souches de vigne. En chemin, on passe devant la décharge ; les balayures, disent joliment les gens du pays. Je vois le chien dans le rétro la gueule au vent. Il aime bien la décharge, lui. Et puis, c'est sans doute aujourd'hui que je vais y trouver, le vieux réservoir pour récupérer l'eau de la gouttière au mazet, la poulie pour faire Tarzan au-dessus de la cabane du jardin, les vieilles céramiques pour la table de la cave. On s'affaire tous les deux avec nos obsessions réciproques, parmi les sacs poubelles et les gravats. Au bout de dix minutes, j'enfourne dans le coffre : un vieux *fenestrou* pour le mazet, un bout de filin d'acier pour Tarzan et un vieux tiroir pour accrocher à la table. Pas vraiment ce que l'on cherchait, mais bon... Gobus lui, a été chanceux avec son os. Heureusement que j'avais le sécateur pour m'aider à accrocher le tout. Le chien se fait tout petit, et en route pour la vigne.

Ah, le sécateur, il a servi, ce matin-là. Des clic-clac dans les sarments, il en a fait durant trois heures. Je lui ai mis quelques gouttes de la jauge d'huile dans ses rouages au détour d'une rangée. Guidé par mes mains, il a mis au soleil du matin, les grappes enfouies sous ce feuillage trop abondant. C'est que tout cela doit mûrir pour la fin du mois. Les vendanges approchent. Gestes mécaniques, pensée organique. Je réfléchis à la liste de soins à venir : marcottage, enherbement sur la rangée, décavaillonnage, voilà quelques années que je travaille à juguler les ardeurs de cette vigne trop vigoureuse, trop sensible. Elle a d'ailleurs passé un été fiévreux, jalouse de la fringante austérité des autres vignes. Et pendant que j'entends le doux clic-clac dans les sarments, les pensées s'enchaînent, se caressent, s'enfilent... et défilent. Gobus, lui, en a marre : il a loupé comme d'habitude ses perdreaux et n'a pas trouvé à boire de l'eau dans les mares alentours. Et sa pensée organique, lui... je ne sais pas. En attendant, il m'accompagne au bout du dernier rang, l'air de dire :

La danse des ceps

« C'est l'heure. » Allez, pique-nique au mazet, et tu n'as pas intérêt à me faucher mon casse-croûte, toi. Vite fait le repas face à face ; une gamelle d'eau au chien, pose sommaire du *fenestrou* de la décharge. On rafistole quelques tuiles, et hop dans le mazet pour dix minutes de sieste. « Toi, ouste, tu restes dehors ! »

Quinze heures, retour à la cave, car aujourd'hui débarque la nouvelle cuve inox. Cette année, le blanc, il faut l'avoir au top. Je l'ai troquée contre la vieille cuve, pour mieux ficeler au corps tous les arômes. À peine logée, elle s'avère trop large à la base. Et c'est reparti : j'attrape la meuleuse, attache le chien à l'arbre, et rogne le socle, un peu, comme il faut. Le chien et la meuleuse hurlent. Il fait vite chaud pour la meuleuse. Allez, une petite pause pour jeter le coup d'œil au courrier. Du micocoulier, deux pas à droite, trois pas à gauche, je relève les boîtes à lettres. Dans la vraie de vrai, celle du bon vieux facteur qui descend du coin de la rue, son petit lot d'imprimés, farcis de lectures diagonales, transversales, garnis de quelques timbres-poste pour la collection. Et puis, la virtuelle, celle où, gling gling gling, tombent en cascade des A-rond-bas (@), les messages « efficaces », les pétitions planétaires, les sollicitations douteuses. Celle où, gare à toi, de simples et anodins clic-clac de curiosité vous envoient sur le site de schmilblick, lequel fera déraiper sur les sites des collègues avec qui celui-ci est en lien, qui eux-mêmes, en ont beaucoup d'autres en lien...

Mais, nom de nom, moi, à l'heure qu'il est, j'ai encore dix fois, cent fois le tour de mon site à faire avec mon micocoulier au milieu. Un site multisites, ma cour de ferme ; on y vaque, on y vaque, on y surfe, toute la journée, dans cette cour. Un quadrilatère de petites caves et d'ateliers, avec le micocoulier au centre comme mât de cocagne. Faudrait pas qu'il crève celui-là un jour, qu'il s'épluche comme le courrier d'un jour.

Ah, oui ! La meuleuse ; pas le temps. À force de passer devant cette vieille citerne de sulfateuse échouée, l'heure est arrivée de la mettre en selle pour stocker les préparats biodynamiques. J'irai demain matin à l'aube pulvériser la dilution de silice. Avec quelques clous et le marteau qui traîne sur le tracteur, la voilà sur un magnifique petit

socle, prête à l'emploi. Ah tiens, voilà une bêche qui traîne ; c'est le moment de curer ce caniveau d'écoulement des eaux usées de la cave. Tiens, c'est quoi ce caillou ? V'là qui ferait mon affaire pour bloquer le fagot d'asperges, en forme de filtre au fond de la cuve... Et voilà l'après-midi qui passe, songeant à l'approche de vendanges qui s'annoncent sérieusement. Le soleil décline. je reprends le séca-teur et le remets à sa place. Et puis non, in the pocket, c'est plus sûr. Demain matin, j'éviterai le détour à la cabane.

Et c'est ainsi, jour après jour, faire un puzzle des mille pièces qui peuplent la cour autour du micocoulir... et du chien, faire ce qu'il y a à faire, au hasard des rencontres d'objets, de gens. Mais pas si au hasard que cela, faire ce qu'il y a à faire, au moment opportun, dans la performante convergence du regard, des ressources, des volontés, des besoins... ou dans le tournicotis entêtant autour de cet arbre : vais-je m'écrou-coul(i)er.

Puzzles d'enfant, puzzles d'adulte

Quand j'étais enfant, j'aimais courir, jouer au ballon, aux billes, aux petites voitures, etc. Rien de plus banal. Vite, néanmoins, se réveilla une double attirance, celle des puzzles et celle de la collection en tous genres. Puzzles de vingt-cinq pièces, deux cents, cinq cents, mille, trois mille pièces ; la lassitude du quantitatif s'installa néanmoins assez vite. Quant aux collections, j'ai tout fait ou presque : les billes, les images de footballeurs, les petites voitures, les gadgets de boîtes de corn flakes. Mais là aussi, la lassitude de tels objets me gagna, question d'âge sans doute. Et pourtant l'obsession du puzzle et de la collection ne me lâchait pas. Alors en guise de puzzles, je tentais les découpages dans les magazines et autres pubs de boîtes à lettres, suivis de collages intempestifs. Il y eut par exemple les retours du salon de l'auto avec deux sacs plastiques géants bourrés de pub, et au bout des paires de ciseaux et des pots de colles, un immense patchwork de belles berlines ou de rutilants camions au mur de la chambre

La danse des ceps

Pour l'obsession collection, ce furent les timbres qui prirent rapidement le dessus sur les petites voitures, pièces de monnaie ou autres capsules de sodas. J'avais bien entendu des pourvoyeurs fidèles de belles enveloppes dans ce domaine. Et à travers le timbre, c'est une fenêtre tout entière sur le monde qui s'ouvrait. Je me concentrais d'abord sur les paysages, puis sur les personnes ; puis sur les monuments ou alors les commémorations d'événements. Vinrent inévitablement les animaux, les insectes. Puis tout cela rentra indistinctement dans ma collection, pêle-mêle ; jusqu'à aujourd'hui, jusqu'à ce que le timbre ne disparaisse ou presque des bonnes vieilles lettres amenées par le facteur ; sous les assauts des tampons préimbrés, ou face à la légèreté électronique des fax ou des mails.

Été 1974 : quelques années plus tard, me voilà avec une belle collection de timbres et avec un bac. Mais qu'en faire ? Pour la collection de timbres, j'avais fait une petite estimation financière grâce à des catalogues *ad hoc* : 3 000 francs tout au plus. Quant au bac, je me mis tardivement à feuilleter les catalogues de formations. Rentrer dans l'océan universitaire, peu pour moi. Alors pourquoi pas la continuité du cocon lycéen où se préparent les fameuses « grandes » écoles. Un orientateur chevronné me déclare : « Avec l'agro, tu peux faire de tout : agriculteur, expert, banquier, humanitaire, enseignant, etc. » Président même, m'étais-je dit en apercevant René Dumont, brillant agronome, premier écologiste de France, alors qu'il tentait le coup à la télévision au printemps 1974, au côté de sa pomme, et face aux Giscard et Mitterrand ! Va pour la collection ouverte, pour la non-spécialisation, pour René Dumont, pour le cocon lycéen, etc. Et j'embraye courageusement ces quelques années d'études me menant je ne sais où. Études où les collections se résumèrent à celles d'équations interminables ou de formules chimiques en chapelet, ventilées par des lucarnes rafraîchissantes quoiqu'enfumées, des contestations tiers-mondistes, maoïstes, situationnistes de l'époque. Mais toutes ces collections de chiffres, d'images et de fumerolles, en forme de puzzles trop désordonnés et incomplets, je ne savais toujours qu'en faire au sortir du portail universitaire, diplôme en bandoulière.

Oui, que faire ? Prendre un boulot, travailler je ne sais où, pour je ne sais qui, au nom de je ne sais quoi, ne me résonnait pas bien fort. Alors, pour ne pas décider, je décidai de voyager, de rentrer pour de bon dans une petite fenêtre de ma collection de timbres qui m'avait fait tant vagabonder auparavant. Il était temps d'aller au-delà des petits *fenestrous* entrouverts depuis quelques années ; tours de France en stop, virées estivales en Méditerranée, voyages d'études à l'étranger. Il m'en fallait plus maintenant.

Je pris le métro vers Gare Montparnasse, le train vers Saint-Malo, le bateau vers les rivages britanniques, le pouce vers Londres, et attendis trois jours l'avion pour New York. C'était l'époque où l'on vous proposait un billet, avec ou sans repas, chacun son tour quand il y aura de la place. Mon périple dura trois mois, jusqu'au plus étroit de l'isthme centraméricain. Ivre de paysages, de rencontres, plus un sou, en panne d'objectifs, il fallait rentrer, sortir de la fenêtre, revenir. Mais où ?

Au retour, m'attendait mon amie... 6, ma bonne vieille Ami 6. Elle ne résista que quelques heures à la boîte à outils pour sa remise en route. Et me voilà voguant par monts et par vaux dans mon cocon d'emprunt, tant de fois rafistolée. J'adore la façon qu'a cette trois chevaux de naviguer sur les routes. En guise de volant on croit tenir la grand'roue d'un transatlantique. Sa lunette arrière inversée, peu commune, porte à redresser haut le cou, bien assis.

Sur les routes de France, d'un ami vers l'autre, de coup de main en coup de main, je vogue et je dérive : mais où sont-ils les ports d'attache ? Il faut bien s'installer quelque part en attendant de voir, en attendant de savoir ce que je veux faire de ce drôle de diplôme d'ingénieur que je regarde avec grande distance. Dans l'immédiat, un petit boulot fera l'affaire – c'est l'année du RGA (recensement général agricole) ! Dans le Midi méditerranéen, l'air y est bon à respirer ; chic lieu où jeter l'ancre momentanément. D'ailleurs, il s'y trouve des copains...

« Va pour ce canton », dis-je, en pointant sur la carte départementale de l'employé de l'administration. Il me propose de choisir un des deux territoires d'enquête restants. « Ce sera cinquante francs par

La danse des ceps

formulaire rempli, le tout à rendre avant neuf mois. » Voilà en gros le contrat de travail ; pour le reste, la liberté. En route donc vers ce canton d'élection. Coup d'œil cette fois-ci attentif à la carte. Allez, va pour Vacquerol, cela sonne bien ! Quelques zigzags à travers garrigues, et je tombe sur Momo et sa famille, viticulteur de métier, notion tout à fait absente jusqu'alors de mon univers. Dans la chaleur d'un foyer de village, on me sert un café, et Momo m'annonce vite. « Pose donc ton sac dans la maison des vendangeurs en face, et rends-moi quelques services, si tu veux bien. » Travail au pair en quelque sorte. Et voilà-t-il pas qu'entre deux enquêtes, quelques virées plus ou moins lointaines et la découverte du terroir, je me mets à apprendre avec lui les « gestes » de la terre : prétailler, tailler la vigne, couper les *sagattes*, déchausser à la *sape* ou la *trinque*, vendanger... Toutes les saisons y passent. J'y apprends le *biais* comme on dit ici : belle expression pour caractériser le tour de main nécessaire pour tenir efficacement l'outil, pour tutoyer correctement la matière. Me voilà donc apprenti de la vie, tout simplement. En quelque sorte, faire et toucher, plutôt que dire et montrer. Dans le fond après vingt ans de collections et d'équations toujours plus complexes et entêtantes, cela me convient.

Une fois là, et à l'occasion, je croise ces médecins qui du haut de leur colline, leurs trois vaches et quelques rangs d'asperges, abandonnent peu à peu leur rêve de retour à la terre, version 68. J'entretiens un peu leur matériel moribond, je plante des pois chiches sur un confetti de terres arides, je papillonne... et fais beaucoup de bêtises. Mais, grâce à Momo, je commence à comprendre de quoi cela retourne. Avec lui, c'est simple, c'est dense, c'est stimulant. Je ne comprendrai que bien plus tard l'impact qu'aura eu le compagnonnage avec Momo, véritable tuteur dans ma démarche à venir. Peu à peu, également, je tâche d'appréhender le village. Et là, je ne comprends qu'une chose, que c'est riche et complexe.

Un an plus tard cependant, une parenthèse s'impose ; le service militaire. J'échappe à la caserne grâce au diplôme (ah tiens !), et je pars au Venezuela faire ce que l'on baptise pompeusement la coopération militaire. En résumé on y envoie les jeunes diplômés

dotés d'une expérience quasi nulle, se faire les dents, accumuler les erreurs formatrices (chez les autres !), et peut-être... agir comme petit ambassadeur de la technologie et des supposés savoir-faire français ! Ce, sous couvert d'amitié entre les peuples, bien entendu. « Mais que faites-vous donc là ? » ont l'air de me dire les interlocuteurs qui m'accueillent, ravis, le flacon d'*aguardiente* à la main. Doté d'une mission officielle vaseuse, sans contenu, sans lien réel dans ce pays, je me mets à la recherche d'autres ancres. Je démarre par l'entretien de jardins, puis me diversifie dans des animations de maisons de la culture, et n'oublie pas quelques voyages sur les plateaux, cordillères, et autres rivages du continent sud-américain. OK, ma performance au service de l'État français et du « développement » des populations devient alors bien faible, j'en conviens. Mais ce n'était pas faute d'avoir talonné des semaines durant toutes les administrations d'accueil et les diplomates consulaires. Malgré tout, il s'y passera bien des choses, au fil des amitiés que la vie vous offre toujours de nouer... C'est une autre histoire !

Les tropiques et leurs saisons sans fin finissent par avoir raison de mes velléités de vagabondage. Revenir, mais revenir où ? C'est finalement le souvenir de Momo qui prend le pas sur le reste, sur les rares creusets chaleureux qui peuplent ma courte mémoire. Momo, comme une petite loupote en bordure de cet hexagone, où je n'ai aucune réelle attache. Rebelote. « Tu veux un toit : demande à Untel, on vous donnera du boulot. » Car nous sommes en couple maintenant, et quelques projets. Taille chez l'un, désherbage chez l'autre ; encore un carré de pois chiche et une vigne à l'agonie chez nos médecins, maintenant rapatriés en ville. Mais ce n'est pas tout, il en faut plus pour nourrir deux vrais projets et une famille à venir. Ma compagne, elle, épanouit ses talents musicaux au service des enfants des villages. Pour ma part, avec mes contacts auprès de revues agricoles qui cherchent des pigistes, me voilà à écrire quelques papiers sur les petits faits d'une agriculture régionale au plus bas, balbutiant son avenir entre vins de masse et surproduction de fruits et légumes. Une autre façon pour moi de m'imprégner de l'environnement et des quelques alternatives en route.

La danse des ceps

Raconter les attermoissements d'une agriculture méridionale, alors chaotique, ne dure qu'un temps. Saper les vignes des autres tout en récoltant quatre pois chiches et portant quelques raisins à la cave coopérative, il y a de quoi se saper le moral à la longue. Il me faut des parenthèses, des alternances ; les fameuses lucarnes et fenêtres d'auparavant. Mais cette fois-ci, à l'orée de l'année 1983, ce n'est plus une nouvelle fenêtre qui s'enjambe ; c'est une grande baie vitrée que l'on passe à plusieurs. Et nous voilà partis, petite équipe de copains-copines pour deux hivers et soixante-dix mille kilomètres de voyage itinérant. Avec une camionnette en prêt et quelques solides sponsors, nous voilà en train de faire une grande boucle, du Canada à la Terre de Feu. Nous butinons de groupuscules de recherche en centres de développement local au fin fond des cordillères ou des sierras latino-américaines, afin de comprendre, évaluer, consigner, transmettre les manières d'accompagner les projets paysans. Au nord du Rio Grande, nous papillonons d'une alternative à une autre et passons des journées entières à ausculter des milliers de yards de rayonnages dans les « basiliques » étasuniennes de documentation ; nous voulons y repérer les alternatives en route pour une production plus soigneuse, pour un commerce plus éthique, pour des terroirs plus durables.

Pour moi, la vigne en coin, c'est donc une nouvelle collection que je démarre, de contacts, d'expériences, d'adresses, de revues et de bouquins. En clair, ces voyages d'hiver sont un premier empilement de tout ce qui bouge en matière d'agriculture écologique, de nouveaux rapports producteurs-consommateurs, d'espèces et de variétés végétales rares, de races animales en perdition, etc. Et au retour, la cause est évidemment entendue : de tout cela je formerai un grand puzzle ! Ainsi, les séances de taille et de plantation alternent avec celles de découpages et collages successifs : un numéro zéro de la revue de presse des *Alternatives agricoles* sort alors d'une petite imprimerie locale d'un vert pimpant. Immédiatement ce fut l'explosion des encouragements... Mais pas vraiment l'abondance des abonnements. Vingt souscriptions d'un coup dès le numéro zéro ! Cependant un grand stimulant se mettait en place pour progresser.

Dorénavant, je recevrai des revues du monde entier par échange de presse. Et ma collection de timbres prendra un sacré coup de fouet ! Tous les deux mois, une centaine de documents étaient ainsi passés au crible du filtre pointilleux, sélectif et subjectif, de la revue de presse. Tout ce que la France comptait de sigles à terminaisons A.B. (Agriculture Biologique) commença à s'intéresser de près à ce petit bulletin qui deviendra grand.

Parallèlement à mon vaste puzzle bimestriel et à ma collection de timbres surdopée, la plongée progressive dans la terre, dans la vigne, dans le vin, se poursuit ! Un demi, puis un, puis deux hectares de vignes en cinq ans, permettront d'enchaîner petites récoltes et nouvelles plantations. À tel point que je laissai progressivement la profession agricole, qui n'attendait que cela, reprendre le flambeau. De toute façon, dans les boîtes à lettres, les timbres commençaient à laisser place, sur les imprimés, à d'austères bandes préimprimées ! Et puis, le goût et la nécessité me portaient alors à enchaîner les bétonnières, à empiler les parpaings, à enchâsser les cuves, pour accueillir le fruit des plantations ou d'achats successifs.

Une pluri-activité de quelques années qui eut un atout essentiel : d'abord, pour le néophyte que je suis, de permettre un atterrissage progressif – apprendre les fameux « gestes » paysans, investir peu à peu la réalité et les codes d'un terroir, pénétrer tout doucement le monde mythique du vin. Et puis, il y a cette bienheureuse alternance pratique/théorie, ainsi qu'une respiration indispensable des temps, évitant de tomber dans l'entonnoir activiste et corporatiste. Tout le contraire, j'estimais, de la fameuse alternance entre semaine laborieuse et week-end vaqué qui aurait pu me tendre les bras, mais qui me semblait si étrangère. Je me rappelle encore le seul entretien d'embauche que j'avais eu dans cette petite ville au creux du Massif Central. Mais pourquoi donc, sous prétexte d'une petite annonce, irais-je traiter les dossiers que me propose aimablement ce Monsieur ? Je m'en retournai instinctivement à ma vigne, à mes lucarnes, à mes collections et à mes puzzles structurants.

La danse des ceps

Pas à pas, cep à cep

« Halte à l'exode rural, priorité à l'installation des jeunes en agriculture », voit-on écrit un peu partout durant ces années 1980. L'idée de s'installer, c'est vrai, me caresse. Mais comment et d'abord pourquoi, devenir ainsi agriculteur du jour au lendemain ? Installation de type mécanique, avec ses plans de financement, les programmes d'amélioration matérielle, ses prévisionnels de résultats et, en fin de compte, ses agriculteurs en difficulté de la fin de ces mêmes années 1980 ! Mon approche de ladite réalité, foncière, économique, technique, ne me laisse point de doute. Très peu pour moi. Je passerai autrement. Un demi-hectare par-ci, un petit bout par-là ; au bout de cinq ans donc, et à la faveur de petites récoltes et de quelques bouts de ficelles, me voilà donc aux manettes d'un vignoble de presque... deux hectares. Il en faut dix à quinze, me dit-on du côté de la cave coopérative, pour vivre. Mes brèves apparitions aux conquets de réception de la cave, entre les gros tracteurs, avec notre petite Ami 6 devenue entre-temps Ami 8, pleine de seaux de vendanges, furent effectivement peu concluantes. Quand nous vîmes arriver trois mois après le premier ticket mensuel de la cave, c'était clair ; pas d'issue côté revenu en passant par là. Deux ans plus tard, j'attaque alors une vinification de fortune grâce à l'accueil d'un voisin, et j'achète Zorro, mon tracteur. Zorro ! Avec lui, on restera toujours collègue – nous avons le même âge ou presque, il ne m'a jamais lâché ! Grâce au label bio, une partie de mes premières bouteilles part en Suisse cette première année ; la confiance monte. Et puis très vite je démarre la vente contractualisée sous forme de consommation coopérative avec le concept de « location » de ceps de vignes. Ailleurs, en Belgique, en Corrèze, certains troquent la propriété de parts de vaches mise à disposition d'un éleveur contre la livraison périodique de lait. D'autres prennent des abonnements auprès de maraîchers pour se faire livrer à l'année des paniers de fruits et légumes de saison. Alors pourquoi ne pas s'abonner au vin, mais cette fois-ci sur trois ans, par « location » de x ceps de vignes. Les locataires, loca-terres, seront dorénavant les *Cepatou*.

CEPATOU... CEP ATOUT... C'EST PAS TOUT... SAIT PAS TOUT

Cep-atout : mon lien aux consommateurs, nos consommations petites ou grandes passent par tous ces ceps de vigne. Le cep, c'est le fruit du breuvage, mais c'est aussi l'unité de compte de nos rapports marchands. Au marché des valeurs, il y a le sou, l'écu, le sel, le Cac, l'euro : eh bien, il y a le cep maintenant ! Le coût de location du cep aux *Cepatou* est la simple division du coût d'entretien du vignoble par le nombre de ceps du domaine.

Mais *c'est pas tout*... s'il n'y avait que cela ! Nos ceps, c'est le raisin et le vin, d'accord. Mais c'est aussi la danse de la taille (autour du cep) l'hiver. C'est surtout une renaissance chaque printemps. Et puis, c'est la sieste de mûrissement l'été, c'est le chant d'automne à l'ombre du pressoir...

Rien cependant n'aurait de sens sans *le sait pas tout*. Car le cep, la vigne, la terre, le terroir, seraient ternes s'ils n'apprenaient au quotidien qu'on ne connaît jamais tout ; loin de là, et que chaque jour, chaque cep est un nouvel apprentissage, un éternel co-naître, un droit à l'erreur.

Les *Cepatou* sont des consommateurs coopératifs. Chacun loue une petite partie de la production sur une période de trois ans renouvelable. Dix-huit ceps minimum, c'est-à-dire l'équivalent de vingt-quatre bouteilles. Et une centaine de ceps maximum. « Si tu loues par exemple vingt-sept ceps, tu disposes pendant une durée convenue (trois ans renouvelables) de trente-six bouteilles de vin. » « Je ne comprends pas », qu'ils me disaient tous au début. En clair, le vigneron divise ses coûts de production par son nombre de ceps ; et sachant que le cep moyen a un rendement donné, cela fixe à la fois la valeur annuelle du cep, et donne l'équivalent de bouteilles dues au regard du nombre de ceps loués. Ainsi, je shunte le face-à-face producteur-distributeur et crée un marché qui a un « visage ». Je représente désormais autre chose que quelques hectares de plus

La danse des ceps

dans le paysage viticole français. Avec les *Cepatou*, nous nous contractualisons sur la quantité, éventuellement variable si, par exemple, un gel atteint une parcelle. Mais l'engagement se fait aussi sur le résultat, puisque l'on est livré de chacun des crus en proportion de l'ensemble. Bien sûr, il est apprécié une participation aux vendanges, parfois à la mise en bouteilles. J'ai ainsi rapidement une cinquantaine de *Cepatou*, locataires de ceps de vignes. Ils s'engagent pour trois ans, et payent à l'avance (c'est mon crédit agricole à échelle humaine), et eux ont le vin à prix coûtant. De quoi bâtir assez vite ma petite cave artisanale à demeure

(Voir en annexe, le contrat Cepatou.)

Les crus s'enchaînent, une médaille d'or tombe par surprise sur le millésime 1996 ; la confiance ne me lâche plus. Pourquoi ne pas s'installer pour de bon ? La demi-SMI (Surface minimum d'installation), laquelle donne accès à la couverture sociale et des primes non négligeables, n'est plus qu'à quelques encablures. Un jour viendra...

...Et ce jour-là, alors que je dévisageais Philomène au moment de signer un contrat de fermage (convention de mise à disposition) sur trois ans, son air était serein, quoiqu'un peu crispé, malgré ses quatre-vingts ans et son frère, maintenant gravement handicapé. En vérité, les filiales pressions de son filleul pour en finir avec ces vignes, qui sombrent peu à peu vers l'abandon, ont été raisonnables. En effet, les deux années qui avaient suivi la mort de la mule d'Auguste avaient quasiment porté le coup de grâce à ces vieux arpents qui glissaient vers la friche. Depuis, le filleul avait assuré le minimum, en marge de son boulot. Auguste, il faut le dire, fut un vrai résistant, le seul d'abord à ne pas liquider sa cave pour se joindre dans les années soixante à la cave coopérative, seule solution « raisonnable ». Il n'avait jamais non plus vraiment fait le pas de la mécanisation. Il avait tout simplement approfondi, dans son coin, les techniques de traction animale, plutôt avec succès ; des vignes bellement jardinées jusqu'à récemment, et un petit vin pas

comme les autres. On y allait de temps à autre acheter un cubi de rouge, pas toujours bien constant. Mais qu'importe, c'était le vin du « pépé à la mule » et cela suffisait lorsqu'on remplissait les canons, à table. Évidemment, je ne serai pas surpris d'apprendre plus tard qu'il lui arrivait d'avoir des petits accidents en cave. Quelques retiraisons de vins par camion allaient, dit-on, directement à la vinai-grierie ou à la distillerie. Des mauvaises langues sans doute... qu'im-porte, on se régalaît du vin d'Auguste et de son comportement de résistant au cours inexorable des choses.

À vrai dire, et depuis que je l'avais interrogé la première fois sous la croix du quartier bas à propos du devenir de sa propriété, Auguste avait sans doute eu la puce à l'oreille. Évidemment, un « jeune » qui travaille à petite échelle, pas vraiment comme les autres (au fumier !) et qui, un an après qu'il eut lui-même jeté l'éponge, bâtit une petite cave qui lui rappelle d'autres temps... voilà qui résonne tout de même ! Bref, en ne montrant aucune forme d'impatience, en faisant discrètement agir les réseaux (le neveu qui connaît Untel qui connaît l'autre..., et qui nous apprécie), en lui proposant la souplesse du fer-mage sur trois ans cautionné par la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), en acceptant de lui entretenir ses ancestrales olivettes. Une année de discret côtoiement avec Auguste finit par aboutir, après, il est vrai, tant d'années de présence positive. Cependant, malgré Auguste, il manque encore un petit complément pour atteindre la fameuse Surface minimum d'installation (SMI). Car sans la moitié de cette SMI, pas de couverture sociale, pas le droit de vendre sur les marchés... une tolérance seulement, semble-t-il. Auparavant, mes tentatives d'obtenir la dérogation d'installa-tion, avec une surface insuffisante, paraissaient irrecevables. Pourtant, « avec ce que je fais en vente directe, cela me suffit pour vivre ». Eh bien non : « Vous repasserez, vous n'êtes pas viable », me répondait-on chaque fois. Les normes sont alignées sur le système de la coopérative viticole, où un petit trois hectares, c'est la norme du pépé à la retraite. Bref, il n'y a plus qu'à continuer un an de plus comme « travailleur au noir... qui paye sa TVA ! » Cela ne fait jamais qu'une dizaine d'années que je suis à ce régime.

La danse des ceps

Mais coup de chance ; alors que je négocie avec le neveu d'Auguste, un retraité brade, à travers la SAFER, ses quelques vignes. Les candidats s'y bousculent : nous sommes une dizaine à vouloir se partager les dépouilles de l'exploitation de ce pauvre Raymond. Tant d'années à charger les camions du marchand d'engrais, ou à nettoyer les fossés de la commune, pour compléter ses maigres mensualités de la cave coopérative. Et puis sans descendance masculine, il laisse tomber. J'affiche alors à la SAFER mes modestes prétentions : juste quelques petits morceaux mal fagotés, au voisinage des miens. Une formalité, pensais-je, car la priorité va au nouvel installant, bien entendu. Eh bien non, pas si évident, parce que certains en rêvent de ces petits bouts estimés au prix de la terre et des droits de plantation. En effet les droits, si contingentés et chers aujourd'hui, sont une aubaine pour replanter, restructurer, agrandir les parcelles, concentrer parfois abusivement les exploitations agricoles. Les discrètes pressions firent malgré tout long feu, et la commission trancha. Me voilà donc à la tête d'un domaine de quatre hectares et demi disséminés sur plus de dix parcelles et sur sept kilomètres à la ronde.

Le premier avril 1997 est un jour historique, après treize années à être agriculteur sans l'être. La pile de papiers est prête. « Tout est OK, me dit le contrôleur de la mutualité agricole. À partir d'aujourd'hui, vous êtes inscrit. » C'est parti. Cependant, quatre jours après, je découvre le poisson d'avril. Ne voilà-t-il pas que la MSA me signale au détour d'une conversation téléphonique : « Au fait, votre cas n'a pas été inutile ; nous avons depuis ajusté les demi-SMI viticoles de votre région au même niveau que pour celles des côtes du Rhône. Trois hectares suffisent désormais. » Ah, eh bien, quelle bonne nouvelle... pour les suivants ! Qu'importe, au bout de quinze ans, me voilà à la tête d'un vignoble sans m'en rendre vraiment compte. Pas un domaine (c'est trop éparpillé), ni un château ou un mas ; plutôt un puzzle de dix parcelles éparpillées dans des micro-terroirs de garrigues. Des vignes de toutes les familles, de toutes les époques : avec les plus anciennes, dites « au carrément », plantées à un mètre soixante sur un mètre soixante pour des labours croisés au cheval, complantées de ceps taillées en gobelets épanouis ; jusqu'aux plus

récentes, disposées en lignes plus élargies et palissées sur un plan vertical pour la rationalité mécanique de l'époque récente. Cela fera l'affaire, à chaque type ses avantages et ses inconvénients, son approche induite du végétal. Cette diversité est une force, me dis-je secrètement. On verra bien.

Mais c'est pas tout ; c'est les vendanges

(Sur l'air du Poinçonneur des Lilas de Serge Gainsbourg.)

J'coupe des grappes, des belles grappes
Encore de belles grappes
Des belles grappes, des belles grappes
Toujours de belles grappes
Des grappes de vendangeurs
Des grappes de fruits mûrs
J'coupe des grappes, de belles grappes
Encore de belles grappes
J'coupe des grappes, de belles grappes
Toujours de belles grappes
De belles grappes, de belles grappes.

Arrive la saison des vendanges
Le raisin s'dore au soleil d'équinoxe
Y'a les cueilleurs qui débarquent
Toujours d'attaque !
Une belle bande, eh oui ça y est,
C'est reparti pour cette année !

Pour réussir la récolte
Ça chante, ça rigole et ça boit
Les hottes se garnissent, nous réjouissent
Allez coupeurs !

Clic clac dans toutes ses grappes.

La danse des ceps

Elle n'en finit pas de tomber cette pluie. Et ce nuage incessant qui monte du marin ! Inouï tout de même de vendanger ici à la bourguignonne, entre les gouttes, et avec les bottes à portée de main. Quoique... c'est stimulant pour le vigneron et pas nécessairement négatif pour la grappe. N'empêche... un peu crispant. La saison précédente avait été un délice. La nature, millimétrée, s'était plus que jamais mise en harmonie avec le genre *Vitis*. Des pluies d'hiver généreuses, un gel de printemps qui nous a nargués sans plus ; et puis un juste mélange d'eau et de soleil entre avril et septembre. Mais pas de fraîcheur langoureuse ni au débourrement, ni à la maturité ; pas d'humidité porteuse de mildiou et autres oïdiums gloutons. Bref, une année où le raisin a pu aller sereinement au faîte de sa maturité. Pas celle qui se jauge en degré d'alcool potentiel ou en taux d'acidité ; mais bien celle qui se découvre en dégustant le raisin périodiquement, et en appréciant les teintes des pruines, des rafles ou des pépins ! Tout le contraire cette année où l'irrégularité fit loi, une année de celles qui font mentir tous les dictons ; plus de « mai, fais ce qu'il te plaît » ou de « bonne lune, bonnes cuves ». Plutôt une saison qui laisse pressentir du grabuge.

Ils ont dû le sentir les fidèles *Cepatou*, sécateurs à la main, arrivés des quatre coins de la région. Ces *Cepatou* qui « louent » des ceps de vigne, certains depuis dix ans, et qui reçoivent des bouteilles en échange. Cette année, on ne les avait jamais vus aussi nombreux. Ils s'étaient comptés jusqu'à quatre-vingt le samedi soir avec les enfants. Arrivés tôt pour la plupart, et pour quelques-uns, outillés jusqu'aux dents ; les hottes dernier cri, rembourrées dos fragiles, sont arrivées d'ouest ; du nord est venu un monument de quoi refroidir le cru tout entier (le groupe froid) ; les caisses à outils se sont multipliées dans les coffres, au cas où (!)... et puis, ça n'est pas pour fâcher, la gastronomie embarquée a fait une nouvelle percée de premier plan.

La veille, nous étions cinq ou six à ramasser un pied de cuve, que montait déjà de la mer une belle collection de cumulo-nimbus bien baveux. Pour le lendemain, le départ fut fixé aux aurores pour la bonne équipe de précoces vendangeurs. Car ce matin-là, on attaque

à la fraîche par le raisin blanc de *Courcourel*, l'une des parcelles confiées par Auguste et Philomène. Ce fut une vraie baignade sous l'orage et un baptême pour cette cuvée de blanc, dans la vigne de Philomène. Elle titrait 12°5 en sucres la veille, elle fit 11°5 en cuve ! Cuvée électrique, vendanges baignades. Baptême également, pour le petit mazet, qui n'avait jamais vu autant de cirés à l'entracte. Puis retour à la maison, le temps de voir les nuages s'étioler. L'espace d'une presse au son des cliquets, accompagnée du clapotis des mots d'esprit, les nuages filèrent définitivement à l'est.

Au soir, nous sommes si nombreux que l'on fait deux puis trois équipes. D'ailleurs, prévoyant (!), j'avais installé mes vieilles remorques « postières » héritées de Momo à plusieurs points stratégiques. Certains s'attardent donc sur *Courcourel*, d'autres vont glaner les autres vieilles vignes de Philomène, et plusieurs filent vers les vieux aramons isolés là-haut vers les pinèdes. Le pressoir chante, le tracteur ronfle, les coupeurs entonnent, et les porteurs hèlent. Les vendanges en somme ! Pas de vraies vendanges sans toutes ces musiques, ces tonalités qui s'entrecroisent et enveloppent nos ceps. Ce qui par moments relève d'une véritable symbiose de « campagne » lorsqu'une vague lyrique s'empare peu à peu de toute une *colhe* de vendanges. Mais pas de miracle, il y faut de l'ambiance et du métier comme saura si souvent l'impulser ma compagne. On attaque la cartagène et le petit rosé... Tout doucement, la nuit s'installe, et comme à la fin d'une aventure d'Astérix, ils banquettent ferme, avec tous les Assurancetourix de l'équipe. À chacun sa mémoire... Mais nombreux se rappelleront encore ces airs de violon à minuit sous la pleine lune de *Courcourel* à l'abri d'un brasier de vieilles souches.

Le lendemain, nous nous retrouvons tous au « parloir ». Au parloir ? Terminées en effet le ramassage des vignes dites en gobelets, c'est-à-dire avec quatre ou cinq bras aux quatre coins de l'espace, tous sarments épanouis explorant les trois dimensions de l'espace. Il faut maintenant entamer les jeunes vignes dressées à la verticale, sur leurs palissages à deux dimensions. Le drame c'est que les trois ou quatre rangées de fils de fer, cela a beau être pratique pour la méca-

La danse des ceps

nisation de la culture, c'est nettement moins rigolo en matière de taille ou de vendanges. Il faut être un de chaque côté pour ramasser le raisin ; c'est soit une barrière infranchissable soit une forme de parloir entre vendangeurs, c'est selon. Cela dépend où l'on se place, avec qui l'on se trouve. Imaginez un hectare sur quatre rangs, cela ferait des tirées d'un kilomètre. Soit la solitude s'y installe inexorablement, soit la conversation s'y étire à l'infini.

Dans les syrahs, en contrebas de la pinède, les fils sont là, mais, les rangées sont courtes, aimables. Entre silences méditatifs et salons qui refont le monde, les conversations s'entrecroisent. Les chants relaient les cigales fatiguées d'un été sans fin, et certains refont leur stock de blagues pour le mois à venir.

Évidemment, c'est de la récolte autogestionnaire imposée dans ces vignes. Les *Cepatou* sont en effet des adeptes de la technique de vendange en zigzag, mais aussi de la méthode entonnoir ouvert (car d'une équipe de dix personnes à huit heures le matin à cinquante personnes à midi...), voire encore, la variante – attaque par les deux bouts. Mais il doit y avoir des radars quelque part, car point de raisin sans raison ne vivra, semble-t-il, la solitude de l'hiver.

Et hop, j'en débouche une, t'en débouches deux, il en débouche trois. Et sans tarder, on arrose l'arrivée du soleil au zénith et celle des grands plats dans les petits. Retour au parloir, où les hottes s'alourdissent avec le repas et la dégustation de la cuvée de l'an passé, fraîchement tirée du fût. Certains décident de perfectionner le confort des porteurs. Car tout de même, il « charrie », le vigneron, avec des bretelles pareilles, il y a de quoi y laisser les épaules, surtout dans des sols mous où les semelles décollent difficilement à chaque pas. Parce que tout digne porteur de raisins peut affirmer : le « allez, un petit dernier seau pour compléter », ça finit par faire cinquante kilos sur le dos à ramener à cent mètres de là dans la pastière, les pieds bien en terre, avec en prime facultative un petit gymkhana par-dessus les sarments ou les fils. Allez, c'est promis, l'an prochain, nous aurons des hottes à bretelles sur coussins d'air, ainsi que des airbags à chaque souche...

Vlouf ! Le dimanche soir, il ne reste plus que des grappillons verts au bout des sarments. La cave est pleine. Je me pose la question tout de même, si dans le mouvement, on n'a pas oublié une parcelle ou des rangées quelque part... Et puis, je calcule : il y a le compte en cave. Heureusement, d'ailleurs, qu'une cuve supplémentaire était prévue cette année ; avec un septembre si humide, ça sentait le : « Il faut tout mettre à l'abri ». Petit calcul parallèle, on a récolté à la vitesse d'une machine à vendanger. V'là qui rassure sur l'échelle humaine. D'autant que nous, on le trie, le raisin ; et la machine, elle, ne sait pas faire. On évite les feuilles source d'amertume, et on prie les petits escargots d'aller faire leur sieste ailleurs, c'est plus reposant pour eux que de faire la bulle dans le pressoir.

Voilà donc tout plein ! Il ne reste plus qu'une petite parcelle qui, beau faisant, mûrira tendrement. Tant mieux. Laissons donc macérer en cave ; cuves au chaud sous les couvertures, délestages et pigeages du matin et du soir sans heurter les baies. Et premiers décuvages quinze jours après ; c'est reparti pour les clic-clac de la presse. Les derniers raisins cueillis au seize octobre croiseront alors tout friands leurs vieux congénères ivres et « pressés » de s'extraire... vers la distillerie. Démarrée début septembre, la procession des petits raisins s'achèvera donc jusqu'à la Toussaint pour certains.

(De Béatrice and co. sur l'air des Vendanges de l'amour de Marie Laforêt.)

Nous les referons ensemble
Nous les referons ensemble
Demain les vendanges de *Courcourel*
Car la vigne toujours rassemble
Oui la vigne toujours rassemble
Les joyeux usagers réseauteurs
Même si le tracteur brûle
Même si le tracteur brûle
Pas d problème, nous n'avons pas peur
Et nos mains comme une chaîne

La danse des ceps

Couperont les grappes pleines
Enfin pour le meilleur et le pire

Nous les referons ensemble
Nous les referons ensemble
Demain les vendanges de *Courcourel*
Car la vigne elle ressemble
Oui la vigne elle ressemble
Comme deux gouttes d'eau à l'amour
Même si un jour tout baigne
Même si un jour tout baigne
T'en fais pas, nous ferons le détour
À l'aurore ou à la lune
Dans les rangs chacun chacune
De nos vignes on fera le tour

Et en cave, qu'est-ce que cela donne ? Entre équinoxe et Toussaint, petit raisin ne se donnera pas en vain. D'abord pas de panique quant aux départs en fermentation : dans la cave les quatre cuves ont mis leurs moteurs bactériens en route sans délai. Des pieds de cuve, c'est-à-dire un premier apport foulé au pied, y ont contribué ainsi que parfois des petits « pontages » d'une cuve à l'autre lesquels permettent d'aider certains retards à l'emballlement bactérien. Pas de fouloir, pas d'éraflage ; la vendange est déposée grains entiers sur le pied de cuve préparée la veille. Faut que cela chauffe, maintenant. Autrefois on mettait des charbons ardents sous les cuves métalliques. Aujourd'hui les caves ressemblent parfois à des laiteries, lorsqu'un réseau d'échangeurs chaud-froid les parcourt de cuve en cuve. Ici c'est le système D : emmitonnés sous les couvertures isolantes, les cuves couvent chaleureusement les baies dans leur lit de rafles et de moût, peu à peu libéré. Si le blanc doit macérer au frais dehors la nuit, les rouges, eux, réclament d'être au chaud en cave. La macération des rouges, c'est une tisane. Le moût en fermentation se réchauffe, et extrait les tanins et autres matières essentielles de la pellicule, du pépin et de la grappe bien mûre. Il faut que cela ron-

ronne vite, accompagné de remontages ou de pigeages discrets. Piger, c'est, banalement, immerger le chapeau de marc ; c'est piétiner le haut de cuve pour entretenir les fermentations. Aujourd'hui on pige plus tendrement. Durant le jour, le jus s'écoule à part et laisse les grains encore entiers s'entre-presse. Pour la nuit, on remarie le tout. Mais à chaque année sa pratique. L'improvisation règne, le verre à déguster à la bouche. Éviter les amertumes, les goûts végétiaux, les tanins dissociés, les migrations de couleurs ; il y a tout cet avenir à lire au fond du verre. Pour la plupart des raisins en fermentation, c'est ce compagnonnage intuitif mais méthodique, qui prime. Un compagnonnage respectueux, qui mène ces raisins vers leur propre authenticité de vin. C'est vrai, on a trop basculé aujourd'hui vers des vins « cuisinés » (levurés, micro-oxygénés, boisés, liftés de tanins, etc.), que l'on dirige à la perfection vers des goûts trop appétents, des textures par trop aimables, mais des vins malgré tout souvent dissociés, peu vivants. Meilleurs ou mauvais, la question n'est pas là.

D'ailleurs, depuis, j'ai fait une expérience sur une foire de deux jours : alors que mes vins « goûtaient » fort peu le premier jour, ils étaient complexes, floraux, très expressifs le second. Et chez mes voisins de stand, aux vins radicalement plus technologiques, la même « perfection » étale s'exprimait d'un jour à l'autre. Nœud lunaire le premier jour, jour fleur le second ; voilà qui était signé *a posteriori*. Certains vins seraient-ils plus réceptifs, évolutifs, en un mot plus vivants que d'autres ?

Après le temps des macérations arrive le temps des presses, on s'y enchaîne...

(Sur l'air du Poinçonneur des Lilas.)

J'fais des bulles des p'tites bulles
Toujours des p'tites bulles
Des p'tites bulles, des p'tites bulles
Encore des p'tites bulles
Des bulles bonne goutte
Des bulles première presse

La danse des ceps

J'fais des bulles, des p'tites bulles
Toujours des p'tites bulles
Des p'tites bulles, des p'tites bulles
Encore des p'tites bulles
Des petites bulles, des petites bulles...

(Toujours sur l'air du Poinçonneur des Lilas.)

VI'à qu'les raisins entrent en cave
Des milliers de levure s'mettent à l'ouvrage
Y'a du degré alcoolique
Arômes multiples
Eh bien encore, c'est l'incroyable magie de cette alchimie

Pour réussir la cuvée
On dort au chevet de nos belles cuves
Les grains rigolent s'éclatent
Les moûts s'ébattent !
Pas d'sot métier, moi j'continue toujours
L'clic-clac sur le pressoir.

Arrive alors le temps des presses, on s'y enchaîne, et elles s'enchaînent. Les bras énergiques des Bernard, Marcel, Francis et autres compagnons *Cepatou*, s'associent aux miens pour se saisir de la barre du pressoir manuel à cliquets. Et comme chaque année, la cave se transforme alors en salle de muscu et... halte pédagogique pour les promeneurs. « Non, non, ce n'est pas pour faire comme à l'ancienne », « Oui, oui, il est neuf, c'est pas celui de mon pépé », « Changer ? Vous n'y comptez pas, c'est ce que j'ai trouvé de plus rationnel. » Petite cave, petits rendements : voilà la technologie le plus appropriée dans mon cas, n'est-ce pas ? Et en définitive, plus ça va, quel délice que ce mariage, que cette communion (si ! si !), avec cet outil. Une merveille mécanique d'abord, ce pressoir, sublimement dosée sur la double énergie de l'homme et du marc : on croit

devoir le dompter, et c'est lui qui, peu à peu, vous éduque à temporer, à composer ; on croit devoir passer en force, et c'est lui qui vous apprend la douceur et le ménagement. Et s'écoule, par tous les pores des claies du pressoir, ce jus de presse tel le sang de la terre, comme un nectar bienfaisant.

Comme souvent, tous les jus de presse rejoignent fidèlement leur jus de goutte, celui que l'on coule au préalable. Ainsi remariés, ils amorcent plus au chaud et sans entrave, la fermentation malo-lactique. Mystérieux et discret processus, mais si essentiel pour assouplir, pour domestiquer la vivacité des moûts. Je le comprends à mesure : les petites et grandes fermentations, les grands et les petits élevages en cave, ne sont qu'une façon de révéler, d'accompagner la qualité d'une matière première. La vinification, c'est, je le devine maintenant peu à peu, l'apprentissage d'une rigueur, d'une écoute, d'une tendresse données, et pas vraiment une alchimie ou une succession de surprises inattendues.

Passent la Toussaint et quatre cuves, quatre coins de cave, quatre principaux terroirs du vignoble ; au jeu des quatre robinets, on déguste, on se régale de voir apparaître ces vins en devenir. Et l'on sent déjà poindre les chemins de l'élevage qui leur conviendrait. L'une ira bien vite blottir sa puissance au creux des barriques, pendant qu'un mariage à trois laisse présager au printemps deux belles cuvées. Mais laissons le temps venir... Présage, présage, car Philomène guette !



Au corps à corps des mésaccords

L'ombre de Philomène

Je pris à la hâte la porte dérobée derrière son poulailler, face au cimetière. Albert m'avait poussé prestement vers la cour, par-derrière. Il était temps. On avait aperçu sa silhouette courbe et sombre dans la rue. Philomène déjà pénétrait le vestibule d'Albert. Pensez donc ; un télescopage à trois aurait été un drame. « On se rappelle à midi », a eu juste le temps de me souffler Albert.

Philomène a quatre-vingts ans passés, mais tout entier son satané caractère. Quand elle n'est pas d'accord avec vous, elle fiche ses yeux de côté, baragouine quelques histoires de village et poursuit d'éplucher les légumes de la soupe de ce soir. Et oui, elle ne s'est point mariée. Et pourtant, les prétendants n'avaient pas manqué, dit-on. La maison familiale était l'une des rares du village où « pas une mouche ne rentrait ». Elle n'avait pas accepté de donner sa main, et son père avec ; pour éviter que les vignes ne disparaissent de la lignée. En tout cas, le doyen du village peut en témoigner. Cet hiver, lorsqu'accompagnant l'employé municipal, il lui tendait comme à tous les anciens du village ses chocolats de Noël, il reçut d'elle en échange, contre toute attente, une bise franche de sa part. « Cela fait soixante-dix ans que j'attendais cela », expliqua-t-il.

Philomène n'eut qu'Auguste comme vrai compagnon de vie, comme compagnon de toute une vie. Et Auguste n'eut sans doute que sa bonne vieille mule qui, durant vingt-cinq ans de bons et

La danse des ceps

loyaux services, a charrié les comportes de raisin et ployé sous le harnais, entre les rangs de vignes ; seule vraie complice de leurs choix. Beaucoup ici se rappellent la mort de la mule. Où l'enterrer ? Pas question pour Auguste et Philomène d'envoyer la bête à l'abattoir comme l'exigent les services vétérinaires. Son âme n'y survivrait pas. Elle sera enterrée à la lisière d'un bois. Auguste, ce matin-là, réquisitionne au plus vite le tracto-pelle du marchand d'engrais. Il faut d'abord extraire la bête de la remise où elle s'est échouée, puis ballotter ses six cents kilos de carcasse dans le creux de la pelle jusqu'à sa sépulture finale, à quelques encablures de son dernier sillon ! Émouvant. Voilà un événement, qui, vous vous en doutez, sonna le glas de sa vie de vigneron. Deux années plus tard, Auguste s'en alla donc à son tour. Son corps, ses mains, son dos, s'étaient recroquevillés progressivement, comme s'ils leur manquaient le manche de l'araire, l'élan du laboureur, la courbure du vendangeur. D'un véritable ménage à trois, harmonieux, cohérent, ne restait soudain plus que Philomène. Leur filleul avait, tant bien que mal, fait tailler, désherber, vendanger, des vignes qui portaient sur leur visage la marque de l'absence. Juste avant la mort d'Auguste, on s'était décidé à trouver une solution.

« Fumier et labour exclusifs, c'est promis », avais-je proclamé. Bien inspirée par son filleul qui vivait au village voisin, ma proposition avait fait mouche. Auguste dans sa torpeur, semblait acquiescer ma complicité avec son seul filleul, tandis que Philomène tardait à se ranger à l'avis de tous. Les murmures d'Auguste eurent le dessus : le dessus sur la tentation de laisser la friche étouffer les souches. Et puis, dans le fond, c'est le caractère de Philomène qui l'emporta aussi. En effet, elle ne bouda sans doute pas son plaisir de refuser le fermage à tant de familles qui les avaient nargués lors de la création de la cave coopérative. Eux, ils avaient tenu bon dans les années soixante avec leur petite cave du temps de papa. Ce furent les seuls parmi une trentaine de vigneronns que comptait le village à maintenir vivant le clic-clac du pressoir, à distiller dans le voisinage le délicieux fumet du marc chaudement pressé. Lorsque Philomène signa le contrat sous l'œil de tous, je vis donc une petite crispation, vite

oubliée. « J'irai aussi tailler et débroussailler, pour qu'elles ne meurent, ces quelques arpens de vignes centenaires », vigies épuisées jonchant de-ci de-là leurs olivettes.

Ce petit geste de ma part ne fut pas inutile... Sitôt passé le vieux rideau de jute, je ne la revis plus ou presque. Au début, si d'aventure elle venait au marché du dimanche, je ne manquais pas d'aller à sa rencontre avec une bouteille à la main. Plus tard, elle se fit prier pour les accepter. Puis, qui sait, elle s'esquivaît plutôt avec son petit cabas en évitant de me croiser. Nos routes, un instant convergentes, se séparaient-elles, comme de nature ? Qu'avait-on à se dire dans le fond, Auguste désormais absent ? Nous arpentions les mêmes vignes à plusieurs années-lumière de distance, de la même façon parfois, avec les mêmes gestes pourquoi pas ? Mais, nul doute, sans ressort commun. Pour des passions opposées, qui sait ? Elle avait raison : inutile de chercher la convergence. Le relais était passé, j'avais les vignes pour une transition de trois ans ; et c'est sûr, avait-elle dit, on prolongera cela par un vrai fermage ou une vente dès que les conditions de succession avec sa famille se préciseront. Chacun savait pourquoi il avait signé. Voilà l'essentiel.

Au bout de trois années, je les avais apprivoisées ces vignes ; je les avais remises en selle, en retirant les souches mortes, en supprimant les repousses d'arbustes, en expurgeant l'oïdium des sarments par soufrages répétés. Au terme de cette troisième année de vinification qui s'achevait, j'avais également apprivoisé les nectars qu'elles offraient.

Au tournant du premier novembre, et au terme des dernières presses, je lève le nez. Je profite d'une pause entre deux pressoirs de raisins. Il est temps d'aller chercher ce recommandé qui m'est notifié par le facteur depuis quelques jours, un impayé, un cadeau précieux ? Je sors de la poste avec une lettre recommandée libellée d'une main hésitante. Mon sang ne fait qu'un tour : « La mise à disposition de ma propriété ne vous sera pas prolongée après les vendanges. » Patatras : veaux, vaches, cochons, couvée..., tout mon travail de défriche, de remise en état, de mise en avant de certains vins typés, tombe à l'eau. Ces vignes, j'en vis, il me les faut, je les ai bichonnées, apprivoisées.

La danse des ceps

Nom de nom, elles sont une partition de mon karma, il faut qu'elle l'entende cela. Oui, je sais, je suis un « étranger » (entre nous, voilà plus de vingt ans que je fais partie du paysage !) Je sais aussi que cela se bouscule pas mal au portillon : il y a des jeunes qui envisagent de s'installer puisqu'il n'y a plus de boulot ; il y en a d'autres, qui, partis loin du bercail, veulent reconstituer le patrimoine familial ; d'autres, encore, âme de chevalier d'entreprise, rêvent d'une hégémonie vigneronne sur tous les autres. Et puis les psychés et les ego s'enflent depuis que l'appellation contrôlée locale est montée au faite de sa gloire, dans les concours et guides vinicoles. On retrouve presque, mais sur des schémas contraires, l'euphorie des années 1960, du temps du pisse-vin, de la bibine à robinet ouvert qui se complétaient à merveille avec les gros degrés d'Algérie. Le passage à vide des années 1970-1980, alors que je débarquais en Ami 6, avait été long à digérer... Seules quelques personnes comme Momo avaient réussi à s'adapter à ce yo-yo continu des marchés, qui faisait des embardées supplémentaires en cas de gros gel (1958 et 1961) ou de fortes grêles : vignes arrachées, terroirs replantés. Aujourd'hui, cela marche fort à nouveau : rendements maîtrisés cette fois-ci, avec de beaux bénéfices pour ceux qui ont su suivre le mouvement. Les prix du vin flambent. Un feu de paille ? Qui sait ? Il n'empêche, on ne les arrache plus les vignes ; on se les arrache de nos jours ! En attendant la prochaine crise viticole... qui s'annonce d'ailleurs peu à peu avec les concurrences croissantes des vins de qualité de l'hémisphère sud (Australie, Chili, Afrique du Sud...).

Les préférés de Philomène...

Albert, Albert... je m'évade donc de chez lui prestement. Auparavant, j'étais allé voir à deux reprises Philomène, à peine embarrassée, épluchant ses légumes. Son filleul, lui, déplore sincèrement : « Elle ne veut rien entendre. » « Mais pourtant, c'était convenu ? » Rien ne sert de répliquer, elle a fait affaire avec d'autres, dont Albert. Comment redresser la barre, retrouver mes ceps ? Je l'avais compris maintenant : pendant que je défrichais, que je cou-

pais les *sagattes*, que j'expurgeais les souches de Philomène et d'Auguste de leur oïdium, bon nombre, dont Albert, avaient fait le pèlerinage chez elle. Mais depuis, ils avaient tous ou presque lâché prise. Son caractère eut raison de leurs appétits.

« Et si toi, on te reprenait une vigne que t'as retapée, hein... » Albert, lui, était l'élus de Philomène, qui sait pourquoi ? Sans doute une histoire de famille ou parce qu'au contraire des autres il ne faisait pas partie, lui, de la caste, celle des agriculteurs. Poussé gentiment vers la sortie à cinquante-deux ans par son patron, il voit dans ces quelques vignes sa chance pour arrondir sa retraite à venir. Et puis l'agriculture, c'est vraiment son truc. Albert est un enragé de la terre, sans doute trop longtemps contraint à son quotidien de bureau, face à un ordinateur. Les oliviers débroussaillés sous la falaise, c'est lui. Les friches récupérées dans la plaine et proprement semées cet hiver, c'est encore lui. Il en fait plus pour le terroir que les autres, les vrais d'agriculteurs. Eux qui, avec leur double ou triple dizaine d'hectares, se doivent l'année durant de faire tailler et de sulfater au kilomètre, sans répit. Pas comme Albert qui avec la transition du chômage met les bouchées doubles. Dans deux ans, il devra se nourrir de cette terre reconquise. Mais au-delà des biens de famille, il ne parvient pas à acquérir un quelconque complément de surface. Or récemment, les autres, les vrais de vrais d'agriculteurs, lui ont déjà barré la route sur une autre affaire. Comme à moi aussi d'ailleurs !

Cette fois-ci, le sort lui est donc favorable. C'est Philomène qui veut lui vendre. Que puis-je face à une histoire de familles, ou de services à rendre, ou d'amitiés à entretenir, que sais-je ? Albert estime que là, tous les moyens seront bons pour éviter la priorité aux agriculteurs qui guettent, sûrs de leurs droits. « Il faut y aller », lui martèle l'épouse. Moi, je le comprends, Albert. Je les comprends tous même. J'aimerais bien leur dérouler le tapis rouge. « Tenez, mes amis, prenez même les miennes de vignes. » Peut-être ai-je toujours montré un excès de détachement dans ma démarche, sur mon visage. Je suis là et pas là. Au marché le dimanche, sur la place, j'y suis bien derrière mon stand de vins, mais j'ai la tête et la conversation ailleurs, au-

La danse des ceps

delà du vin. Celle qu'excitent les effluves et les chants des vendanges. Cela dit, il me renseigne avec bon sens l'Albert : « Si on ne peut manger des grives, on mangera des merles. » Traduisez : « Je peux négocier avec vous. D'accord, c'est jusqu'aujourd'hui vous le fermier, mais c'est à moi que Philomène veut vendre. » Sous-entendu, voilà un an qu'il lui fait des avances et qu'elle a mordu à l'hameçon. Albert me propose un marché : il m'annonce que Philomène lui « vendrait » trois parcelles, dont deux de « mes » vignes, par échange amiable. C'est-à-dire que lui, lui donnerait une friche insignifiante en échange complétée d'une bonne soulte, laquelle friche irait dans la foulée à un tiers. Albert finasse, ça se voit. Il n'a pas d'autre moyen sinon la SAFER se mettra en travers. Un mois plus tard la pression monte et il propose : « Vous me laissez acquérir cela sans tracasseries, et moi, je vous laisse jouissance de l'une des vignes qui était vôtre ; deux ou trois ans, hein, le temps que l'on me trouve l'équivalent ailleurs. Et alors, vous la rachèterez... » Ouf, je respire. Voilà probablement un demi-hectare de sauvé. Les raisins de cette petite parcelle retrouveront sans doute le chemin de ma cave. Il ne jouera pas son image sur cette affaire dans le village, il jouera l'arrangement. Mais il faudra néanmoins maintenir la pression.

Ah, mais s'il n'y avait que l'Albert ! Non, le vrai enjeu contre moi c'est le fils de Gisou, la femme du proviseur Richelle. C'est une fille du pays, toujours première de la classe. Son père, comme beaucoup de petits propriétaires à l'époque, avait jeté l'éponge au lendemain du gel de 1957. Personnage sage et respecté de tous, il avait préféré une place sûre comme régisseur sur une grande propriété du littoral. Bref, la ville, de belles études et un bien beau mariage avaient aspiré le destin rural de cette brillante demoiselle. Son proviseur de mari allait peu à peu devenir le grand pont de l'académie de région, chouchou des médias locaux. Mais, avec le renouveau de la viticulture languedocienne, la bonne bourgeoisie citadine rêve de nouveau aux « folies » viticoles du début du siècle, ces fameux châteaux que l'on « plantait » au beau milieu de terroirs paysans. Pour Gisou, le rêve est à portée de main. Il est temps que, dans sa trentaine, son fils se stabilise. Il sera le fer de lance de la reconstitution d'un patrimoine, abandonné trente

ans en arrière. Il sera le moteur du retour à la terre promise.

Mais ils rêvent effectivement, car entre les plaisirs d'amateur auprès des cavistes renommés, et celui de devenir grand fournisseur des mêmes amateurs, il y a plus d'un petit pas. L'amorce est néanmoins prometteuse. Gisou consolide l'existant qui avait été mis en *stand by* il y a trente ans auprès d'un fermier. On fait défricher les *armasses* éparpillés. On attaque, pour le fils, un stage nécessaire à l'obtention du statut agricole ; et on se signale partout acheteur...

Mais on découvre aussi, peu à peu que l'on n'attendait pas si chaleureusement dans les chaumières ce charmant *come back* rural, que la SAFER a d'autres priorités en ce moment ; bref, bienvenue, mais il faudra être un peu patient. Cependant Philomène est là, voisine comme autrefois avec le père de Gisou. On s'est rappelé les souvenirs de voisinage, les services rendus, les arrangements possibles... Et, coup de baguette magique, on se retrouve vite l'acheteur obligé, protecteur désigné de l'avenir des vignes du défunt Auguste, alors que j'y manie vigoureusement l'outil depuis trois ans. Voilà bien qui est dans le caractère de Philomène, cette solution, faire forcément le contraire de ce que la logique commande, de l'attendu. Une vraie « closquarde », dit-on d'elle depuis toujours. Une têtue comme elle, il n'y en a pas deux. Tenez : un jour, me racontait-on, à cinquante ans passés, elle revient de la vigne le doigt blessé. Phalanges en oblique, coincées par l'outil mené par la mule. Le médecin, prévenu, arrive, et Philomène déclare : « Non, non, tout va bien, je l'ai rectifié au marteau sur la table de la cuisine. » Dur avec soi, dur avec les autres. On ne revient pas deux fois sur un sujet avec Philomène.

Décidé, c'est décidé. « Il est temps de vendre ; j'ai fait deux lots, avec deux bons acheteurs ; écris-moi la résiliation du bail au monsieur, que je le signe », dira Philomène à son filleul, lequel maugréa : « Mais comment ? Et qui sont les acheteurs ? Et ce monsieur qui fait son vin bio et avec qui on s'était engagé ? Ah bon ? » De toute façon, il le savait, il fallait vendre. Le cousin éloigné sur qui on comptait vaguement était hors sujet. En plus, Philomène n'en a sans doute plus pour très longtemps, etc. Pour son filleul, le moment de la

La danse des ceps

réflexion, de la contradiction, n'avait pas lieu d'être. La réalité s'imposait. Vite, elle lui avait déjà glissé à côté des épluchures du jour, une feuille arrachée de son cahier vieux de trente ans. Finissons-en. Elle paraphe le texte de résiliation qu'il lui griffonne à la hâte, et vingt mètres ne la séparaient plus que de la poste pour « recommander » le tout. C'était octobre, fin de vendanges. Le lendemain chez moi, on pressait en fanfare la cuvée de vieux ceps d'Auguste ! Ce fut réellement sans fard !

Ah, mille diou !

Comment vais-je m'en sortir ? Je suis marron si cela se passe ainsi. En attendant, au lieu de ruminer, j'envoie brasser la bouse de corne de vache dans le dynamiseur. Et m'en vais appliquer ce préparât biodynamique sur les sols bien frais des vignes de ces derniers beaux jours d'automne. Y compris les vignes de Philomène. Je veux marquer le territoire. Décavaillonnage, épamprage, ébourgeonnage, sulfatages, dynamisations, etc. J'aime cet enchaînement de soins lorsqu'il est réussi, lorsqu'il signifie accompagnement méticuleux plutôt que dressage autoritaire. La vigne autrefois, n'était qu'une liane, tout en autonomie. Libre comme une liane, rampant au sol comme une couleuvre, grimpant aux arbres comme un singe. Mais voilà plus de dix mille ans que les paysans l'ont domestiquée, dans le Caucase d'abord, pour marcotter ensuite, au gré des migrations, sur tout le pourtour méditerranéen. Aujourd'hui, plus domestiquée que la vigne, tu meurs. Elle a quitté les anfractuosités des rochers pour peupler les terres profondes. Elle a oublié son individualisme revêche pour se rassembler avec ses congénères, comme des rangées de petits soldats. Elle voulait vivre libre, et la voilà mise en gobelet, en espaliers, pire encore, enfermée sur des palissades de fil de fer. Elle y a perdu sa débrouillardise, sa liberté. Mais elle y a épanoui son fruit. Et cela, grâce à une rencontre déterminante, celle des terroirs. Ce mariage conçu par l'homme n'avait d'autre voie que la domestication de sa nature profonde. Mais la condition de ce mariage aux fruits charmeurs, fut donc un

compagnonnage éternel avec le vigneron. Et, comme dans tout compagnonnage, il y a nécessaire écoute. Dans les trente dernières années, ce tutoiement réciproque a changé de nature. Il est devenu soliloque : « Tu produiras plus de fruits, facilement accessible, toujours sains et mûrs. » Avec, pour outils (ou armes) pour se faire entendre, fertilisation excessive, matraquage chimique, écimage systématique, vendanges en vert, etc. Aujourd'hui, on comprend peu à peu les limites de la démarche, malgré l'apparence de résultats. Pourquoi en effet pousser la fertilisation ? Si l'on doit en fin d'hiver éradiquer à l'herbicide le tapis végétal abondant au sol, si l'on doit au printemps écimer en continu l'exubérance de la végétation, si l'on doit dans le courant de l'été, pour des raisons de qualité, supprimer une partie des raisins.

Non, plutôt que d'appliquer la bonne dose de nitrates aux sols, je préfère stimuler leur fertilité naturelle par des ensemencements de compost. Plutôt que de systématiquement « gratter » les sols ou de les désherber, je me plais mieux, à les dynamiser (avec les préparats biodynamiques). Plutôt que de « couper » aux pousses printanières la tête aveuglement, je préfère ébourgeonner et palisser toujours plus haut. Compagnonner, ce n'est pas forcer d'un côté, contraindre ou récompenser de l'autre. C'est justement accompagner dans le respect des individualités, minérales, végétales, animales, et humaines.

Au départ bien sûr, je n'avais pas compris tout cela. Pour avoir une plante saine et une bonne récolte, m'avait-on dit, il ne faut pas rater tes apports N P K (azote, phosphore, potasse). Alors, en bio, tu te débrouilles, mais il les faut quand même. « Vas-y sur le fumier, mais n'oublie pas la potasse », transigeait cependant Momo. Comme il savait dire à juste raison : « Les herbicides sont la survie des vignes vieilles (trop étroites, trop en pente...), mais la mort des vignes jeunes. » Bon, et les sulfatages ? Ah oui, les sulfatages : « Pas de souci, tu couvres la végétation afin qu'elle soit protégée d'avril jusqu'aux chaleurs du quatorze juillet. Tous les quatorze jours un pesticide systémique, et c'est bon. Et après l'orage du quinze août tu fais une dernière couverture », me garantissaient les collègues du pays. « Bon, mais moi en bio, avec la bonne vieille bouillie bordelaise et

La danse des ceps

la fleur de soufre ? » Ah là, soit il faut des bonnes années bien saines, ou alors c'est du non-stop. Dans ce cas, quand tu finis de sulfater la dernière, de vigne, tu recommences la première, comme en 1976 ou comme en 1992. Et Momo de me rappeler cette fameuse année 1962 où tout se faisait à l'appareil à dos doté d'une petite turbine à moteur, qui vous transformait en bout de rang la tête en citrouille molle.

Mille diou, sacré diou de mildiou : voilà le responsable en chef. L'assommoir du vigneron du début du siècle dernier, et l'assommoir de la vigne aujourd'hui sous le joug des pesticides. Depuis son supposé débarquement sur les côtes atlantiques, le mildiou a d'abord annihilé les plaisirs des adeptes de Parmentier, puis, plus tard, ceux de Dyonisos à la fin du dix-neuvième siècle ! C'en était trop, ils ne pouvaient pas tous, ruinés, partir aux Amériques sur le *Mayflower*. Les malheureux avaient tout essayé (la chaleur, le sel, les tisanes, etc.), lorsque le hasard leur fit découvrir le vertueux sulfate de cuivre, et donc la fameuse bouillie bordelaise. Ainsi le bleu profond des treilles fit peu à peu le tour du monde... À tel point que cent ans plus tard, « Partir sulfater », en langage agraire moderne, c'est aller au champ et pulvériser n'importe quel produit liquide sur une quelconque culture. Car l'arsenal chimique, dit systémique, et non moins parfois systématique, a pris la relève du bon vieux sulfate.

Dans le fond, ils ne sont pas bien nombreux, ceux qui sulfatent pour de bon. La plupart ne sulfatent plus. Ils « passent » du mancozèbe, du manèbe, du folpel, ou autres joyeusetés « efficaces ». N'empêche... à pied, à cheval, en tracteur, et même parfois en hélicoptère voire en avionnette, tous « sulfatent ». Question d'échelle. Sulfater, Su'l paté : faut voir aujourd'hui la méticulosité du pulvérisateur moderne. Plus il fait fine la gouttelette, le pulvérisateur devient pulseur, puis atomiseur. Et si ça continuait comme ça, l'atomiseur pulvériserait de la particule radioactive. À moins que cela ne se termine au laser. Belle armada, au nom du mildiou !

Hiver 85. « Vends *solo* 120 l, année 68, état de marche, xxx F Tél. HR. » Je file au fond de la remise où elle gît, échouée, et... l'emmène. *Solo*, kesaco ? Dans la série des pulvérisateurs, c'est ce que l'on appelle

une brouette à sulfater, le bas de gamme en quelque sorte. On marche au pas et on se faufile entre les sarments, brouette motorisée à la poursuite. Un bon cran néanmoins au-dessus de la « chic-à-chac » ou bouilles à dos de quinze à vingt litres, et avec laquelle on atteint assez vite ses limites physiques. Rien à voir non plus avec le pulseur de mille litres – dix rangs, traîné par le 250 CV en tenue de cosmonaute. Avec la brouette, on ne surplombe pas, on est dans le réel, on baigne dedans la vigne. C'est Schtroumph sulfateur tout le printemps. De toute façon, avec le sulfate de cuivre basique, pas de danger lors des chevauchées solitaires avec sa brouette. Tout juste quelques éternuements ou petites larmes à l'œil sans conséquences. Mais attention, avec le temps, on apprend les nuances. Car le barbouillage systématique à la bouillie bordelaise ou au soufre, en bleu et en jaune, cela fait un peu grunge dans le paysage. Efficace peut-être, mais pas bien net malgré tout sur l'environnement. Paraît que les lombrics et autres congénères, z'apprécient pas trop le cuivre. Quatre à cinq sulfatages en année saine, mais huit à dix en année humide. Cela dépend de la météo, des vignes, des cépages, mais ce type d'exercice à l'aveugle, ça use, ça use, le lombric et le... loustic. Avec le temps, c'est sûr, on apprend à mieux doser, mais il n'empêche, comment réduire l'exercice ?

« Un bon coup de vent du nord vaut plus qu'un bon sulfatage. » D'accord ; Vent du nord, vent du nord..., mais cela ne vient pas sur commande. Et pourquoi, avec un bon vieux réacteur d'avion, pulsant tout son souffle en bout de vigne, je ne ferais pas mon propre vent du nord sur commande ? Qui sait avec tous ces crashes aériens, je pourrais bien en récupérer une petite collection d'occase ! En attendant... Sulfatons, schtroumphatons ! Quoiqu'à force de schtroumphater... j'ai compris l'évidence. Ni trop gros ni trop maigre, pour une bonne santé, rien ne vaut la bonne et raisonnable vigueur. Simple comme bonjour. Vigne trop vigoureuse = vigne à mildiou et milles malheurs. Je continue donc à schtroumphater, mais parallèlement, je mène la cure d'amaigrissement ici, et je fortifie là. Couper le robinet du compost ici, enherber le rang ailleurs, épamprer et effeuiller pour aérer, etc. Le doigt en l'air chaque matin

La danse des ceps

pour tester le sens du vent, l'orteil au sol pour apprécier la persistance de la rosée. Je schtroumphate toujours moins et toujours plus intelligent chaque saison. À tel point que je rêve de ne plus schtroumphater du tout. Effectivement je ménage peu à peu le tournant vers de réels produits de prévention et de stimulation des défenses naturelles. Par exemple, la silice brassée, le sel argileux dilué, les tisanes de prêle... les démarches de la biodynamie en quelque sorte, pour fortifier, dynamiser, autonomiser. Un jour lointain, Le *solo* au fond de la remise, et la vigne en autogestion, qui sait ? D'une nature sauvage à une nature domestiquée, peut-on rêver ? Deux mille, deux mille un, deux mille diou ; je vous jure, je passerai peu à peu le cap ! Et ce cap, je ne le savais pas alors, c'est le *quad* agricole (moto à quatre roues) qui m'épaulera dans l'efficacité de ces préparations dynamisées.

L'agriculture biodynamique, kesaco ?

Quand on me demande ce que c'est que l'agriculture biodynamique, je deviens parfois évasif. Par crainte d'un débat parfois stérile sur la lune et les planètes. Car il faut le dire, si quelques-uns tâchent de vous coincer sur le fait que la biodynamie c'est pipo, un peu trop dans les étoiles, d'autres vous font le couplet ésotérique entendu sur l'astrologie au secours de la planète. Heureusement, entre ces deux polarités, il y a un juste milieu.

Effectivement, sur ce sujet, mieux vaut rester terre à terre. Et alors, moi, je décris sincèrement la biodynamie comme une pratique qui m'a fait percevoir que chaque parcelle, chaque vigne a son individualité, son équilibre particulier : ici j'enherberais, là je ne labourerais que le rang, ailleurs je déchausserais. Tout est dans l'accompagnement d'une juste vigueur de la vigne, qui lui permettra peu à peu d'être dans une autorégulation équilibrée. Un regard nouveau sur la plante, ses

interactions avec les sols et l'environnement. Plus de geste où l'on « apporte » (fertilisants chimiques ou organiques), et auxquels succèdent des gestes où l'on contraint (rogner, écimier, couper les raisins en vert, sulfater, etc.). Plutôt l'accompagnement vers un équilibre optimal. Et là se situe en particulier le rôle des préparâts que l'on dilue puis l'on brasse méthodiquement, une heure durant, dans un dynamiseur *ad hoc*. Il s'agit ainsi par leur application dans l'heure qui suit de stimuler les pleines potentialités des sols en fin d'hiver (préparât 500) ou les meilleures aptitudes de la physiologie de la plante au printemps (préparât 501). Presque un levain sur une pâte à pain.

« Mais alors votre truc, c'est magique, parce que 100 grammes de bouse de corne (préparât 500) dans 100 litres d'eau de pluie pour trois hectares, cela relève de la pensée magique », semblent dire certains interlocuteurs. Bref, il y faut des explications scientifiques ! Et là, il y a une expérience précieuse à décrire. En effet, en Allemagne un institut de recherche a constaté, sur vingt années, que l'emploi des préparâts ne produit bien entendu pas de miracle comme des accroissements spectaculaires de masse racinaire par exemple. Non, simplement on a constaté que les racines sont nettement plus arborescentes en d'innombrables racicules où l'interface entre le végétal et le sol est multipliée ; interface peuplée d'une microfaune diversifiée qui gère cette transition entre monde minéral et monde végétal. Microfaune quasi absente en agriculture chimique où seuls des engrais directement assimilables, sous forme d'éléments simples, sont captés par la plante.

Partant de là, je me plais à indiquer que la santé d'un arbre s'apprécie par l'arborescence de son port, que l'aptitude respiratoire est souvent liée à la finesse des diverticules des bronchioles, que la vitalité d'un sang humain ou la qualité d'un vin sont signées par la forte arborescence d'une cristallisation sensible. La biodynamie, c'est aussi cela : accepter les cohérences possibles entre différents niveaux d'observation,

La danse des ceps

reconnaître que la science n'est pas scientisme. C'est alors rentrer peu à peu dans la perception phénoménologique de Goethe et de bien d'autres (les enfants en particulier) ; c'est deviner la solidité de la pensée anthroposophique. Tout un programme qui s'entrouvre alors aux confins de la science et du spirituel, ce qu'une institution comme le CNRS dénomme dans son organigramme les « sciences frontières ».

Et puis, un recul historique permet de constater que la période d'agriculture chimique n'est sans doute qu'une parenthèse (utile ?) de 50 à 80 ans dans l'histoire de l'agriculture depuis 9 000 ans. Il est dommage de laisser dans cette transition « régressive » l'agriculture où une posture quasi minière (sols épuisés) a imposé de nouvelles formes de nomadisme. Il est temps de dépasser cette parenthèse et d'aller au-delà dans ce long élan de domestication avec soin de la nature.

Parfois toutes ces explications sont de trop. « Moi la bio, la biodynamie, je fais cela parce que je ne sais pas faire autrement. » C'est dans le fond ma réalité d'agronome-vigneron ?

Le fils du proviseur

Comment passer le cap alors que mes affaires semblent bien mal parties. Et pourtant ma position est légitime, mes ambitions foncières fort modestes. Et un beau jour d'automne, c'est le bouquet, le fils du proviseur perd son contrôle au téléphone. « Tu n'es qu'une... ! » me dit-il, en me raccrochant au nez, alors que je tentais un énième dialogue. J'en sors tout froissé, puis me demande s'il ne s'apostrophe pas lui-même. Le reproche aux autres de ce que l'on est soi-même. Qui sait ? En tout cas, il s'emporte, ce n'est pas nécessairement mauvais signe. Il sent que des chicanes s'installent sur la voie triomphale de son insertion dans le terroir. Après les vendanges, j'avais eu rumeur qu'un jeune réinvestissait la maison de famille. Belle bâtisse, jusqu'alors souvent aux volets clos. C'était lui,

ce jeune ! L'air du temps me fit penser que ce pourrait bien être l'autre des candidats à la succession, après Albert. Je lui fis alors signe pour discuter. Sans se connaître, il avait fait presque à tu et à toi avec moi. De mon côté, un peu naïf et un brin démagogique, je lui avais même laissé entendre qu'on était tous deux laissés pour compte des dernières transactions de la SAFER sur la commune. En clair, les gros s'étaient tout partagés. On devait faire cause commune... « Mais la propriété de Philomène, ce n'est pas toi », osai-je tout de même bafouiller, cela n'appelant qu'un discret « non, non », un non moins discret « Je serai candidat sur tout ce qui bouge ».

Un mois plus tard, le brave Albert me fait bien comprendre dans ses bavardages embarrassés que le fils du proviseur est pourtant de la partie. Quelques semaines plus tard, il me le confirme. La famille du proviseur serait même devenue chef de file des transactions. Elle devient missionnaire de bons offices juridiques, lorsque les choses se compliquent. En effet, avec l'entregent de Madame, s'élaborent les stratégies fines. Albert suit, mais néanmoins, n'aime pas cela. « M'étonnerait pas qu'ils veuillent acheter mon petit lot au passage. » De toute façon, cela fait trente ans que les deux familles se côtoient sans plus ; c'était déjà pour une question de terre. Assez finaud pour se mettre dans le sillage des puissants, Albert reste tout de même méfiant, car les impostures... on ne sait jamais.

Les barrières cependant se dressent peu à peu. Je suis allé voir la SAFER qui en cas d'achat, naturellement, préempterait à mon profit. Et s'il y a contournement, c'est-à-dire la tentation d'un fermage déguisé (on loue un bail à ferme pour devenir trois ans après acheteur prioritaire), eh bien dans ce cas, en tant que non-agriculteurs tous deux pour l'instant, ils tomberont sous le coup d'une interdiction d'exploiter.

Un beau matin ensoleillé, Philomène monte dans la belle berline du proviseur, direction le notaire. Ils s'en retournent bien assombris. L'Albert, lui, qui suivait l'heure d'après, n'y a même pas trouvé Philomène. Il n'a eu droit qu'à un bref face à face absurde avec le notaire, racontera-t-il. « On m'a posé un lapin. » Albert est formidable, il a le délice de tout raconter entre les lignes, à force de ne rien

La danse des ceps

dévoiler. Albert, c'est ma meilleure machine à rumeurs bien informées. Il le sait d'ailleurs, pas nigaud pour un sou ! Alors, que s'est-il passé, ce matin-là ? Seules les petites souris pourraient en témoigner. Mais cette délicate adresse de « ... » sortie si sincèrement du fond du cœur au téléphone par le fils du proviseur en disait long sur l'épisode. Bref, le notaire un peu zélé aurait exprimé la loi, rien que la loi, toute la loi pour cette option de fermage « blanc », voire celle d'« achat » par échange amiable. Il y avait donc une « ... » quelque part, ne pouvait que conclure Gisou qui croyait avoir tout prévu. Même la routine des hommes de loi, leur passivité sur les petits détails gênants. L'instruction, ici suggérée « d'en haut », de la procédure d'interdiction d'exploiter en agriculture, est chose extrêmement rare. Seulement, le notaire, ce matin-là, avait intentionnellement eu ce pointillisme administratif.

Quelques jours après, et pour bien signer l'origine de la manœuvre, le président de la SAFER propose fermement une entrevue au fils du proviseur. Il y accède bien volontiers, et s'entend dire en substance : « Si tu veux rentrer dans le milieu agricole, ainsi en force, tu risques d'en ressortir aussi sec. » Bref, il peut toujours aller voir un notaire plus arrangeant. Il pourra toujours inventer d'autres astuces légales. Mais, terminés les soutiens de la profession à sa démarche d'installation. Par contre, s'il se modère, il sera considéré, tôt ou tard, comme prioritaire sur les terres qui se libèrent. Mais pas de grabuge au village !

Les rendez-vous de chez Momo

Et si j'allais voir Momo pour de bon ? Lui qui m'a accueilli, qui m'a toujours parrainé sans en avoir l'air. Il y pourrait bien quelque chose. Jusque-là je n'avais jamais osé lui évoquer la chose. « Cela se résoudra », je me persuade. Ni maire, ni président, ni ex-président de ceci ou de cela, ni. ni. Momo, c'est Momo un vrai vigneron, un point c'est tout. De sa cuisine, il te dira si tu vas faire des mottes en labourant demain matin. Il te corrigera les prévisions hebdoma-

daïres de météo France. Il saura aller dire le bon mot à celui qui vous enquiquine. Mais il saura surtout vous dire s'il ne peut rien.

Momo, à son âge, ne fait plus maintenant que ses mots croisés. Alors comment diable sent-il tout cela, encore aujourd'hui ? Il n'y a que deux fenêtres dans sa cuisine, et il ne va plus guère qu'une fois par jour au café, temple suprême de l'information. Alors quoi ? Eh bien Momo c'est une nature, mais c'est avant tout l'expérience et la force de l'intuition. Lui qui a pris la suite de son grand-père à seize ans en 1944, n'a jamais transigé avec les compromis. Combien de fois a-t-il raconté qu'il faisait tous les samedis matin dix-sept kilomètres après l'école à vélo, pour rejoindre les vignes de son grand-père ? Et qu'un jour il lui déclara : « Je reste ici, j'arrête l'école. » Ce comportement toujours entier et cohérent n'a fait que s'accroître cinquante années durant. De quoi forcer le respect pour Momo. Localement, il fait partie de cette race d'homme qui n'a nul besoin de position professionnelle ou sociale pour convaincre. Bien sûr Momo a des défauts comme tout le monde. Mais c'est une autorité morale incontestée, incontournable. J'en ai connu ainsi un autre de la sorte en Ardèche. Il s'appelait Raoul et avait toujours vécu dans son village près de son moulin. Et pourtant c'était à la table de Raoul que vous retrouviez côte à côte le député de gauche et le député de droite, flanqués des ténors économiques du département. C'est à la table de Raoul que l'on résolvait sagement les embrouilles politiques. Il y avait du Raoul dans le Momo.

Seulement, aujourd'hui Momo a soixante-douze ans et est bien diminué. Le travail et les difficultés de la vie l'avaient forgé, mais l'avaient également usé. Le grand malheur de son existence, ce n'était pas le gel de l'hiver 1956 ; ni celui de l'hiver 1963 qui l'avait obligé à tout replanter ou presque ; ni l'abandon de sa cave de vinification en 1968, alors que seule la cave coopérative permettait de s'en sortir à l'époque. Ni l'impossibilité de réaliser son rêve secret d'être un jour berger. Non, son drame, c'était le décès en couches de sa première épouse. Cela datait de 1957 ; et dans le drame, son deuxième fils fut, lui aussi, emporté.

Momo, vingt-deux années plus tard, avait retrouvé son « deuxième fils ». C'était moi ! Ou plutôt, ce fut peu à peu moi. Il le disait ainsi,

La danse des ceps

tout simplement. Pas un fils comme les autres, bien sûr, mais une amitié particulière teintée d'un sympathique paternalisme. Certainement, pour lui, une manière d'aider le temps à soigner une profonde blessure. En somme, une façon d'en parler sans en parler. Ce fameux trente novembre, où il m'avait proposé un café, puis le gîte, puis le souper... il n'y avait sans doute pas réfléchi. On s'était progressivement apprivoisé. Drôle d'oiseau que ce garçon, se demandait-il sûrement. D'où vient-il ? Que fait-il ? Vague étudiant, journaliste, agronome, avec un plein barda dans une Ami 6 ! Mes explications étaient bien entendu confuses. Moi, ce que je cherchais, c'était un abri dans un village. Et puis j'avais trouvé ce petit boulot d'enquête agricole pour l'Administration. Histoire de garder mes libertés. Vacquerol, la patrie de Momo, était le centre de gravité du canton, celui que j'avais pointé du doigt, au hasard, sur la carte départementale de l'enquêteur en chef qui m'embauchait. Vacquerol, cela sonnait bien à mes oreilles : une sonorité un peu hispanique. Et surtout quelque chose de bien terrien là-dedans, de bien posé, comme une vache dans un pré. Les patronymes des villages voisins ne faisaient eux, vraiment pas le poids. Clairac sonnait pas bien clair, Taurargues faisait trop filandreux, Fontaines me faisait froid dans le dos à cette saison. Non vraiment, Vacquerol, c'était du solide. Je gare donc ce jour-là ma vieille 3 CV sur le plan du village et file au café : « Y aurait pas une pièce à louer à Vacquerol ? »

Qui sait pourquoi, l'épouse du cafetier, me mène chez Momo, en face. Et pourtant, il n'a rien à louer, lui. Quoique, quoique. Il y avait bien la maison de Tantine. On ne s'en servait que pour les vendeurs ; et parfois, on la prêtait pour les repas de chasse, l'hiver. Pas le genre de Momo, tout de même, les petites annonces locales pour louer. Il n'empêche, le soir même, je dormais chez Tantine. À côté de Président ! Et Président était un voisin à la hauteur de son nom : un mètre cinquante au jarret, et une robe digne du cheval d'Henri IV. Bref, un cheval Camargue. La nuit, je l'entendais parfois cogner avec ses sabots, le jour, je passais le nez par-dessus son portail. « Qu'est-ce que tu as, Président, tu as mal dormi ? Avec mon poste, tu as rythmé la chevauchée des walkyries hier soir... ? » Il était impassible, il

attendait la sortie au pré... En quelques jours, la maison de Tantine avait pris sa nouvelle allure. J'avais installé au fond de la pièce ce vieux poste radio digne de l'appel du 18 juin. Je ne sais pourquoi, j'y captais presque exclusivement Radio Alger. Momo avait vécu les prémises de la guerre en 1952 et y avait développé une passion étonnante, celle des chars... Mais de là à ce que le poste se bloque sur cette fréquence. Curieux. Il n'empêche, outre les rares prêches du FLN, la musique y était excellente au goût de... Président !

J'organisai, peu à peu, la pièce en cercles concentriques autour de l'immense foyer et du fameux poste : une table, un lit, et un tabouret près de l'évier en pierre froide. Tout le reste était passé à l'étage, condamné pour l'hiver. « Et voilà ce gaz, si tu te fais de la cuisine », dit Momo. Le soir même, après l'avoir installé, je dînai chez eux, de l'autre côté de la rue. Et tous les autres soirs ainsi ; et tous les midis aussi. Faut dire qu'entre-temps, Momo m'avait entrepris : « Je te prête la pièce et tu me donneras la main cet hiver à la vigne, quand tu pourras. » Le contrat était signé. Tout à fait ce qu'il me fallait. Je n'aime pas être seul, je ne connais personne, et en plus je n'ai qu'un feu de bois pour tout chauffage. Momo, lui, aime bien la compagnie. Et puis Momo, c'est un régal, soir après soir, pour une traversée sans escale de tout l'hiver. Il racontait, il racontait et il ne lassait pas, et moi non plus, ou presque. Il faisait vivre tout le village, sa région et ses générations successives dans cette cuisine. Sa deuxième épouse apprécie, dévouée. Pas seulement pour Momo ; non, pour tous et pour chacun. Elle n'avait que treize ans lorsque le décès arriva, événement particulier puisque c'était sa sœur. Non, elle n'avait pas pris la place de sa sœur, comme cela semblerait le dire. C'était sa place, c'est tout. À dix-sept ans, elle épousa Momo, et lui donna un an plus tard un deuxième fils. En somme j'étais l'entre-deux fils. L'aîné habitait maintenant le village de sa mère défunte, s'occupant des vignes de ce côté-là, et le cadet était, à cette époque, lycéen pensionnaire en ville.

Momo, je ne l'ai que rarement vu sortir de Vacquerol. Tout au plus une ou deux fois par an en ville pour un examen médical, bien loin du rythme d'avant, ou en charge de la vente des vins de la cave coopérative, il descendait chaque lundi après-midi au café

La danse des ceps

Napoléon de Nîmes, en face des arènes. C'est là que négociants et producteurs traitaient les affaires. Le reste de sa vie sociale se passe sur place, plus précisément, entre l'espace qui sépare le portail de chez Momo et le café. Car, entre les deux, il y a la place et surtout les bancs de la place. C'est de là que tout s'observe et se commente. « Ah tiens, v'là Guilhem qui part labourer. » « Oh mais Paulette, elle part bien en avance à ses courses... » C'est là que l'on traite les « Peux-tu me prêter ta charrue la semaine prochaine ? » ou « T'as vu, les sangliers qu'ils ont faits à la battue de samedi dernier ? » Mais au domicile de Momo, il y avait quelque chose de particulier : on y voyait en effet, défiler tout le quartier. Mais aussi du monde d'un autre genre. Des gens qui venaient d'ailleurs, et s'installaient dans sa cuisine pour boire un petit canon et pour tchatcher de choses simples et légères : sous-préfet, chef d'entreprise, chanteur, notaire, agent de change, chercheur... et le fameux proviseur Richelle. Celui-ci y passait parfois le dimanche matin. C'était sa halte-bavardage lors de son jogging vélocipédique campagnard. En bon chrétien aussi, il ne ratait pas la visite rituelle de Pâques, cette fois-ci sans vélo ! C'était maintenant Momo, affaibli depuis cinq ans, gravement atteint des poumons, qui lui rendait visite sur la route de l'hôpital.

Il y avait aussi des repas mémorables avec tout ce beau monde. On se retrouvait à la salle à manger entre la collection de vieilles pipes et les cannes du grand-père vénéré. Au bout de dix minutes de conversations sérieuses, Momo craquait, aidé par quelques verres de trop. La dérision et l'anticonformisme s'installaient. À ces instants Momo c'était Zavatta et Louis de Funès réunis. Et puis, si l'atmosphère y était, c'est Président qui entrait en scène, oui Président, mon voisin. Momo, qui dans ces occasions caressait trop la bouteille, sortait se « soulager », disait-il, dans la cour. Et cinq minutes après il rentrait fièrement dans le salon, avec Président au bout de la longe. Ils y faisaient à deux, le tour de la salle à manger et s'en retournaient à l'écurie ! Pas une canne ou une pipe n'en tremblait. Prouesse infinie qui montrait la confiance de l'animal dans son maître. Ça, c'était du Momo ! Peut-être d'ailleurs tout le contraire du conformisme et de l'obséquiosité du proviseur en l'occurrence, drapé dans sa position de mandarin.

Mais si Momo faisait le mariole à ces heures, il savait où il allait. En vingt ans il avait traversé toutes les crises viticoles. Ce qui ne l'avait pas empêché de s'agrandir et d'être équipé au top. Parti des dix hectares de son grand-père en 1944, il disposait maintenant de soixante hectares. Une prouesse olympique qui l'avait usé, il le savait. Mais il s'était toujours fait fort d'être le premier et d'installer favorablement ses deux fils. Quant à moi, il avait toujours ménagé le nécessaire pour que je mette le pied à l'étrier. Il m'avait montré les gestes de base un hiver durant lorsque j'étais pour ainsi dire, au pair chez lui. Il avait amadoué son vieux cousin Louis, pour qu'il me laisse ses petits morceaux en attendant des jours meilleurs. Un vrai mystère, une vraie « mystique mire », l'acquiescement de Louis, dont ce digne personnage avait le seul secret. Voilà donc notre bonne Ami 6, devenue entretemps Ami 8, qui chargeait les raisins de chez Louis en récupérant pour le convoi tous les seaux disponibles à la maison.

J'avais à peine osé décrire à Momo comment l'on s'approchait avec nos seaux de la cave coopérative le soir à la nuit tombée, quelques minutes avant la fermeture, pour éviter la crise cardiaque aux gros tracteurs. C'est lui aussi qui avait su convaincre Robert, pour négocier l'achat de ma première vigne après le décès de Louis : trente ares du pire cépage hybride, dans le quartier le plus gélif bien sûr. Mais pour que Robert, ou qui que ce soit, lâche quelque chose à un « étranger », il fallait bien un Momo là-dedans. Zorro, mon tracteur d'aujourd'hui, c'est lui également, qui un beau jour, me sert la bonne occasion. Mais faut pas croire, il accompagne tout cela de : « Mais qu'est-ce que tu vas aller t'occuper des vignes ? » ou : « Tu ne fais que des conneries ! » Paternalisme sympathique. Cependant mes vignes, cela semblait le concerner. « Pouah », s'exclamait-il, le sourire en coin, lorsqu'il dégustait mes premiers vins bien plus tard, fier sans nul doute de contribuer à ces premiers résultats. Et de rajouter des conseils précieux. Chaque semaine ou presque, je m'y arrêtais. Pour y parler de tout et de rien, mais pour en ressortir toujours enrichi d'idées et de recommandations utiles.

Voilà presque vingt ans que ce compagnonnage réciproque fonctionnait. Mais voilà aussi que le fils du proviseur revenait au villa-

La danse des ceps

ge et qu'un voile s'interposait. Allez, je lui en parle. Et puis non, il était inimaginable de lui parler de mes tracas d'aujourd'hui, vu son état. Plusieurs fois, lors de mes visites récentes, la tentation aurait pu me guetter. Sa peine à parler, ses étouffements passagers, et la vision de son crachoir d'un côté, celle de sa bouteille à oxygène de l'autre, interdisaient manifestement le sujet. Et de toute façon, c'était décidé, il ne s'agissait pas de lui demander un soutien. De quelle nature, d'ailleurs ?

Une visite chez Philomène

Et puis zut, je vais la revoir, Philomène ! Momo, pas plus que les mouches n'avait vraiment ses entrées chez elle. D'ailleurs, j'ai appelé le filleul de Philomène. « Allez la voir, faites de la surenchère, dites-lui que ce n'est pas un problème d'argent... Il est temps. » Ce n'est peut-être pas encore irréversible, son accord avec la famille du proviseur. Dans le fond, c'est elle qui tient les rênes de tout cela. Et elle va me comprendre, c'est sûr ! Je vais lui dire qu'elle fait une grosse erreur, que la vente va être bloquée, qu'elle va rester avec son patrimoine sur les bras si elle continue ainsi, que je n'ai pas retapé ses vignes pour rien, et que je les veux, un point c'est tout ! Y en a marre de marcher sur des œufs, d'affronter les abus de pouvoir, les cancons de village. Et puis, ce n'est pas parce qu'elle a plus de quatre-vingts ans, qu'il faut supporter sa nature bien particulière. Hier, au marché, Fernand qui a l'âge de Philomène, m'a raconté des histoires gratinées de gens qui l'ont eu démarchée, pour échanger une terre, pour entretenir un fossé mitoyen. C'est toujours non, ou plutôt toujours le contraire de ce que l'on attend d'elle ! L'ancien président de la coopérative m'avait aussi livré de belles anecdotes lorsqu'il leur avait proposé un pont d'or pour rentrer à la cave. Dur-dur la Philomène.

Alors maintenant, à mon tour. En m'approchant, je repère depuis la croix, au coin de la rue, si par hasard, l'un des deux acheteurs ou toute personne compromettante, ne passe pas par là. Puis je

m'approche de sa grille, en espérant disparaître derrière au plus vite. Il ne faut pas être démasqué sinon les conséquences du qu'en dira-t-on... On sait jamais ! Ni une, ni deux, j'arrive sur la grille toute rouillée. Je ne la vois pas. Je traverse le portail, me faufile dans la remise de la mule, ça sent le bon fumier bien vieux. L'Auguste n'a pas dû faire curer l'étable après le décès. De là, je débouche sur un grand terrain bien ouvert. Ça alors, je ne savais pas qu'il y avait tant d'espace là derrière. Étonnant, vu la taille du pâté de maison.

Je pénètre seul, sans demander mon reste. Le lieu est ombragé, il y a de belles allées. De-ci de-là, du matériel logé dans de coquets petits cabanons. Je m'avance. Je ne sens pas de présence. Je ne suis ni chez Philomène, ni au village, semblent me dire ces poules, qui trottent partout, et ces rangs de légumes bien alignés. Une allée en pente me guide vers la cave. C'était donc là qu'ils faisaient leur vin, tous les deux. Nom de nom ! Ma cave à côté, c'est de la rigolade ! Et dire que je me figurais l'Auguste découragé. Je tourne discrètement le robinet de l'une des cuves dans un verre, posé là sur le muret. Il y coule du vin ! Un vrai délice. Mais c'est Philomène qui fait cela ? Je ne comprends pas. Après vendanges, elle était toute menue dans sa cuisine. Elle épluchait ses légumes comme d'habitude. Clopin-clopant, elle s'approche maintenant de la cuve et me voit, c'est sûr, mon verre à la main. Un fantôme ? Je n'en crois pas mes yeux. Je ne bouge pas, ne dis rien. Je ne semble pas la gêner d'ailleurs. Mais moi je suis tétanisé. Le verre tombe... et je me réveille. Je suis assoupi : c'est quelqu'un qui frappe à la fenêtre. Ouf ! Libéré. Je me lève et le cauchemar s'arrête. Ce n'est pas elle !

La réalité c'est que Philomène est intouchable, Philomène épluche ses légumes et Philomène fait toujours le contraire de ce que la logique commande. Aujourd'hui, c'est la Sainte-Philomène, me dit-on à l'improviste. Sainte Philomène priez pour elle !

Un dimanche chez le proviseur

Qui est ce fameux fils du proviseur, qui résiste à toute logique ? De son physique, filiforme, allongé, plutôt belle allure. Une calvitie naissante le dote d'une certaine maturité. Comme beaucoup d'individus de bonne taille, il a ce petit air voûté qui cherche à se mettre à votre portée. Sourire absent souvent. Depuis le jour où je l'avais convié au dialogue, ce n'était plus qu'une lointaine silhouette dans le village ; car leur maison est à l'extrémité de l'agglomération. Mais également, parce qu'avec le temps, il se montre de moins en moins. Et si par hasard, il est dans la rue, c'est le téléphone portable à l'oreille – une posture sans doute – pour éviter l'adresse au passant. Une silhouette qui m'évoque parfois celle de Lucky Luke. Le côté bon justicier ? Mais chanceux comme le cow-boy de Rantanplan, je ne vois pas. À moins que ce ne soit la chance que s'octroient des individus issus d'un milieu social inévitablement gagnant.

L'autre jour, j'assistais devant le grand écran à une scène de *Stalingrad*, dernier film à-voir-absolument ! C'est le duel du berger Vassili Vassiliev avec le major Koenig, fils de grand notable lui aussi. Tous deux tireurs d'élites adversaires dans les ruines sombres de ce qui fut le tournant de cette guerre. Eh bien, j'ai cru voir sur l'écran la tristement héroïque image de notre duo. Imaginez mon état de désespoir et de rage au creux de cet hiver. Comment Vassili sortirait-il vainqueur de l'aplomb hautain de son adversaire ? Y perdrait-il ses amours ? Son geste sera-t-il récupéré par l'institution soviétique ? Voilà à quel point le fils du proviseur m'obsédait ; même au fond d'une salle obscure, face à la boucherie de Stalingrad. Mais le vrai point commun entre les deux héros du film et les prétendants de Philomène, était de ne s'apercevoir que furtivement entre adversaires, d'être interdits de dialogue, de ne pouvoir s'y intéresser que par personne interposée. Je m'étonnais moi-même de ma curiosité croissante auprès de certains dans le village, qui eussent pu connaître des tranches de vie du fils du proviseur. Son enfance, sa grand-mère, ses parties de chasse, ses réseaux d'amitié, me captivaient secrètement. Avec pour seul objectif : connaître ses motivations, com-

prendre ses envies, ses désirs... mais aussi mieux le contrer. Cela devenait parfois un jeu, comme une partie d'échecs où chaque mouvement de l'adversaire contient l'intuition du suivant et remet en cause perpétuellement sa propre trajectoire. Jusqu'au moment où l'on croit tenir les rênes du destin, alors que ce n'est pas vrai !

Un jour je le croise dans une assemblée de vigneron. Comme un vertige, je n'y crois pas. Je confonds sûrement et je me faufile ailleurs. Ce n'est pas lui, et pourtant c'est lui. À la sortie, j'ai repris mon aplomb et je vais pour lui parler sereinement. J'ai préparé quelques mots. Je me lève, me retourne mais il passe déjà la porte tel un fantôme. Trop tard. En six mois, il n'y aura ainsi que deux ou trois fugaces apparitions. Même pas de regards qui se croisent. Un regard m'aurait comblé pourtant. Pas pour obtenir un quelconque signe de reconnaissance ou une ébauche de solution. Non, simplement pour humaniser un peu le tutoiement à distance. Au moins, aux échecs, c'est un type comme soi-même, en face de soi, qui joue la partie. Non, là je suis Kasparov jouant avec un ordinateur, une machine.

Tantôt Kasparov, tantôt tireur d'élite à Stalingrad, je n'en peux plus de n'être contraint qu'à élucubrer, qu'à fantasmer. J'aimerais du réel, du concret. « Ah, il a des très jeunes enfants. C'est la grand-mère qui s'en occupe ? » « Il joue au rugby ? » Toutes ces petites informations dérisoires du voisinage constituent un empilement stimulant qui m'autorise à faire vivre mon partenaire, qui me donne vie moi-même. Quel comble !

« Qui est cet empêcheur de tourner en rond », avait-il pensé, ce beau dimanche d'hiver où tous leurs enfants étaient autour de la table ? Le proviseur était heureux de sa tournée à vélo, encore capable de digérer quelques kilomètres, même si le souvenir de ses virées jusqu'à Vacquerol était lointain. Ceci dit, depuis dix ans, Monsieur le proviseur avait en partie lâché la pédale, et s'était piqué d'économie appliquée. À force d'encadrer des thèses sur les facteurs psychologiques dans l'initiative économique de certains, il en avait fait des essais, transformés en petits succès de librairies. Il se régala de pouvoir en parler un peu dans les assemblées de notables, ce qui lui donnait l'air de se placer toujours un peu ailleurs que les

La danse des ceps

autres... Le dimanche, il chérissait les questions d'ordre économique, les petites digressions : « Comment vont tes dernières proses ? » Il avait malgré tout des tracas un peu secrets sur le sujet. Il s'était fait refuser la semaine dernière, de la part d'un brillant éditeur en économie, la réécriture de sa dernière mouture.

Mais là, le sujet était ailleurs. Son fils venait de lui raconter en détail comment il avait dû s'en retourner de chez le notaire avec sa maman. Cela sentait le roussi. Le notaire avait pourtant bonne presse dans le milieu des avocats en ville. Une vraie douche froide lorsqu'il avait signalé à ses clients qu'il ferait en quelque sorte de l'excès de zèle. En cas de vente, notifier l'acte à la SAFER, et en cas de fermage ou d'échange amiable, demander officiellement une autorisation d'exploiter à l'administration agricole. Ce qui, dans les deux cas, revenait à un blocage. Et manifestement l'excès de zèle avait été télécommandé de plus haut. La SAFER, bien sûr. Le fils du proviseur avait un peu évoqué son altercation avec moi, deux jours après au téléphone. Il préférait occulter qu'il s'était laissé aller à pester un peu trop fort sa mauvaise humeur. Sa maman, très technicienne, savait déjà comment s'en sortir sans franchir la ligne rouge. Elle pensait échange foncier, donation, viager, et que sais-je encore pour maquiller légalement l'achat des vignes de Philomène. Son mari de proviseur pensait, lui – question d'habitude –, à son entregent socio-politico-professionnel. Entre dessert et café, il faisait défiler mentalement les visages de notables qu'il croisait dans les assemblées de sages, les conseils d'administration et autres académies auxquelles il siégeait. Et puis, dans le fond, on avait le temps. Encore au moins deux mois avant que les hirondelles ne fassent le printemps et que les vignes ne débourent. Après le repas, le fils repartit le premier, rassuré. Il avait promis à ses copains d'une chasse privée de participer à la battue.



III

A la recherche de la bonne distance

Exorcisme au Monte Alban

« Ah, mais ici, au Mexique, cela ne ferait pas un pli. À ce stade, on règle ce genre d'histoire à coup de fusil », me dit Ricardo, avec son sourire éternel. « Évidemment c'est moins violent grâce à votre SAFER, de ne se tirer que dans les pattes à coup de préemption, comme tu dis. » Ricardo est natif du Nord du Mexique. On croirait volontiers, avec sa dégaine et sa moustache relevée, qu'il est une réincarnation de Zapata. Les luttes foncières, c'est la trame de l'histoire de ce pays : avant ou pendant la période espagnole, puis après l'Indépendance de 1807 entre gros propriétaires d'haciendas et attributaires de la réforme agraire. Il en a été donné des coups de fusils dans ce pays au nom de la terre. Finalement, chez nous, on a de la chance, on ne peut pas en mourir sur le coup. Seule la mort dans l'âme peut guetter. « Bien sûr, la SAFER, cela sert tout de même à quelque chose. » Personne en France n'irait jusqu'à mourir (ou faire mourir) pour deux hectares de vignes...

Ce matin-là, nous descendîmes avec Ricardo en bus dans la cuvette de sa bonne ville de Oaxaca. Voilà dix jours que je suis arrivé auprès de lui et de ses camarades. J'ai hésité longuement avant de prendre l'avion. C'est lorsque la SAFER justement avait suspendu les ardeurs procédurières de Gisou que le bon moment de s'échapper était venu. Voilà quelques mois que Ricardo et ses collègues souhaitaient un échange sur leurs projets d'agriculture écologique. Le

La danse des ceps

bus parvient enfin à la station centrale et décharge ses passagers au cœur de la ville. Autrefois cette cité était le carrefour culturel d'une civilisation grandiose. C'est aujourd'hui l'une de ces innombrables villes du Mexique à la démographie galopante. Cité zapotèque toujours, où confluent neuf vallées des sierras occidentale et orientale du Mexique. Un peu le nombril du pays tout entier, chapeauté en son milieu d'un site pré-hispanique extraordinaire, Monte Alban. Tiens Albert, que fait-il là ?

Si manifestement à Vacquerol, il y a de la pression sur la terre, ici c'est la terre entière qui vacille périodiquement. Les tremblements de terre, comme celui de septembre dernier alternent avec les invasions de terre et autres luttes paysannes. Le centre historique colonial, fait de pierre taillée, a bien résisté cette fois-ci. La périphérie, elle, a tiré partiellement sa révérence ; sans dommages excessifs pour la population, puisque dans ces quartiers à l'horizontale, l'on n'est pas « tombé de bien haut ».

Ricardo travaille aujourd'hui aux côtés des paysans de la Sierra. Lui, il a laissé la sphère universitaire académique. Il sillonne ce Sud mexicain de côte ouest à côte est, à la recherche des terroirs zapotèques, olmèques, chichimèques... où se superposent cinq cents ans de civilisation hispanique. Dans le bus, il me ravit en décrivant la journée qu'il vient de passer chez un vieil érudit à Juchitan. Ils y ont discuté de son futur dictionnaire mexicano-zapothèque... Il m'emplit de toutes les sonorités qu'il a apprises à ses côtés.

Mais aujourd'hui on décompresse. On est descendu en ville pour quelques courses, quelques coups de fil. Les trottoirs de Oaxaca portent à la flânerie. Après une semaine de côtoiement avec les paysans de Etila, Albert, Philomène et les autres réaffluent. Voilà plus de dix jours que je les ai laissés. Où en est le fils du proviseur ? Que fait-il après le coup d'arrêt qui lui a été donné par le notaire ? L'immensité de la Sierra, la profondeur des civilisations pré-hispaniques, le courage de ces paysans sur cette terre aride... la tequila peut-être, l'éloignement sûrement, me font oublier les vieilles vignes qui se disputent à Vacquerol. Ricardo me berce, dans l'odeur matinale des jacarandas, d'histoire locale. On passe devant une

échope gavée de bondieuseries. Jésus, Marie, Joseph et Dieu sont partout. Mais le regard d'une Indienne se faufile entre ceux-ci, sur les affichettes, les icônes, les médailles pieuses. « Tiens, dit Ricardo, santa Sabina, elle peut sans doute quelque chose pour toi, pour calmer ton fils de proviseur. » On s'imagine aller au calvaire de santa Sabina et y faire une prière pour obtenir ses dons curatifs ou sa médiation. Avant d'en venir à un échange de coups de fusil, mieux vaut consulter santa Sabina ! « C'est efficace, assurent les Indiens de la Sierra. Tu n'as qu'à essayer, toi », me dit Ricardo en blaguant.

Oubliée santa Sabina. Nous atteignons le grand marché de Oaxaca. Des centaines de camions au dehors, qui chargent et déchargent fruits et légumes de la côte. À l'intérieur, c'est le brouhaha de tous les matins. L'activité est à son comble. Angel, le petit pépé qui travaille comme porteur depuis toujours, charge son diable. Il y a de quinze à vingt *piñatas* d'un coup sur son chariot pour la fête du village. Faut dire qu'à l'approche de Noël, la piñata, ça dépote. Des piñatas en forme d'animaux, en forme de Mickey ou autre héros de dessins animés, en forme de fruits, etc. Angel met en mouvement son diable, et disparaît derrière les piñatas. C'est tout de même moins lourd que des sacs d'orange ou de maïs, qu'il a portés trente ans durant.

Au Mexique, pas une fête d'enfant, pas un anniversaire, pas un départ en vacances, pas un événement d'importance, sans taper la piñata. Du temps des Espagnols, elles étaient toutes en forme d'outre qui portaient sept pointes. C'était les sept péchés capitaux que la main innocente des enfants (la vertu) détruisait, en libérant la félicité : fruits et bonbons. « La piñata quand j'étais petit, c'était comme une bonne étoile qui éclatait tel un feu d'artifice. Feu d'artifice qui inondait de milles couleurs, milles bonbons ou petits fruits, l'espace de nos cours de récréations, des patios de nos maisons, lorsque nous frappions avec le bâton dessus, tour à tour, yeux bandés. Nous nous précipitions alors vers ces rayons de lumière, de petits bonheurs, comme vers une offrande tombée du ciel », m'explique Ricardo.

Taper dessus, taper dessus... et donner la joie... Une idée absurde me vient alors. Je l'interpelle devant le stand « On ramène à Etlá ce soir une piñata pour la fête, mais c'est moi qui la choisis », pensai-je

La danse des ceps

déjà en cherchant des yeux un personnage qui lui ressemblerait. Oui, qui ressemblerait à mon fils du proviseur. Ricardo, complice, a compris. « Qu'est-ce que vous avez comme modèle de personnage, je vous prie ? » demande-t-il, conciliant, au fabricant. Nous levons les yeux au ciel. Car ce sont les étalages de fruits et légumes qui sont survolés d'une galerie impressionnante de piñatas. Toutes en rangs d'oignons. Fruits, animaux, et une pleine guirlande de vos personnages favoris de dessins animés. Toutes « vues à la télé ! » Il doit avoir les cinquante chaînes du câble, ce marchand pour en connaître tant ! Chez lui toute la gamme des pokémons a manifestement le vent en poupe. Mes yeux balayent dans un sens, dans l'autre. « Allez, celle-là, qui a un air de Lucky Luke. C'est qui ce personnage ? » « Goody, pardi, celui de *Toystory*. Ça plaira aux enfants... et à toi aussi. » répond Ricardo, espiègle. Je baisse les yeux qui, aux pieds de Goody, tombent pile sur les cageots de raisins, entre les avocats et les grenades. Raisins, avocat... grenade ! Y'a pas de hasard ! « Ça marche, allons chercher les friandises pour les y mettre dedans, et partons à la fête. »

Quoique, quoique... c'est le moment d'appeler Albert, me rappelle à la fois Goody la piñata et Monte Alban, la cité zapotèque qui surplombe la ville. C'est le bon créneau horaire. À chaque coin de rue des téléphones me tendent la main. Je n'en aurai plus après, des cabines au fin fond de la Sierra. Je suis dans le doute sur ce qui se trame. Je dois concocter une nouvelle offensive à mon retour. Il faut bien tâter l'adversaire. Il n'y a qu'Albert qui peut me donner des pistes. Et puis, il doit confirmer ses bonnes dispositions pour me restituer une partie du lot que Philomène lui attribue. Albert, ce n'est pas le genre de celui qui ne dit rien et bavarde autour. Un peu malin mais pas nigaud du tout. Il me dira par exemple : « Voilà, avec Philomène (mais c'est elle qui décide, hein !) on va faire un échange amiable pour éviter que la SAFER ne préempte. » Car celle-ci pour l'occasion, a bien entendu lu les cinq cents pages du Code rural, un code rural qui réside pour sûr dans la belle maison voisine ! Et il rajoute, l'air bonne pâte : « Je respecte les vieux. Elle veut me vendre à moi (comprendre : j'y ai passé du temps à franchir le portail de

Philomène, et à assister à la pluche des légumes) et je dois respecter ses quatre volontés. » De toute façon, il fera du donnant-donnant avec moi, je le sais. Et puis des infos sur les tactiques de la famille du proviseur, il peut en avoir de façon détournée. « Moi, je vais vous dire, me confie Albert, ce que je crains, c'est qu'en tenant les ficelles de l'affaire, ils en profitent pour me mettre à l'écart, pour tout acheter. » La méfiance d'Albert renforce notre complicité.

À quelques rues du marché, les camelots sont toujours là, et la musique empêche toute conversation téléphonique. J'imagine Albert me dire au bout du fil : « Dites, vous êtes où, là ? » Je ne vais tout de même pas lui raconter que mes enfants adorent les mélodies mexicaines à tue-tête en plein hiver. Les sonorités et les fumets qui s'échappent des petites échoppes me bercent et peu à peu me convainquent de laisser tomber. À quoi bon, vivons l'instant présent. Dans le bus de retour, la lumière d'hiver caresse nonchalamment la sierra Juarez. Monte Alban surplombe toujours la cuvette de Oaxaca, loin de la basilique. En ce jour de décembre, la vierge Guadalupe siège sur le kiosque de la place centrale du bourg d'Etlá, où le bus parvient enfin. Elle protège les ripailles de ce jour sacré où le christ des conquistadors est apparu au peuple des Indiens. *Enchiladas, rajás, chilaquiles* et autres plats typiques arrosés du meilleur *mole* de la région ; la messe de midi est loin maintenant. On décapsule, bière sur bière, et le *curado* (eau-de-vie) ne tarde pas à apparaître. Les enfants s'amusent en contrebas.

Et soudain : « La piñata ya, la piñata ya. » Les tables de bistrot cèdent la place à la piñata. deux adultes attrapent déjà le Goody – fils du proviseur – et lui passent la corde au cou. Haut et court, le crochettent aux ferrures du kiosque qu'ont libéré les chansonniers. Ils sont tous ravis ; je suis ravi ! savent-ils pourquoi ? Les enfants forment déjà la queue ; deux mamans habillent de crépons, sans sourciller, un piquet qui traîne. La nuit est tombée. « Tape, tape... »

Quelqu'un, comme à l'habitude se met à la corde, une femme s'occupe de bander les yeux des enfants, et tous rythment leur succession face au pantin. Le cow-boy de *Toystory* soudain s'affaisse, quelques cannes à sucre et mandarines lui échappent du flanc. Une

La danse des ceps

filles du nom de Guadalupe, bien sûr, sera choisie pour lui donner le coup de grâce : c'est son jour. Et les enfants se précipitent sous la pluie de fruits et de bonbons. La dépouille du Goody est écartelée. L'a-t-il senti là-bas à Vacquerol ? Je suis sûr qu'ainsi, il comprendra mieux qu'avec n'importe quel sermon de la SAFER ! Je frémis. Tous les membres de la piñata sacrifiée deviennent autant de cornets pour amasser les providentielles friandises. Une petite espiègle a déjà pris la tête de Goody, avec son chapeau de western, elle lui fait un bisou, l'enchâsse sur sa tête et démarre une danse animale. Tous les enfants la suivent, et la ronde s'évanouit dans l'obscurité. Du côté des adultes, la bière et la *tequila* reprennent leur droit.

Questions d'échelle

Philomène et Auguste y sont bien arrivés eux à vivre de leurs vignes, avec seulement quatre hectares, une mule, et sans cave coopérative. Bien sûr, ils ont eu parfois des cartons aux fenêtres pour remplacer les carreaux cassés. Mais ont-ils choisi ? Des paysans comme cela, il y en a des millions au Mexique et ailleurs. Sans ce satané caractère de famille, ils auraient sans doute suivi le chemin du progrès mécanique. Être au cul de la mule ou être la corde au cou du Crédit agricole ; c'est entendu, ils n'ont pas vraiment décidé. Mais certains de leurs voisins qui ont enfourché, eux, le train du progrès, ont sans doute davantage subi des contraintes du quotidien, investir, planter, arracher, replanter, réinvestir... toujours plus. Sans compter les journées à se cogner le dos sur le tracteur du matin au soir, les heures à consigner des imprimés, des relevés. Tous n'ont pas eu la même habileté que Momo et ses fils pour digérer le « progrès », pour maîtriser les hectares. Évidemment, pendant que les autres goûtaient l'efficacité et la magie de l'herbicide en plein, Auguste passait le soc sept fois dans l'entre deux rangs pour venir à bout de l'herbe. Moi, de toute façon, je ne sais faire ni l'un ni l'autre. Courber l'échine de soleil à soleil, d'année en année, entre terre et ciel, très peu pour moi. Quant à gérer, exploiter, projeter, calculette d'une main

et précis de viticulture de l'autre, j'ai compris la théorie, mais je ne sais pas faire non plus. Et pourtant je me suis trouvé peu à peu embarqué sur quelques arpents de vigne, lesquels finissent par garnir mes journées. Il faut bien en vivre avec du sens, des sous, et des satisfactions.

« Mais, vous avez un boulot à côté », me disent certains, un peu soucieux. « Vous avez une fortune de famille, non ? » commentent, plus suspicieux, quelques-uns. À vrai dire, moi aussi je me demande parfois comment il se fait que tous les collègues autour, même en cave particulière, ont au minimum dix, vingt, trente hectares de vigne. Et sans nécessairement beaucoup de personnel à payer à part les équipes de taille l'hiver. Évidemment, je sais bien qu'en Champagne, vinifier deux hectares garnit bien la bourse familiale et qu'au cœur de la Bourgogne, tout va bien avec six ou sept hectares. Néanmoins l'équivalent en Languedoc, cela paraît bien maigre. D'ailleurs trois ou quatre hectares, c'est un peu le lot de ce que garde le coopérateur retraité pour agrémenter ses vieux jours. Avec cette surface, la Mutualité agricole locale considère que l'on n'a qu'à peine la moitié de la Surface minimum d'installation légale (SMI). Alors quoi ? Comment cela marche-t-il, d'autant plus que je suis plutôt dans la moyenne des prix à la bouteille de l'appellation contrôlée locale. Est-ce que cela va flancher un de ces jours ? Soit je décapitalise, soit on oublie de me faire payer des factures, soit.

Mais néanmoins, j'ai de temps en temps la puce à l'oreille : « Est-ce que tu fais du micro-bullage, toi ? » « Et l'éraffoir, cette année, tu l'as beaucoup employé ? » « À quand une décavaillonneuse hydraulique ? » Rien de tout cela ! Et puis, du haut de mon tracteur, je vois bien l'âge respectable du bel outil. Ah oui : il y a mes sulfatages avec le petit pulvérisateur à dos d'homme durant le printemps, rien que de l'huile de coude. Lorsque je passe avec, je touche la cible, rien que la cible ! Et je donne donc dans la micro-dose par hectare. En année de routine, je m'en sors avec quatre sacs de bouillie bordelaise par an : qui dit mieux ? Si les traitements à l'atomiseur multirangs, ça vous sulfate bien la vigne, sachez que seuls 30 % du produit toucheraient la cible.

La danse des ceps

Côté économie, il y a aussi, par exemple, le soufrage à la « sacquette », c'est-à-dire avec un sac de jute rempli de fleur de soufre, comme les vieux, et comme Momo me l'avait appris. C'était ce qu'il y avait de plus efficace comme premier soufrage, lorsque les pampres sont tout jeunes. Une assurance-vie pour le sarment si l'on s'y prend au bon moment. Avec Momo, on y allait à quatre ou cinq au petit matin. Il y avait toujours Gérard qui venait, le ravi du village ! « Synchronise, Gérard », lui disait Momo, car au bout d'un quart d'heure, le sourire au vent, il donnait le coup de « sacquette » au sol, entre deux souches !

C'est entendu donc, avec mes petits matériels, je suis bien en deçà des normes. Est-ce du sous-équipement, voire du misérabilisme ? Je ne le crois pas. Tout compte fait, c'est une question d'échelle, sur quatre hectares, l'efficacité est sans doute dans la multiplication de gestes manuels, dont certains n'ont rien à envier à la performance d'actes mécaniques. Autres exemples : lorsque l'on prétaille à la main, on peut protéger de futures marcottes, soigner de nouveaux greffons. Lorsqu'on presse les raisins au pressoir à cliquets, la progressivité de la presse est parfaite sans parler de la dimension collective et quasi poétique (si, si !) du geste. Question d'échelle encore, échelle qui par ailleurs laisse disposer de temps pour l'autoconstruction des bâtiments. Ceci dit, j'ai une naturelle distance (résistance ?) aux multiples tentations continuellement proposées ou suggérées par l'entourage et les VRP de routine. « Tu as vu le nouvel intercept à tâteur électronique », « Vise un peu mes panneaux récupérateurs de produits », « Confortable non, mon clicker pour oxygéner les vins », etc. Ah oui, et combien cela coûte-t-il ? Où est le vrai calcul économique ? Est-ce vraiment bien utile ? Et pour « fabriquer » quel type de vin ? Car sans tomber dans l'excès du bricolage ou des galères interminables, l'essentiel n'est-il pas de dégager un revenu correct tout en assurant une constance et une authenticité dans la qualité des résultats ? Une question d'échelle doublée d'une question comptable toute simple : sur un franc de chiffre d'affaires, combien tu en gardes en poche, cinquante centimes ou vingt centimes ? Et sans compter qu'un geste plus souvent

manuel permet assurément un soin plus rapproché des ceps, un à un ; des cuves, une à une. Alors investir, s'équiper, pourquoi pas, mais chaque chose en son temps. Il est d'ailleurs connu que lorsqu'on dispose de trop de technologies d'un coup, on en devient vite le jouet et celles-ci vous coûteront alors bien cher. Bienheureux les fauchés au départ, contraints à un développement pas à pas, à une croissance organique plutôt que mécanique. Bien des erreurs fatales leur seront évitées.

Souvent on me dit : « Mais si cela marche, pourquoi ne prends-tu pas quelques hectares de plus ? » « Tu me vois moi sulfater à dos, épamprer tout seul, sept ou dix hectares ? » Ou alors cela impliquerait de changer mon système, de tout rééquiper à la mesure des sept hectares en question, n'accroissant pas automatiquement du tout le revenu ou la qualité du travail. La notion banale des seuils économiques. Par contre, l'objectif n'est pas d'encenser le tout manuel. N'ai-je pas acheté un brasseur mécanique sophistiqué pour les préparâts biodynamiques. Et pourquoi ne pas songer à acquérir un *quad* (moto utilitaire à quatre roues) qui remplacerait efficacement avec sa mobilité et sa polyvalence, à la fois mon vieux tracteur qui tousse et qui tasse, et le cheval percheron avec son maître, dont je dois louer les services pour mes vieilles vignes à l'étroit.

En septembre dernier, sur une foire, un journaliste radio m'interroge et me demande en quelques mots de décrire mon vignoble, mes vins. Résumé de l'exercice : « Eh bien oui, me dit-il, votre terroir, vos surfaces, les cépages, les techniques de culture. Le vin, quel AOC, longueur en bouche, concentration... ? Les macérations : carbonique, pelliculaire, patibulaire... On en fera deux minutes à telle émission, telle heure, tel jour », m'apprend-il. « Alors non, je lui fais, je ne peux pas. » Et je résume à ma façon :

« Mes vignes, ce sont les plus petites, les plus dispersées du village, mais avec le plus de monde dedans. Suffit de nous voir à nos vendanges coopératives.

« Mon tracteur, c'est le plus vieux, mais peint comme il est, style Mirò ou Wahrol, c'est le plus kitch de tous.

« La cave, eh bien la cave, c'est de la plus haute technologie verna-

La danse des ceps

culaire du coin. Exemple, un pressoir manuel flambant neuf à cliquets, une maîtrise naturelle millimétrique des températures.

« Le vin, c'est tout en vingt : 20 mille bouteilles annuelles, vingt-dicatif, vingt francs le cep/an pour les « locataires de ceps », bientôt vingt ans, et sur vingt... venez déguster !

« Mais ce vignoble, ce sont surtout les consommateurs co-loca-terre du domaine. Mais là, il faut reprendre rendez-vous, car en deux minutes je ne peux expliquer le concept. Donnez l'adresse !

« Et le tout, c'est le domaine avec le moins de voix de tous (à la SAFER, à la MSA, et autres), mais le plus de voix qui chantent et enchantent les vendanges. » Coupez, c'est bon !

SAFER à quoi ?

« Alors maintenant, il faut agir, il vous faut comprendre que moi aussi c'est une entreprise, c'est des revenus, c'est viable et ça a de l'avenir. » Ils n'ont évidemment pas entendu les deux minutes qui sont passées sur radio bidule il y a quelques mois... Je sais. Le printemps est là, le temps presse. Je décide cette semaine d'assiéger les responsables professionnels. Je file à mon bureau. Ah le chien c'est vrai... encore au bout de sa chaîne. Heureusement, car c'est le jour des poubelles. Va, tu resteras là tant que la benne ne sera pas passée. Et vite je saisis le téléphone. Joignable à la première heure, m'avait garanti hier la secrétaire. « Allô, Monsieur Jean... » Coup de chance : M. Jean, directeur de la SAFER, est là ce matin, je n'ai pas eu la ritournelle des répondeurs ou la balade d'un standard à l'autre. Zut, il n'en sait pas plus, il suit le dossier de près, comme d'habitude... depuis quatre mois. Le fils du proviseur, qu'il talonne semble-t-il, ne répond plus aux appels laissés sur ses messageries vocales. Bref, on en est à un rapport de forces muet par répondeurs interposés. Qu'ils soient fixes ou ambulants, les téléphones radotent, radotent...

« Alors, il dit oui ou il dit non ? » je rembraye. « Ils veulent l'arrangement ou ils ne le veulent pas ? » Car au creux de l'hiver, la SAFER était montée au créneau. En clair, il avait été dit au fils du proviseur :

« Tu achètes cela comme tu le souhaites, mais tu le remets à disposition de la SAFER durant deux ou trois années pour le vigneron lésé, le temps que l'on te trouve quelque chose à ta peinture. » La tactique d'Albert avait donc donné des idées, le marché semblait gagnant. De toute façon, le fils du proviseur en avait encore pour quelques mois de formation, et à ce stade, livrant à la cave coopérative, il n'était aucunement viable. De plus, ces vieilles vignes interdites d'AOC ne pouvaient dans sa logique économique, qu'aller à l'arrachage. Et puis, on n'allait pas installer l'un pour désinstaller l'autre, un point c'est tout ! Voilà donc un mois qu'il avait cette proposition en mains. Impossible aujourd'hui d'obtenir une réponse ferme. Mais moi, je n'en peux plus, « le printemps impose d'agir, de forcer les décisions, de bousculer les événements ».

Mes hurlements font crépiter la ligne, et en pétard, je lui annonce que je descends en ville, séance tenante. Rebelote, voilà la deuxième fois que je me retrouve dans les locaux de la SAFER. Sans cesse, cet hiver, j'avais appelé : « Où en est-on ? Comment allez-vous résoudre le problème, quelle tactique pour accoucher la proposition, etc. » Mais manifestement le téléphone n'y suffit plus car les messages laissés sans suite s'accumulent dangereusement. Y croit-il vraiment d'ailleurs, M. Jean à mon modèle ?

La lumière de février baigne son beau bureau tout clinquant, tout neuf. Au dehors dans nos garrigues, les bourgeons de la vigne de Philomène commencent à gonfler. Il faut agir sérieusement car je sens venir le moment où il faudra débouler dans la vigne sans prévenir ; avec banderoles et télévision. J'en ai déjà parlé aux copains de la Confédération paysanne. Le jour des procès montpelliérains de José Bové, j'y tenais un stand au marché paysan, mon vin était servi à la buvette pour désaltérer les troupes du carnaval anti-OGM pour une autre mondialisation. La Confédération, elle, était d'accord bien entendu, pour intervenir. L'affaire était trop grosse. « Personne n'a intérêt à l'affrontement immédiat, à la mise sur la place publique de l'affaire. On a encore des atouts en mains pour négocier avec la SAFER, avec ton concurrent. » Sauf que maintenant, le printemps s'annonce... Ce matin, je déboule donc, fais cou-

La danse des ceps

cou à la secrétaire et hop direct chez M. le directeur ! Il accueille presque gentiment ce « séquestre », laisse la pile de documents à parapher, et un tantinet blasé, m'écoute.

Y'a pas plus bon, plus tendre que M. Jean. Il est touchant même dans sa façon d'être posé, cordial. Il aurait pu jouer le M. Brun de la partie de cartes dans Pagnol. Il aurait fait un excellent maire de village. Il aurait pu être médiateur de la République ! Pourquoi pas directeur de la SAFER ? Comment en est-il arrivé là ? Son histoire, c'est un peu le fruit de l'entraide locale. Son village a « produit » pour le département un sacré concentré de notables et de responsables agricoles. Il est une version rurale de l'énarchie dans les grands corps de l'État, ou de l'entraide franc-maçonnique dans l'industrie. Chose aujourd'hui plus rare qu'il y a trente ans, où l'ascenseur social passait ainsi par le soutien réciproque entre les gars du « pays ». De nos jours, cela est remplacé par des réseaux d'entraide moins réjouissants, bien plus corporatistes. Non, les gars d'Aspiral, ce village où Jean de Florette aurait pu vivre, formaient une bande sympa. Une bande de jeunes des années 1960-1970. Ils ont fait les quatre cents coups ensemble et parfois... de belles études. Puis, chacun a pris son chemin, toujours en lien avec les autres. Mais l'agriculture est restée peu ou prou le fil directeur de tous. Bien entendu, certains sont devenus vigneron, aujourd'hui présidents de cave coopérative ou responsables de prestigieux domaines privés. D'autres ont pris des postes de responsabilités dans l'encadrement technique professionnel. Un autre est devenu le marchand régional d'engrais et de produits agricoles à la suite de son père. M. Jean, lui, est donc aujourd'hui directeur de la SAFER. L'un de ses collègues d'enfance, Calmet, en est le président. Tout le contraire de lui d'ailleurs. Lorsque l'un est consensuel, attentiste, l'autre fonce. Si M. Jean explicite en détail le sujet, l'autre conclut déjà. Une complémentarité efficace.

Sacrée bande d'Aspiral. À eux tous, ils concentrent une belle dose de pouvoir, pour ne pas dire tout le pouvoir rural départemental. Rien de plus banal d'ailleurs en France et pas toujours pour le pire, il faut le reconnaître. Même si l'usure du syndicat institutionnellement

majoritaire s'explique par son encrassement corporatiste et opportuniste, cette omnipotence agace souvent. Mais c'est parfois d'une certaine efficacité si la droiture et la cohérence y sont. M. Jean est-il vraiment à bonne place ? Une place où l'on essuie quotidiennement les conflits clochemerlesques entre vigneron sur les enjeux fonciers. La vigne est au plus bas, et l'on vient y râler pour que la SAFER sauve le marché foncier. La vigne est au plus haut, et l'on y vient s'y plaindre de la manœuvre du voisin pour s'approprier, à la place de soi, les petits morceaux qui se libèrent. Et c'est M. Jean qui prend tous les coups ! Il est compétent, M. Jean, mais peut-être trop bon pour l'emploi. Dans les histoires de terre, les coups c'est la règle. Et lui, il ne doit pas les rendre. Mais par contre, il doit savoir hurler un ton au-dessus de l'autre à bon endroit. Pas facile, parce que la SAFER, c'est un peu le confessionnal, façon mur des lamentations parfois, façon ring de boxe d'autres fois. On y gère tous les écorchés vifs du landerneau, les gros costauds du terroir, les éternels amers du sillon, et les inévitables maniganceurs toujours à deux doigts de la ligne rouge. Face à ces réalités humaines, la SAFER, dotée de si beaux outils, devient synonyme d'interventionnisme minimal, voire d'immobilisme attentiste. Il n'y peut pas grand-chose dans le fond, M. Jean, qui fait au mieux.

Avant le fils Calmet, aujourd'hui président de la SAFER locale, le père avait été le fer de lance de l'époque pionnière dans le tournant des années 1960 : grands aménagements d'irrigation, émancipation des structures agricoles professionnelles, progrès technique. C'était un pur produit de la JAC d'après-guerre, Jeunesses agricoles chrétiennes qui fourniront tous les bataillons d'engagés, d'enragés pour le progrès agricole. À bien peu de familles d'Aspiral manquait la fameuse photo de la procession des tracteurs *Énergic* déboulant au village en 1954. Un hebdo chrétien en avait fait sa couverture, signé d'ailleurs par quelqu'un qui deviendrait un des leaders de mai 68 ! ? Le père Calmet avait organisé cet achat collectif. Dans le lot, il y avait d'ailleurs eu celui de Momo, bien que d'un village voisin. Une révolution pour eux tous, mais qui avaient laissé ébahies les mules au fond de leur remise ! Elles avaient peu à peu disparu en catimini,

La danse des ceps

avec les larmes des papets. Celle d'Auguste et de Philomène fut la seule rescapée. Plus tard, c'est Mme Calmet, qui avec d'autres, avaient même organisé une autre procession, d'un autre style, celle de l'achat groupé de machines à laver le linge. M. ou Mme Calmet, c'était donc le progrès. Ils étaient tous deux à la tête d'une tribu d'enfants et d'un domaine viticole d'envergure. Aujourd'hui, à quatre-vingts ans, le patriarche était toujours là, entre son bureau, la cour du mas, et les multiples colloques qui attiraient toujours sa curiosité. Elle, entre l'accueil au caveau et la ribambelle de petits-enfants.

Leur fils cadet avait donc pris la direction du domaine. Vif, entreprenant, et grand ténor des assemblées de la corporation agricole, sur les traces de son père. Responsable du syndicat, puis de la chambre d'agriculture, et puis de la... SAFER. Un peu tout mon contraire quant aux surfaces foncières et aux responsabilités professionnelles. Mais, il avait vite pigé mon cas. On ne m'amputerait pas pour en installer un autre, tout fils de proviseur qu'il soit. Ce qui n'était pas si simple, je m'en rendis compte peu à peu. Il semblait, avec sa compagne, avoir connu la famille. « On s'est houspillé hier soir tous les deux », me rappelle-t-il par téléphone, alors que je lui envoyais des SOS sur ses répondeurs. Sans doute bien affûtée sur les questions juridiques, elle constatait la finesse en la matière de la famille du proviseur, face à l'apparente gesticulation des professionnels. En clair, avec le président Calmet et d'autres, nous jouions le rempart professionnel contre le bulldozer juridique.

Et puis, il savait que la Confédération paysanne ne louperait pas la moindre faute. Dix jours après, il aboutissait, avec l'aide de M. Jean. Le fils du proviseur avait buté contre l'accumulation de remparts. Il acceptait la proposition. On le laissait donc acheter sans entrave, de façon détournée, et il acceptait alors une mise à disposition pour moi, sur deux ans, le temps qu'on lui trouve autre chose que ces vieilles vignes « à arracher ». Le scénario gagnant d'Albert en quelque sorte. Les cascades de coups de fil et le coup de force dans les bureaux de la SAFER avaient fini par faire avancer les choses.

Une vigne pour deux !

« Va tailler, ça suffit comme ça », me dit Calmet au téléphone, furieux : l'avocat de Gisou venait de faxer à l'instant un refus sous des prétextes peu argumentés. Voilà quinze jours que l'arrangement était oralement conclu, jamais suivi de la signature sur le document concerné. Alors que l'on avait dit « oui, oui », alors que les bourgeons étaient déjà largement déployés. Calmet est tout de même le responsable en chef des agriculteurs de la région et de la SAFER. « Il a dit oui à l'arrangement. Il assume. Le reste c'est de la cuisine juridique. On s'en occupe. Toi, tu tailles ! »

Bon, il ne m'en fallait pas plus. Une demi-heure plus tard, en oubliant le reste, je suis à la vigne. Ah ! brave vigne ! Quel délice de fouler ces rangées. Je me régale d'y voir une belle herbe s'y épanouir, je ressens la vitalité de ces huit tonnes de fumier bien compostées, et épandu soigneusement l'an dernier, je vibre à la vue de ces sarments aujourd'hui sains, débarrassés de leur oïdium. Je tressaille à l'idée de toutes les améliorations à faire maintenant. Cela faisait trois ou quatre mois que je n'y croyais plus, que j'osais à peine y faire le détour. Quelques semaines auparavant j'y avais fait une petite sieste, volée sur les mauvais esprits. Nom de nom, je ne croyais pas que l'on puisse tant s'attacher à la terre. Ce n'est tout de même pas l'effort donné, la transpiration fournie qui vous tourne la tête. Tant de paysans amoureuxment enchaînés pour si peu. Oui, pour si peu ; le forgeron, l'ébéniste pleureront leur outil disparu. Mais le paysan pleurera plus que l'outil. Il gémera l'absence de la matière même, modelée par l'outil. Encore que, de nos jours, en gérant des hectares plus qu'un terroir, l'agriculteur laboure, moissonne, vendange, plus détaché qu'auparavant. Tant mieux, tant pis ?

Et je taille, et je taille. À vrai dire, pas de manière si mécanique et répétitive que cela en a l'air. La taille de ces vieilles vignes en gobelets, c'est une danse. On tourne autour du cep, de la souche. C'est d'abord une approche de l'autre. L'outil en mains, on le dévisage dans son entier. On apprécie l'espace qu'il occupe, on perçoit déjà sa nouvelle figure du printemps. Il s'agit de sculpter la souche, de la modeler pour qu'elle s'offre le meilleur de lumière, le plus de

La danse des ceps

confort, le plus bel équilibre individuel dans son environnement. Il faut qu'elle puisse épanouir librement, pleinement, ses forces de vie, de fructification, de maturité. Quand la taille des vignes palissées est l'exploration fine de la double dimension, du plan linéaire, la taille des gobelets est une plongée dans la troisième dimension, une dimension spatiale où se croise subtilement la dimension du temps. Le sculpteur de ceps, lorsqu'il préserve ici un bourgeon, supprime là un sarment, projette son œuvre dans son devenir. Le temps d'une ou deux minutes qui permet d'envisager son espace à venir par rapport à ses voisins, la charge de vie qu'il peut porter, son équilibre... Le regard appréhende le global pour aller vers le particulier. Le corps et les bras plongent vers le partenaire, l'enlacent... et disparaissent. Place au suivant ! Et dès la cinquième ou dixième souche de vigne, on ne devine plus la frontière entre l'une et l'autre. La rangée n'est plus qu'un alignement, plongeant au cœur d'un ventre nourricier. C'est un corps filiforme, ondulatoire, comme le prolongement du sol, vivant, nourricier, car portant les pousses herbacées de l'année.

(Sur l'air du Poinçonneur des Lilas.)

J'taille des souches, des p'tites souches
Encore des p'tites souches
Des p'tites souches, des p'tites souches
Toujours des p'tites souches
Des souches en gobelets
Des souches en baguettes
J'taille des souches, des p'tites souches
Encore des p'tites souches...

Et là-haut il y a deux buses
Qui regardent ma sculpture végétale
J'soigne mes coursons à la bonne taille
Vaille que vaille !
Pas d'sot métier, moi j'aime beaucoup faire
Clic clac dans les sarments !

J'arrive au bout d'une rangée d'une centaine de souches. Sans lever les yeux une bonne heure durant, comme un temps suspendu. Mille gestes et mouvements ont accompagné cette traversée, comme un holographe rigoureusement cadencé, à la trajectoire toujours différente, précise mais inattendue. Une traversée au temps suspendu et des moments de pensée pure. Soudain je sens une nuance se faufiler dans cette lumière d'après-midi resplendissante de printemps. Les cerisiers qui parsèment la vigne bourgeonnent de fleurs blanches, éclatantes sous le ciel bleu. Je devine une petite ombre rouge qui s'arrête, se gare. Je les sens, je les vois maintenant sortir du véhicule à cent mètres de là. Ce sont eux, bien entendu. Même s'ils sont trop loin, je le sais. Ils sont trois, ils ont interrompu ma danse. Trop beau pour durer. Va falloir s'expliquer.

La danse des mots, me dis-je, va succéder à la danse des ceps. Voilà cinq mois que je suis interdit de dialogue avec la famille Richelle. Voilà donc un curieux hasard de se croiser ainsi au bout du chemin, au bord de cette vigne. Un cadeau du ciel, une véritable offre qu'aucune des deux parties ne pourra cette fois-ci esquiver. Je traverse d'un pas confiant la parcelle. Que ressentent-ils, eux ? Comment reçoivent-ils le moment ? Je m'approche de lui, tends la main sereinement. Dans le vide, elle reste dans le vide, ma main ! Il la refuse et lâche, crispé, quelques mots : « Ce n'est pas la peine. » La peine de quoi, j'ai envie de lui demander ? La peine de tailler, de vivre, la peine de se parler ? Non, la peine de tendre la main, main que finit par rencontrer celle de Madame mère. Je saisis l'instant et le droit de dire, pendant que son fils détale : « Heureux de faire votre connaissance. » Je rajoute, parce que j'y crois : « Voilà une occasion qui nous est offerte de discuter enfin face à face du différend, qui plus est au beau milieu du sujet, de la vigne ». En recherchant un banc, deux pierres, quelque chose pour s'installer, elle montre son adhésion complète à l'invitation de l'instant. Nous sommes en phase. Miracle !

« Mais rappelez donc votre fils, cela le concerne », je lui suggère maintenant. Il a bel et bien filé, lui laissant le rôle des relations publiques. J'explique, elle écoute. J'explique encore, elle rétorque à

La danse des ceps

peine. J'explique de nouveau et elle se dresse peu à peu dans un silence poli d'avocate. Comprendre la logique du contrat qui m'unissait à Auguste et Philomène, accepter qu'il soit curieux de contourner les règles, n'est manifestement pas de son ressort. Elle me jauge sans doute, curieuse, elle aussi, de savoir quel est ce « rigolo » qui se met en face d'eux, en face de leur bon droit, de leur bon vouloir.

« N'avez-vous pas reçu ma lettre cet hiver, vous proposant d'avoir un dialogue constructif et positif pour les deux parties, votre fils et moi-même ? » « Non », glisse-t-elle, avant de souffler timidement que la situation de son fils, au chômage et avec deux enfants à charge, est décidément difficile. Difficile, j'ai bien compris, pour ses parents qui s'inquiètent de voir leur aîné ne pas s'installer durablement dans des activités structurantes.

Ah oui... la lettre de cet hiver. Je comprends à mesure que ce soliloque dure. En tant qu'experte, elle ne reçoit que les lettres recommandées ! Bon, je baisse les bras, son fils revient la chercher. Sa maman me serre évasivement la main, et je reste avec mes ciseaux de taille, bras ballants devant une vigne orpheline. Que faire ? La nuit tombe, je ne vais pas attaquer une nouvelle rangée, la danse risquerait d'être maintenant chaotique. Je rentre, les suivant de peu. Que faire ? On ne va tout de même pas se partager la vigne. « Toi, tu prends l'aile gauche et moi, l'aile droite ; toi les blancs, moi les rouges ; ou si tu préfères, une rangée sur deux... » Si, il y aurait une solution : « Moi, je taille, toi, tu laboures, moi, je sulfate, toi, t'épampres... » Ah oui, mais qui récoltera alors ? ! Bon, la nuit portera conseil.

La nuit est à peine tombée qu'il m'appelle au téléphone :

« Monsieur, vous étiez cet après-midi dans une vigne qui ne vous appartient pas. Si je vous y revois demain ou les jours qui suivent, j'en tirerai les conséquences.

- Mais tu me fais du vous, maintenant ! Et puis d'abord à qui appartient-elle cette vigne. Pas à toi semble-t-il. »

Curieux, curieux...

« Monsieur, vous n'avez pas à être dans ces vignes... », répète-t-il inlassablement.

Moins naïf, je comprends au fur et à mesure qu'il se drape dans une position de sommation préalable à une démarche juridique. Que faire ? L'idée surréaliste de se partager la vigne ne sera pas du meilleur humour. « Mais de quelles conséquences tu parles ? Un huissier, des tueurs à gages... ? » Il n'a pas l'air d'apprécier mon ton : « Appelle donc le patron de l'organisation agricole, c'est bien avec lui que tu as conclu un arrangement par oral il y a quinze jours, non ? » Boum, il me raccroche au nez pour la troisième fois en quatre mois.

Le lendemain, je reviens à la vigne, accompagné de copains de la Confédération paysanne, on ne sait jamais. Il est neuf heures, nous atteignons *Courcourel* au bout du chemin et je revois mon interpellateur de la veille au soir, en sueur, qui scie des bras morts sur les souches du bord. Tiens, c'est la première fois que je le vois au travail dans une vigne. Bien qu'il soit soigneux dans ce qu'il fait, je trouve que l'époque est plutôt à la taille. Pour détendre l'atmosphère je propose : « On se met chacun d'un bout et on attaque jusqu'à se retrouver au milieu. Ça ira plus vite. » Une vigne pour deux en quelque sorte. Mais les bouffées de l'usager dépossédé me remontent néanmoins vite au nez, me mettent en sueur moi aussi. Ouste les idées de partage, de kolkhoze. Une seule solution, revenir à l'arrangement conclu avec la SAFER. Et puis d'abord le cahier des charges de cette vigne de *Courcourel*, c'est moi qui l'ai. C'est moi qui sais ce que vigne commande !

Le ton monte. Heureusement que j'ai demandé aux copains de venir au pied levé pour m'épauler. Lirio, lui, est syndicaliste chevronné, il assure. L'atmosphère se détend. « Je vous propose de venir aux locaux du syndicat pour exposer vos arguments, conclut-il. Et en attendant les conclusions du rendez-vous, tout le monde sort de la vigne. De toute façon, mieux vaut taille tard que taille tôt. » Je ronge mon frein, ma taille libératrice suspendue en plein vol. Quatre jours plus tard, le fils du proviseur débarque aux locaux du syndicat. « Je suis au chômage, avec deux hectares seulement de mon pépé, etc. » Plus Confédération paysanne que le fils du proviseur, tu meurs ! Mais personne n'est dupe.

Retour à la terre promise

Quatre ou cinq années en arrière, je suis en Palestine à l'invitation de collègues. En ce début de mois de septembre, les vignerons de Bethomar, au sud de Bethléem, viennent de démarrer leur campagne de raisins. Ils devraient être enthousiastes. Et pourtant tout va mal : depuis deux jours, plus un seul raisin (sauf ceux achetés à vil prix pour les caves israéliennes) ne peut traverser le check point sur Jérusalem et au-delà les grandes wineries de la plaine de Tel Aviv. Israël a trouvé du raisin ailleurs (ou en a trop). Elle renie donc les contrats de début de campagne. Et pour cela, elle invoque une analyse attestant des résidus de pesticides dans un lot de raisin. Contre-expertise palestinienne attestant l'absence de toxicité. Rien n'y fait, on n'en veut plus. Nous quittons Bethléem avec mes collègues palestiniens pour voir un vigneron de cette coopérative. Comment va-t-il s'en sortir ?

Notre parcours se poursuit à travers la maille des colonies et des routes juives qui se surimposent honteusement au paysage rural des villages et des collines de Judée. Nous tentons avec cette ONG très impliquée dans les questions de développement agricole, d'organiser une rencontre sur les questions d'autonomie alimentaire dans cette situation d'apartheid. En remontant la vallée qui surplombe Bethléem, nous atteignons Moad al Bihar : des champs cultivés, des vignes, des arbres fruitiers et une terre visiblement fertile, soigneusement entretenue. En face, une colline rocheuse allongée en crête calcaire. Des engins mécaniques s'activent. Le bruit rauque se répand dans la vallée. L'extension continue de la plus grande colonie d'Israël (Efrat) n'en finit pas. Cette colonie est un interminable chapelet de lotissements avec, en cascade, leurs toits de tuiles rouges jusqu'à l'horizon. Plusieurs milliers de personnes vivent ici, attirées par un ensemble de lois incitatives israéliennes : avantages fiscaux, faibles loyers.

Au dos d'Efrat, dans un magnifique vallon faiblement pentu, orienté vers le sud, on sillonne sur des chemins qui mènent chez Abu Abdallah. Imaginez : pour accéder à sa maison, on débouche sur un

sentier du bout du monde. Puis, tout à coup, à droite et à gauche de ce passage, un grillage de deux mètres de haut, doublé de barbelés. Vous marchez encore quelque cent mètres pour arriver à la maison de ce paysan palestinien. Le grillage en fait le tour. Qu'y a-t-il de chaque côté et derrière cette maison ? Une caserne ? Eh bien non, une nouvelle colonie de peuplement, rattachée à Efrat y achève sa construction. Maintenant Abdallah doit marcher entre deux barbelés, pour aller travailler ses vignes en contrebas.

Il nous accueille sur la terrasse de son cabanon de fortune autour d'un brasero de sarments de vignes. La conversation s'installe : « Tout ce que vous voyez là-bas, ce sont mes terres : j'ai cinquante *dunums* que j'irrigue avec des citernes que j'ai taillées dans le rocher avec mon fils. L'irrigation double le rendement et retarde la maturation des raisins. Je peux ainsi le vendre à meilleur prix. » Abdallah ne tarde pas à en venir à des considérations plus fondamentales : « Les Israéliens d'Efrat me font des problèmes pour tout. Pour l'eau, d'abord, car la construction de citernes de collecte est illégale au-delà d'une certaine dimension. Pour les terres aussi, ils veulent me les acheter et n'hésitent pas à trouver et faire intervenir quelquefois des intermédiaires palestiniens... » L'homme ne paye pas de mine. La cinquantaine, le visage buriné souligné par une barbe noire et drue de quelques jours, il raconte. Il vit dans ce cabanon sans commodités dix mois de l'année. La toiture comme l'auvent qui lui sert de terrasse ne peuvent être confectionnés en dur, la loi israélienne l'interdit. Quelques matelas sur le sol et quelques ustensiles de cuisine indiquent l'habitation permanente du lieu. « Même pour tout l'argent de l'Amérique et d'Israël, je ne te donnerai pas un caillou de cette terre. Cette terre est palestinienne et elle le restera. » Gardien de la terre, il l'est par conviction intime.

Bien sûr, je ne suis pas Abdallah enchaîné à sa terre, face à cent mille familles d'Efrat qui convoitent sa terre et la grignotent peu à peu, contre le droit, en violation des accords passés, passant outre les valeurs morales minimum. Et pourtant, c'est cela aussi, mais de manière homéopathique, discrète, légale même. Cependant, moi je ne m'enchaînerai pas à cette terre. Je ne ferai pas la victime.

La danse des ceps

Calmet, lui, président de la SAFER et de la chambre d'agriculture, qui soutenait mon dossier comprendrait aussi. Il a bien sa cuvée « Oslo », baptisée ainsi au lendemain des premières applications des accords du même nom.

Le souvenir d'Abu Abdallah me met sur la piste. Je comprends peu à peu les visées obsessionnelles de l'épouse et du fils du proviseur. Sur ces quelques arpents de vigne, les seules et rares fois où il a accepté un échange oral avec moi, ce dernier ne laissa filtrer un soupçon de sensibilité que lorsqu'il invoqua furtivement son grand-père, ayant quitté le village il y a trente ans ! Et sa mère, qui tout d'un coup, répliqua fièrement qu'elle est d'ici depuis cinquante-six ans, et cela derrière de nombreuses générations... (J'avais timidement évoqué mes quinze années de rattachement à ce terroir.) C'est le syndrome du retour à la terre promise ! C'est le droit du sang qui s'exprime contre le droit du sol. « Nous avons eu toutes les reconnaissances sociales et professionnelles. Il faut maintenant refaire vivre la terre de nos ancêtres. » Voilà en quelque sorte ce qui les anime. Quoique... je les comprends un peu. Les reconnaissances des salons académiques et des palais républicains ne seraient-elles pas, dans leurs positions, un véritable aspirateur de vide ou de faux-semblants ? Le fils aîné a, lui, manifestement besoin d'accrocher quelque chose de durable. Ce retour à la terre promise pour la famille sera, au passage, un retour à la réussite pour celui-ci ! Qui plus est, plutôt en gentleman-farmer qu'en petit colon, la houe sur l'épaule et le mouchoir noué sur le front. Pour eux tous, c'est un juste retour des choses, alors qu'avant-guerre, leur famille était du côté des ouvriers qui travaillaient pour les propriétaires de début du siècle.

Certains propriétaires de la belle époque avaient même leur *païre*, c'est-à-dire un gérant qui distribuait le travail aux ouvriers. Tailler, couper les *sagattes*, déchausser à la *sape*, épamprer, sulfater à dos, labourer au cheval... Les grands-parents de Gisou étaient donc des ouvriers, ils avaient même été « bosquatiers » entre les deux guerres. Bosquatiers, c'est-à-dire ceux qui, souvent immigrés italiens ou espagnols, vivaient dans les garrigues pour produire du charbon de

bois. Avec les énergies du pétrole et la mécanisation agricole, ces cli-vages avaient progressivement disparu, mais les souvenirs, les aigreurs, les orgueils parfois, traversent les générations.

Rencontre sous la voûte céleste

L'après-midi s'évanouit, et sans doute les chances d'arrangement. Je partirai vite après dîner car on doit ce soir discuter avec la Confédération paysanne si on intervient publiquement. Le détour par la vigne s'impose. A-t-il respecté le mot d'ordre : « Pas touche pendant quatre jours. » Dans cette parcelle était-on chez Philomène ? Était-on chez la famille du proviseur ? Où en était-on dans ce petit jeu du qui perd gagne ?

Je pris la petite allée qui tortillait dans les bois. Il faut faire un kilomètre dans un chemin creux, se faufilant entre chênes verts et géné-vriers cade, pour y parvenir. Une vigne, bien entendu affublée d'un petit mazet retapé par tous les ancêtres successifs de la famille d'Auguste et de Philomène. Ils y mettaient autrefois la mule et les outils. Le mazet, c'était du temps où l'on partait à la vigne pour la journée, voire pour deux jours. Le terroir en est truffé, mais la plu-part sont aujourd'hui à l'abandon. Quoiqu'aujourd'hui il soit chic pour ceux de la ville d'avoir un mazet, pour y faire la grillade le dimanche ou pour y casser l'omelette le lundi de Pâques. Celui d'Auguste, je l'avais nettoyé au-dedans. Au-dehors, j'avais retiré la végétation qui l'étouffait, lorsque m'avait été confiée la vigne.

La nuit tombe ; l'heure est entre chien et loup. Et tout à coup, voici le loup. On se retrouve nez à nez avec le fils du proviseur. Impossible de se croiser sur ce petit boyau de chemin. Nous sommes coincés. Il recule – il est à peine engagé, à deux pas du mazet. C'est à lui de faire la manœuvre. Moi je ne peux plus. Cette fois-ci, l'esquive est impos-sible. Comment ? En l'espace de dix jours, je viens ici pour la deuxième fois ici, et sans doute lui aussi. Et c'est précisément à la même minute qu'on y converge ! La vie décidément nous offre, nous impose, ces rencontres, alors que sa stratégie était justement d'éviter tout

La danse des ceps

dialogue depuis six mois. Accablé sans doute, il entrouvre sa fenêtre alors que je sors de mon véhicule. Peut-être a-t-il peur, je ne sais. Dans la pénombre, on devine mal ses traits, son regard. La situation n'appelle qu'à l'échange verbal. Il n'y a pas le choix. « On ne va pas se taper dessus, hein », ont l'air de dire nos deux attitudes. Et pourtant j'en ai nourri des instants de rage. Je sais, je sais, cela ne sert à rien. La bagarre dans la cour de récréation, ce n'est plus de notre âge. Les temps du défi au sabre ou à l'escopette sont révolus. Seuls sous la voûte céleste, on ne peut que prendre langue.

L'air de la nuit me rend curieusement serein. Lui semble inquiet. Il ouvre sa fenêtre timidement et me laisse engager la conversation. Je lui signale le hasard de cette rencontre « qui n'en est pas un », lui dis-je. Il est plutôt muet. Le faire parler, l'attendrir peut-être ; c'est la seule formule. Il ne peut être insensible, se réfugier continuellement dans une posture formelle (« ce sont mes affaires privées »), ou juridique (« vous n'êtes pas chez vous »). Mais en une heure de conversation, sa sensibilité affleure bien peu. Il justifie ses non successifs par des : « Tu m'as fait assiéger par tous les responsables agricoles de la région. » « Ce sont tous des faux et des..., toi et moi on se fait avoir », hasarde-t-il, alors que lui-même et sa famille font partie de la cour des grands. D'ailleurs, je l'ai su, son papa de proviseur aurait incidemment contacté un notable de haut rang : « Pouvez-vous voir si la raison ne pourrait pas... » Ce que j'ai fait moi-même, à ma manière.

Quoiqu'il arrive, il persiste et signe : c'est non à tout et à tous. Et pourtant à chaque non, une sonnerie crépite dans la nuit. Je crois y voir des avertissements à son égard, des voix qui lui diraient : « Arrête, tu franchis la ligne rouge. » Non, c'est le téléphone portable qui sonne et résonne. Sa sensibilité affleure au bout du fil. L'air de la nuit se rafraîchit inexorablement. Je tente un dernier joker pour tester à la fois sa sensibilité et son manichéisme juridique. « Je t'échange mes trois petites parcelles sous le causse contre cette vigne, ce qui me déstructurera moins. » Ce n'est que lui rappeler la proposition d'homme à homme que je lui ai transmise la veille, via le syndicat. Un dernier non fait tomber la nuit d'un coup, rend l'air de glace. Il fait maintenant nuit noire, et je le libère de la conversation

en ouvrant le chemin du retour à son véhicule. C'est fini, je suis ravi ou presque. C'est clair, la voie est maintenant ouverte à une intervention syndicale dans la vigne.

Ah, la bonne taille...

« Allez, on te laisse tailler la dernière », me dit Pierre, le fils de Momo. Momo, quasi invalide, impotent, au souffle si court, n'était bien entendu pas là. Était-il même au courant ? Un soleil radieux, une lumière si vive, si bleue, inondaient les cerisiers encore en fleurs de la parcelle. Il n'y avait jamais eu autant de monde à *Courcourel*. Même pas pour les vendanges où tous les *Cepatou* déboulaient à la recherche des raisins blancs qui essaimaient la parcelle. Auguste et Philomène devaient être une réincarnation vigneronne des Celtes pour avoir dessiné une telle architecture de plantation. Parmi quatre ou cinq cépages de raisin rouge, les Carignan blancs formaient une bande transversale au beau milieu de la parcelle. Les raisins Carignan plutôt rouge violet d'un côté, les raisins Cinsaut rouge rosé de l'autre. Vu du ciel une sorte de drapeau bleu-blanc-rouge sous un voile de végétation verte. Un hymne discret à la France ? Une reconnaissance éternelle à la patrie ? Oh, bien sûr je n'avais jamais osé interroger Auguste de peur de le froisser, et encore moins Philomène. D'autant que ce n'était pas si simple, cette oriflamme frugo-végétale. Dans les coins supérieur et inférieur droits du drapeau tricolore, il y avait deux ponctuations de blancs. Incompréhensible !

Dans le détail, cette vigne ombragée de quelques cerisiers, figuiers, amandiers, oliviers ou pêchers était un festival de cépages. L'aïeul en avait sans doute planté un morceau, puis le grand-père avait défriché un coin supplémentaire. On y avait coupé des boutures dans la fière vigne d'un cousin de la plaine, le gamin qui portait les greffons ce jour-là s'était trompé de panier en fin de journée, etc. Une sorte d'assemblage empirique à la vigne, résultat de gestes successifs. Bref, une approche toute vernaculaire ! D'ailleurs, un jour c'est sûr, je planterai moi-même, dans cette lignée, une architectu-

La danse des ceps

re végétale complantée de variétés de vignes et de fruitiers, dans une esthétique tridimensionnelle cohérente avec la topographie et la pédologie. Un véritable hymne à la vigne !

Mais voilà Pierre qui m'interpelle du bout de la vigne pour y mettre le point final, à cette taille. Taille illégale bien sûr pour manifester au ciel que l'on n'est pas d'accord. Que le fils du proviseur aille voir ailleurs, qu'il accepte l'évidence : on n'habille pas Paul pour déshabiller Jacques ! Qu'il entérine l'accord oral conclu récemment avec la SAFER. C'est lui forcer la main, mais qu'il entre en cohérence ou qu'il dévoile dès maintenant son jeu.

Quarante, cinquante, soixante, c'est un océan de visages que j'ai croisé ce jour-là, tous armés de ciseaux de taille. Cela n'a pas fait un pli. En deux heures tous ces sarments aux bourgeons déjà bien épanouis étaient à terre. Une taille éclair, comme avait relaté le journal. Et dire que moi, il me fallait plus de vingt jours pour en venir à bout. D'ailleurs je n'ai rien vu, juste un concert de clic-clac de toutes les tonalités. J'avais le dos tourné, interrogé par les journalistes, par la télé, ému de ce mouvement de solidarité, la rage enfin canalisée par les stylos qui gribouillaient des petits carnets sténo. Il n'y avait pas une souche taillée pareil. À chaque personne son approche, son regard de l'avenir du cep. La vigne d'Auguste, qui était la diversité même, devait apprécier le traitement. Il y en a qui taillent un peu long mais qui laissent peu de « départs » ; d'autres, court et plus étoffé. Il y a aussi ceux qui tutoient leur végétal dans le court terme, d'autres dans le long terme. Un vrai récital « poly-taillique », une danse à plusieurs corps autour des ceps.

Le rendez-vous fixé était pour neuf heures au rond-point de la grand-route. « Côté cave coopérative ou côté café ? », me demandait-on la veille ou l'avant-veille. La vision de trente ou quarante voitures, déferlant à la même heure sur place m'effraya. Qu'en penserait le village, la majorité silencieuse ?

De toute façon, il faut que je prévienne le président de la cave coopérative. Je sens que le vent tourne, il dira publiquement qu'il me soutient. Oui, il est apparenté à la plupart, oui il y avait bien eu ces quelques petits enquinements discrets au marché domini-

cal, oui il avait plutôt tiqué lorsque j'avais mis un panneau indicateur sur la route. Mais c'était du passé sans importance. Il avait déjà signifié à quelques-uns que la situation était indéfendable. « Dis-leur tous de se garer côté cave », me répond-il, alors que je le préviens de l'action syndicale. Je respire. « Mais est-ce que tu pourrais accueillir les responsables syndicaux en tant que président de la cave ? » C'est gagné. Même si le syndicat qui m'appuie n'est pas franchement de son bord, il sera là le lendemain, et en première ligne. De plus, il sait qu'il y aura les fils de Momo et sans doute d'autres, lesquels gommeraient de fait les passivités naturelles de certains. Quelques-uns m'avaient trouvé une synthèse honorable : « Oui, je serai au rendez-vous de la cave, mais je ne pourrai aller à la vigne ! » Solidarité réelle, mais en discrétion. D'autres étaient allés confirmer le bien-fondé de leur présence à la taille auprès du fils de Momo. Celui-là par exemple, qui avait bénéficié des priorités de la SAFER l'an dernier, savait dans le fond à qui c'était le tour. Et ainsi de suite, une bonne douzaine de vignerons du cru et bien entendu des collègues des caves dites « particulières ». Cela suffisait pour affirmer aux côtés des confédérés syndicaux le soutien local. À cela, rajoutez une bonne vingtaine de *Cepatou* rassemblés au pied levé, certains venus de loin.

Et hop, je taille la dernière souche. Les journalistes rangent leurs carnets, serrent des mains. Il est temps de déboucher les bouteilles, et de mettre le feu aux sarments de vigne pour la grillade. Seul à manquer au rendez-vous : le fils du proviseur. Car la veille, j'avais nourri secrètement l'illusion qu'il vienne tout benoîtement ce jour tailler « sa » vigne. Cela lui aurait fait un drôle de coup d'assister au débarquement d'une telle troupe. Illusion bien sûr, car il avait été prévenu la veille par le syndicat. C'était normal. Tout comme Philomène. « Allô, oui, qui est-ce ? La vigne de *Courcourel* ? Ah mais elle a été vendue devant notaire », déclara-t-elle au responsable syndical, sans comprendre que l'on déboulait à la vigne. Elle raccroche vite, peut-être crut-elle encore à un candidat acheteur. « Vendu devant notaire », voilà ce qu'elle répétait à l'envi depuis octobre. Comme certains vieux d'un autre temps qui disaient acquis au présent, ce qu'ils

La danse des ceps

avaient de toute façon décidé. Un « vendu devant notaire » qui en disait long sur la réalité que l'on ne tarderait pas à apprendre.

Du rifici au marché dominical

Dimanche 9 h 30. Vite, ce n'est pas une heure pour se pointer au marché. Depuis cinq ans qu'il est en place, je prends de mauvaises habitudes. Malgré les cinquante mètres qui séparent ma cave de la place. Quoi qu'il en soit, les petits poivrots de l'aube, il n'y en a point ici. Moi, je fais mon « chiffre », petit ou grand, comme on dit, entre onze heures et midi et demie. Les cabas se remplissent d'abord de légumes frais, de charcuterie, de pain. Le vin, c'est non pas le dessus du panier, ni la cerise sur le gâteau. C'est plutôt le superflu, le coup de cœur après le pélardon ou l'andouillette d'à côté, ou tout simplement le petit bonheur d'ivresse du dimanche. Et puis d'abord, c'est le plus lourd, alors cela passe en dernier !

Ici ce n'est pas un marché habituel où l'on joue des coudes, où les forains se disputent les places. Ils sont cinq ou six permanents, rarement plus. Jean-Loup, poète de la petite distribution avec ses fruits et légumes et son esprit enchanteur. Un boute-en-train, mi-Bourvil, mi-Fernandel. Myriam, l'artiste bergère, avec les œuvres d'art fromagères de ses chèvres. Christian, lui, est un boulanger turbo qui vole de son fournil à sa boutique et à ses marchés quotidiens. Greg, pour sa part, est le petit commis charcutier de la montagne. Hervé, lui, débarque avec ses olives et ses friandises, et toute sa bande de potes, pour l'apéro. Roselyne enfin, qui vit son métier de pizzaiola comme une grande philosophie, et moi, simple marchand d'ivresse. Tous en cercle autour du poilu de la Grande Guerre, qui trône sur la place. Jean-Jean E., le bosquatier, Gaido A., l'émigré italien, etc. Je les connais tous par cœur, à force d'avoir mon stand en face !

« Je vends donc je suis. » Le vin se stocke mieux que les salades, mais il y a des limites. Au démarrage, il n'y avait point de marché local et mes rares incursions sur de vrais marchés forains où le placier vous impose six mois de gymnastique avant d'avoir un vrai bout de trot-

toir, ont fait long feu. Comme alternative, on pense d'abord au réseau familial vite saturé, comme au réseau amical qu'il ne faut d'ailleurs pas trop labourer. Sur ces créneaux, les sentiments d'achat obligé se développent dangereusement, sans avenir. Alors, il y a le réseau de consommation coopérative avec les *Cepatou*, aujourd'hui bien installé, mais aussi des trocs de produits parfois importants. Vin contre autres produits alimentaires des collègues de foire, vin contre chaussures, tableaux d'artistes, petits matériels, docteurs non conventionnés, etc. Un petit calcul mental me permit un jour de constater que pratiquement 5 % de ma récolte était « vendue » ainsi sous cette forme. Et pourquoi pas, lorsqu'il y a réelle volonté réciproque ? D'ailleurs, n'a-t-on pas vu germer des SEL (Systèmes d'échanges locaux) ou des réseaux d'échange de savoirs en France comme en Europe, voire les trocs à grande échelle comme dans l'Argentine en crise ? Cela dit, la présence sur le marché, dit « réel », est bien entendu indispensable avec le cortège de mes quelques foires annuelles, les partenariats avec des bars à vin et autres petits cavistes, l'attente de la sonnette au caveau... et bien sûr l'incontournable rendez-vous dominical du dimanche.

Ce matin-là, nombreux sont ceux qui m'accostent. Vacquerol fait à travers moi une troisième page du quotidien régional. « Une vigne dans le tourbillon. » « Tous unis face à une injustice. » En plus, sur la photo du journal, c'est un copain, ex-gendarme, qui apparaît en pleine action d'une taille dite « illégale ». On commente, on chuchote. Et puis : « Il paraît que Philomène a fait une donation à la famille du proviseur... » Car entre-temps, le président de la cave coopérative, sincèrement soucieux, a été mandaté par la mairie pour en savoir plus. Il ramène le scoop de son entrevue auprès de la famille. « Ils ont brandi un titre de propriété. Ce serait une donation. »

Édifiant. Les dés sont donc jetés depuis plus de deux mois. Un ami de la famille lui, défend, derrière le poilu de 14-18, la thèse que c'est la SAFER qui est responsable... Albert, lui passe tout sourire, détendu et vient blaguer cinq minutes. « Ouf, je ne suis pas passé loin », doit-il se dire. « Mieux valait l'arrangement », semblait dire son sourire, satisfait de la compensation reçue. D'ailleurs c'est lui qui, bon

La danse des ceps

prince, m'a taillé la vigne en question le mois dernier. Pour se dédouaner, pour ne pas heurter Philomène dans ses volontés de m'écarter de l'affaire ? Tiens, la Philomène en question n'est pas passée aujourd'hui. Le fils du proviseur, lui, a fait une rapide percée latérale pour attraper sa baguette de pain. Il longe les murs en ce moment. Dimanche prochain, on n'en parlera plus ou presque.

La queue grossit devant le stand du légumier. Quelques Allemands m'accaparent pour une dégustation qui finira par remplir leur coffre. Il est presque une heure à l'ombre des platanes et il est temps de boire un coup sur le banc devant mon stand, avec quelques olives de chez Hervé, et un numéro de Bourvil du marchand de légumes. Tout doit rentrer dans l'ordre. Il n'empêche : se dégage de cette matinée une sourde solidarité à mon égard des gens du cru. Une vigne perdue et mille reconnaissances acquises. Qui sait ? L'esprit village, le droit du sang est, pour une fois, passé au second plan. Réconfortant, quinze ans après, même si j'ai du mal à retenir les sentiments qui me submergent, la rage de voir l'injustice accomplie.

Pâques aux tisons

C'en est trop. Pourquoi pérenniser l'affrontement ? Voilà des mois que des portes de sortie honorables nous sont offertes. Aurait-on oublié une donnée qui empêche mes partenaires de les emprunter ? Etait-il nécessaire d'user de tant de détours à la place de dialogues constructifs ? C'en est trop. J'écris une lettre directe à la famille. D'ailleurs, je ne sais à qui écrire : le père, la mère, le fils ? Sur le ton du « Vous avez gagné », du « J'abandonne », du « Nous avons loupé l'essentiel »... Un bon brin de cynisme, d'amertume, bien sûr, mais que faire en ces instants ?

Il ne m'a fallu que quelques minutes pour commettre ces lignes vite gambergées à l'annonce de la vente déguisée sous forme de donation. Il le fallait bien. Quelles alternatives y avait-il ?

- Rédiger un ouvrage intitulé : *SAFER à rien ; comment réussir vos affaires foncières.*

- Convoquer une grande fête à la vigne avec une piñata de Goody, remplie des confettis de tous les dossiers, lettres et autres paperasses de ces derniers mois. Exercice d'exorcisme bis...

- Proposer avec l'appui de la Confédération paysanne, une mini-intifada.

Non, il n'y avait que cela, une petite page pour éviter de réels débordements. Je tourne la page, mais ne ferme pas le chapitre.

Dimanche de Pâques. Ma lettre était à peine écrite, pas encore expédiée. Et c'est un miracle : j'obtiens une réponse le matin même. Elle me vient du ciel ! La gelée, blanche ou noire, je ne sais pas. Sur la plupart de mes vignes, sauf celle en dispute ! En tout cas, une sacrée dégelée, une dérouillée peu habituelle. Vu la clarté de la nuit, la petite humidité reliquat au sol, la chute du vent du nord, ça sentait le roussi. Mais tout de même, il ne m'a pas fallu une grande expertise des bourgeons, à la loupe. Avec un bon moins trois degrés à six heures du matin et avec ces premiers rayons de soleil, c'est sans appel : tout est ratatiné, grillé, cramé. Une gelée sur les premiers petits pampres du printemps, ça ne fait pas un pli. La grappe, qui déjà se devine entre les deux premières feuilles : vlouf ! Les pampres précurseurs qui pressés de vivre, se sont libérés précocement de la bourre de coton dans le bourgeon, m'ont donc tiré la révérence.

Coquin de sort. « Sacrée jalouse que cette gelée ! » Elle serpente impunément ses couloirs préférés du terroir. Elle raffole des petits creux dans les bosquets. Elle passera chez vous et évitera le voisin, ou l'inverse. En tout cas, c'est une habituée d'un de mes petits sec-teurs isolés. Et elle l'a bel et bien choisi, cette fois-ci. Tous les deux ou trois ans, elle vient lui faire une délicate caresse. Elle ne fauchera pas tout, pour sûr, et m'en laissera toujours. Parfois même, l'instant passé et la récolte approchant, je finis par croire à une autorégulation bienfaitrice : moins de quantité, plus de qualité. La grosse « sortie » de cette année aurait été corrigée par plus fort que moi ! C'est ce que je dirai sans doute dans quelques semaines, mais dans l'immédiat... Au fait, y'a pas du proviseur là-dedans ? Son immense savoir n'irait-il pas jusqu'à pouvoir dominer, dompter le mur du glaçon ? Halte la parano ! Mais brave coïncidence tout de même !

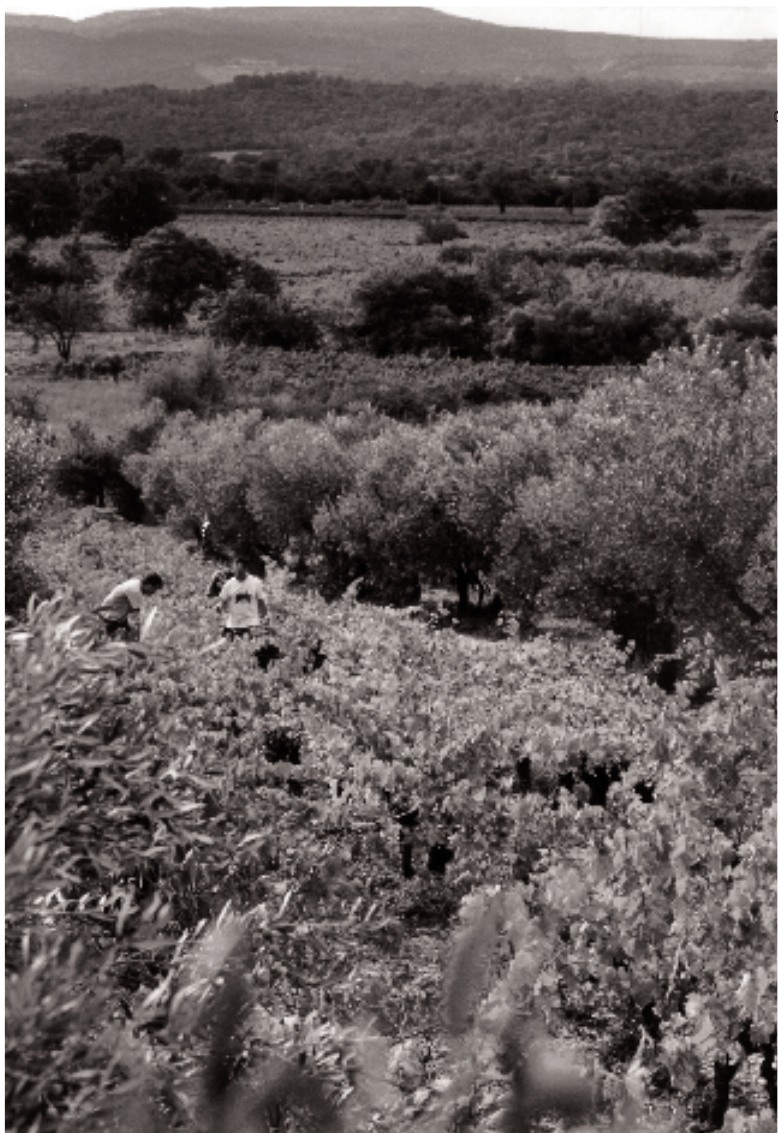
La danse des ceps

Hors le proviseur, la coïncidence m'ébranle tout de même. Ou alors est-ce la théorie des dominos sur mon théâtre vigneron ? Un échec entraîne le suivant, et ainsi de suite. La vigne m'esquiverait, me narquerait, me laisserait entendre que, elle et moi... ? Je chéris parfois le doute, mais à ce point. Bon, ce jour-là, je passe mon chemin, constate de loin, et tourne les talons. Je ne veux pas en voir plus. Dans une semaine ou dix jours, on verra la réalité des dégâts sur les bourgeons encore dans la bourre. « Il faut s'assurer contre le gel », m'avait-on toujours dit. « Surtout dans ton quartier », insistait Momo qui, au mois d'avril, flaire le gel comme le chien flaire la truffe. « S'assurer, très peu pour moi », je lui répondis. Et après quinze années de ce petit jeu de cache-cache sans filet, la succession de récoltes m'a plutôt réchauffé en me donnant doublement, raison et raisins, malgré les saints de glace, malgré les cavaliers de mai, malgré les proviseurs tout puissants.

« Les vigneronns ici ont tout essayé », m'avait expliqué Momo. Sauf l'hélico qui vient brasser l'air au-dessus des vignes à l'aube quand le thermomètre franchit la ligne rouge. Parce que l'hélico, cela coûte une fortune, compatible avec les raisins du Médoc ou des Graves à quelques bonnes dizaines d'euros le flacon. « Quand on tirait le canon à brouillard au-dessus de sa vigne, hop un petit souffle d'air et l'écran de brume allait protéger la vigne du voisin. Les coups étaient toujours foireux », rajoutait-il. Par la suite, Momo et ses collègues ont essayé les vieux pneus que l'on brûle aux quatre coins de la vigne. Fort peu efficace, et pas écolo pour deux sous. Rien à voir d'ailleurs avec les chaufferettes à prix d'or dans les allées des vignobles champenois. Ne reste alors plus que la Mutuelle gel et le geste arrangeant du contrôleur un peu givré qui accepte votre estimation pessimiste.

Le plus pragmatique est cependant de tailler tard et de tailler long. Ainsi faisant, les bourgeons du haut démarrent, inhibant ceux du bas. En les « rabaissant », les sarments « pleurent », étant donnée la poussée de sève, et retardent la pousse. Une semaine de « gagnée » en taillant tard, une autre en taillant long, et la bataille du gel est enlevée. À ce sujet la taille de la semaine dernière chez le fils du proviseur lui a sans doute brillamment évité la gifle du gel...

Le surlendemain de Pâques, je croise sur la route le fils de Momo, le remercie de sa présence l'autre jour, l'informe de la découverte de la saga juridique sur cette vigne, l'interroge inquiet sur la santé de Momo que je n'ai pas vu, ou eu le courage d'aller voir, depuis deux mois. Toujours plus déclinant et ce voile du fils de proviseur, entre nous deux : je n'y ai plus goût. La dernière fois, c'était à l'hôpital. Il n'était pas passé loin du trépas. Son épouse avait appelé illico l'ambulance. Cela se jouait à une ou deux heures près. À peine arrivé, on charge Momo, au pied de la maison, sur la civière et on branche les tuyaux. Zut, l'ambulance ne redémarre pas. Et pendant que Momo ressuscite soudain, se remet à blaguer, on en rappelle une autre. Moi, j'avais entendu de loin la noria des pin-pon, depuis la vigne. Deux jours après, j'allais passer une heure avec lui. Intenses instants de deux êtres qui se doivent beaucoup sans savoir vraiment quoi, et sans nécessité d'y mettre de mots. Je suis rassuré par son épouse dans le couloir. Il reviendra à la maison, mais pour combien de temps ? Soudain Pierre m'inquiète : « Mes parents viennent de recevoir la visite du proviseur et de sa femme. Tâche d'aller les voir. » Le proviseur a rassuré l'entourage par quelques mots savants, a discrètement évoqué, je ne sais comment, cette terrible-affaire-dans-laquelle-il-n'est-pour-rien. Il embrasse tout le monde et dignement s'en retourne.



IV

Le temps des maturités

Dégustations en-foirées

La vigne est en fleur, une fleur tout aussi discrète que le fruit est épanoui. Une fleur qui diffuse malgré tout des arômes si l'on y prend garde. Il paraît d'ailleurs que certains vigneron, d'une parcelle à l'autre, y décèlent déjà des parfums de terroirs, un pressentiment de vins à venir. Moi, pour l'instant, je ne peux flairer la truffe au vent. Je charge les cartons de vins car demain matin s'ouvre la foire bio de Rouffach, en Alsace. Ils sont trois cents comme moi à charger et à tracer la route vers ce coin d'Alsace en veille d'Ascension, grand rendez-vous des amateurs de vins, de bonnes et de belles choses.

J'avoue que je n'aime pas toujours les foires, parce que les forains s'y mènent souvent la gue-guerre des centimètres, parce qu'il en transpire parfois un parfum rampant de poujadisme, voire le fumet ringard de la soupe écolo-consanguine, parce que l'on s'y lasse quelquefois du trop-plein de commentaires convenus, ou contraints, ou contenus, ou compliqués, sur le vin, parce que l'on y craint, à l'heure creuse, l'exposé de toute l'amertume d'une vie ou l'épanchement mi-attachant, mi-déprimant de l'alcoolique de fin de journée, ou parce que l'on craint tout simplement le retour à plein en fin de foire, de quoi vous tétaniser toute la journée.

À Rouffach, il y a de tout cela mais de manière étonnamment discrète. Est-ce d'être tous nichés au cœur d'un bourg plaisant, à l'ombre des ormes et des platanes ? Entre le silence du presbytère et

La danse des ceps

le carillonnage de l'église, chaudement installé entre le plaisir matinal du café-croissant après une nuit accroché seul aux étoiles des coteaux, et le souper pantagruélique des potes aux bistrots de la foire. Qui sait pourquoi, mais dans cette foire, on s'y plaît, et on y achète comme on y vend, dans un apparent plaisir partagé ? Et si le commerce est la base de la foire, le commerce est ici ce qu'il devrait toujours être : un commerce « agréable », mais néanmoins efficace. Pourquoi cela n'est-il pas le cas en règle générale ? Le commerce, de la bourse de Chicago aux étals de quartiers, est souvent devenu le lieu de tous les affrontements locaux et planétaires. Avec les *Cepatou*, avec Rouffach et d'autres lieux d'échanges, on se sent, imparfaitement sans doute, mais pleinement, dans un commerce « enrichissant », dans la vie tout court. Je me rappelle mes périples en Égypte où un ami agriculteur m'amenait à chaque séjour aux ateliers pédagogiques d'Harranaya. Une splendide tapisserie y figurait, décrivant en une scène tous les gestes de la production à la consommation, sommes de transactions « justes », construisant les terroirs vivants des rives du Nil d'antan.

Les foires, pour être des lieux de commerce, sont aussi une de mes prises de distance annuelle avec mes vins. Une vraie sortie de cave, d'éloignement avec les ronrons de l'appellation locale. La belle occasion de vivre le détachement des appréciations trop tristement œnologiques, et d'accueillir les spontanéités crues. Parmi mille verres levés, j'ai commencé à comprendre qu'un vin, qu'un de mes vins, était : féminin, nerveux, vivant, (in)cohérent. C'est à Rouffach que j'ai vu des enfants humant les cassissiers de chez grand-père au creux du ballon ; que j'ai dépassé le sentiment quelque peu paralysant de « tanins secs et peu fondus », ou la sensation de « minceur ou de longueur en bouche ». Que j'ai perçu que l'on pouvait par des formes de libertés dégustatives, deviner dans le fond du palais, l'ensemble de gestes positifs ou négatifs qui concourent au résultat final. Tout se passe parfois comme si une somme de gestes intuitifs, d'efforts conscients accumulés et de rattrapages divers, au contact du cep ou de la cuve, se retrouvaient agrégés, amalgamés, et finalement perçus au fond du verre. Il ne s'agit jamais de la perception

globale d'un dégustateur lambda sur l'ensemble du processus lié à un vin donné, mais de la perception de l'un sur tel aspect, de l'autre sur tel autre aspect. Avec au bout du compte ce sentiment intime de se dire que ce vin, c'est bien tout moi avec mes aléas, mes imperfections, mes recherches. Qu'il n'y a finalement pas de magie du vin, qu'il n'y a plutôt en bouteilles, que des authenticités vivantes, positives ou négatives. Et que la qualité c'est bien plus l'accompagnement d'une matière vivante vers un équilibre instable, que des prouesses technologiques qui cadrent, lissent, tempèrent et corsent une matière vivante. Le vin comme la vie, n'est pas une moyenne réussie : il est toujours en frontières.

Nathalie traverse le chapiteau avec son téléphone (insu)portable à la main. Et la nouvelle tombe : Momo est mort la nuit dernière. Trois jours avant, j'avais senti monter le désir urgent de rompre la distance. Non pas de m'exprimer, d'argumenter, mais de croiser son regard, de laisser affleurer des souvenirs, de blaguer comme à l'habitude et de supprimer en quelque sorte l'écran interposé par cette fameuse vigne en partage, objet de toutes les tensions.

Assis à la même place dans cette cuisine, comme au premier jour, le silence pèse parfois. Je dévisage Momo, le teint toujours vif, buriné, mais fatigué, parfois absent. « On ne parlera pas de ces bêtises autour de cette vigne », me dit-il soudain d'un air agacé, et me regarde alors droit dans les yeux, de manière insistante. Cela dure, dure... cette plongée réciproque au fond des êtres. Le temps sans doute de passer outre, de comprendre, d'absoudre, que sais-je ? J'apprivoise ce regard, j'y vois seulement celui d'un être à la frontière de la vie, au bord du gué, qui ne quête maintenant que signes de paix et de plénitude dans ce monde, avant le passage vers l'autre vie. Pourquoi ai-je alors besoin de lui dire que ma conscience est tranquille avec cette histoire, avec lui-même. Inutile bien sûr. « As-tu souffré ? » dit-il, comme une diversion. Je souris en y entendant un : « As-tu souffert ? » Eh oui, j'ai souffré, plutôt deux fois qu'une. « Je crains l'oïdium cette année », je rajoute banalement. Même, qu'hier encore, j'ai saisi mes deux sacquettes et en avant. « Tu as synchronisé... », qu'il me fait. Ça y est, c'est le Momo de toujours qui revient.

La danse des ceps

Grâce à Gérard, le ravi de l'époque, la conversation se délie. On blague pour se rassurer que le reste est détail, sans importance, oublié. Mais l'esprit est ailleurs.

C'est, en l'occurrence, son pépé Esprit qu'il fait revenir dans l'échange. Esprit, son grand-père mort en 1944, celui pour qui il a tout plaqué à seize ans en reprenant les lambeaux de la propriété familiale. Esprit a peuplé toute la vie de Momo dans sa cave, dans les vieux outils précieusement remisés, dans les vieilles cannes et pipes de la salle à manger. Momo a d'ailleurs pour deuxième prénom Esprit. Et Momo, le sait-il, va bientôt redevenir esprit. Deux heures après, il me raccompagne avec sa chaise roulante, entre deux quintes de toux, jusqu'à la voiture. Était-ce notre dernier parcours commun, arrosé de quelques canons de vin de « petit café », comme on le demandait autrefois au cafetier de Vacquerol ? Momo ne boit que cela depuis toujours, et ne peut plus avaler que cela depuis quelques jours. Un mélange de rosé qu'il teinte d'une lichée de rouge, celui qu'il vendait le mieux aux négociants dans les années 1960. Le « petit café », c'était le vin le plus demandé par les cafetiers de France et de Navarre. Je l'embrasse sur la place du village. Il fait beau. Je partais le lendemain pour Rouffach.

Épamprages et relectures

C'est la canicule. Entre Ascension et Pentecôte, pendant que certaines âmes montent au ciel, la chaleur grimpe. Alors que la saison laissait croire à un printemps peu propice à la vigne, c'est le contraire, comme d'habitude, qui se produit. Qu'il fasse chaud ou froid, le temps de cette année est plutôt au sec, et on ne s'en porte pas plus mal. Le mildiou et ses cousins germains qui guettaient tout l'hiver, bien tapis au sol, ont bien essayé de pointer le bout de leur nez, mais à peine arrivés sur le pampre à la faveur d'une averse, les voilà immédiatement étouffés par la chaleur, ou annihilés par le mistral et la tramontane, qui ont soufflé sur commande cette saison. Il n'empêche, le vigneron y est tout de même pour quelque chose.

L'herbe a été fauchée ou labourée, c'est selon et au bon moment, pour tempérer les ardeurs de rosées propices, celles qui enveloppent chaudement jusqu'au zénith, les tendres feuilles et fleurs épanouies de mai, celles qui offrent bel accueil à l'appétit parasitaire.

Au printemps, jusqu'à la Saint-Jean, la vigne s'élance, s'élance vers les forces de lumière. Et puis, passé le solstice, à la faveur des premières grosses chaleurs, elle revient vers l'élément terre, vers son état normal de liane. Quand je rajoutais cet hiver un quatrième fil de fer sur mes vignes jeunes, je ne croyais pas si bien faire. On en mettrait dix de fils, les pousses iraient toujours plus haut, happées par une avidité de lumière, par l'appétit des vrilles à trouver des supports. Cela m'a toujours surpris dans mes vieilles vignes complantées avec des oliviers de constater ainsi l'extrême vigueur de quelques sarments à proximité, qui s'élancent tout là-haut dans les frondaisons de l'arbre, dépassant de plusieurs mètres la pousse d'un sarment normal. Je défie tout scientifique de m'en fournir une explication rationnelle. Et lorsque cette même vigne n'a plus de ferme compagnon à portée de vrille, eh bien, elle embrasse sa voisine, s'affaissant au sol puis émettant de timides tentatives de redressement, sombrant souvent sous les attaques des parasites ou les roues d'un tracteur !

Autres chances pour la vivacité et la santé de sa majesté : l'épamprage et l'ébourgeonnage. L'épamprage, c'est l'acte de supprimer tous les pampres inutiles qui vont faire concurrence, étouffent les nobles pampres qui, eux, portent les fruits les mieux placés, les plus beaux, ceux qui préfigurent le mieux les bourgeons de l'année à venir. Épamprer, c'est une forme de taille en vert, étape complémentaire de la taille d'hiver. Une autre lecture spatiale et temporelle du cep, qui stimulé dans sa vigueur par l'appel du printemps réveille plus de bourgeons que ceux prévus par la taille au creux de l'hiver. Je supprime tel pampre car il gêne son voisin pour sa maturité automnale ; je garde celui-là pour structurer la charpente des années futures. Non plus une sculpture comme la taille d'hiver, mais une lecture en finesse de la souche, jusqu'à la syntaxe, jusqu'au moindre point virgule ! Une lecture attentive, je le sais maintenant, indispensable pour la qualité globale.

La danse des ceps

Et pendant que je lis soigneusement ce livre végétal grand ouvert, à la relecture toujours nécessaire, je songe à ceux qui, rares comme Momo, ont été au bout de cette lecture, une lecture de la vie. Une matière vivante comme une autre, pour appréhender le monde vers une connaissance de soi, pour une juste appréciation des autres. Pour le menuisier c'est le tutoiement avec le bois qui le forgera, pour le violoniste c'est la danse de l'archet auprès de l'âme de son instrument qui le guidera, pour Momo, c'était la vigne. Mais cela aurait pu être le troupeau de brebis dont il rêvait. Qu'importe, à chacun sa matière pour apprivoiser peu à peu la vie, cet entre-deux, cet « entre-les-lignes » subtil que l'on devine plus ou moins dans toute chose, toute personne, tout geste.

Si Momo savait lire la vigne, il ne lisait pas beaucoup, tout au plus les gros titres du *Midi libre*. Et ce n'était pas faute de succès au brevet réussi à la sauvette en 1944, lorsque seuls Esprit et la vigne l'aimaient. Dans les derniers temps, où la lecture de la vigne lui était interdite, il ne ratait cependant jamais sa promenade matinale au café pour y prendre le journal. La couverture lui suffisait pour appréhender la marche du monde et les potins politiques. Il passait directement de la première page du quotidien à la dernière, celle des mots croisés où il devint imbattable. Tiens, tiens, de la danse des souches à la valse des mots... Moi, avec mon épamprage de ce printemps, j'en suis à quel chapitre de ce fameux grand livre ?

La cour des grands

La taille collective d'avril m'avait permis quelque chose d'essentiel pour la suite. J'étais reconnu pour ce que j'étais, à savoir un vigneron qui vivait du fruit de son travail, comme les autres, et qui méritait d'être défendu. Plus qu'une taille illégale, c'était une taille symbolique que l'on avait fait ce jour-là, car elle reconnaissait, par la présence d'une grande diversité de gens, mon droit à la différence, le fait que l'on peut être vigneron « autrement ». Perdu pour perdu, je n'avais plus qu'à remercier, dans un geste bon perdant, tous les responsables

institutionnels d'avoir fait souffler peu à peu un vent favorable à ma « cause », d'avoir concrètement tenté le nécessaire pour récupérer l'affaire. Je leur fis prestement une lettre circulaire. Sincères remerciements donc pour un engagement sur une « affaire » qui n'était pas si naturel : comment en effet cautionner ouvertement un schéma d'exploitation si marginal, voire suspect, qui de plus, est ouvertement acoquinée avec le syndicat poil à gratter du « système » ?

J'avais en effet, progressivement perçu au cours de vingt années passées dans ce monde agricole, si inconnu jusqu'alors, qu'avant de juger le « nouveau » à sa réussite tout court, il est d'abord « étranger », surtout s'il n'agit pas dans le moule. Aucun discours ni aucune gesticulation particulière dans le microcosme n'apporteront une quelconque reconnaissance, bien au contraire. En clair, seuls les faits parlent : si tu vis honnêtement de ce que tu produis correctement, tu fais alors peu à peu partie du sérail. On n'aime pas trop ceux qui débarquent l'air de dire : « Vous allez voir ce que vous allez voir », ou ceux qui, armés d'une bourse confortable grillent les étapes, jusqu'à d'ailleurs en griller le projet même ! Seules patience et longueur de temps...

Il fut un temps même, où, trop précautionneux, je pensais qu'en étant « étranger » à la région, qui plus est marchand sur les plates-bandes des locaux, on était condamné à être suspecté d'aventurisme ou de légèreté. Mais manifestement, et en pratique, ce sentiment se révélait n'être que sous-estimation voire dédain de ceux chez qui l'on élit domicile. Et dans le fond, la démarche du fils du proviseur, qui cherchait à bâtir sa légitimité sur le : « Je suis ici chez moi depuis plusieurs générations », ne suffisait pas. La preuve en était faite ces derniers mois, même s'il avait fallu enfoncer énergiquement le coin.

J'avais, par ailleurs, remarqué que les vieux du village étaient indéniablement les premiers à vous faire comprendre que vous aviez gagné vos galons de « capacité locale », par quelques remarques ou sincère intérêt pour ce que vous faites. Vous devenez ainsi (un peu) des leurs. Le mouvement est plus long à venir de la part de ceux qui sont en pleine activité, en pleine croissance professionnelle, une

La danse des ceps

reconnaissance différée par la crainte de la concurrence (sur le foncier, sur le marché, sur l'image...). Et puis également, le sentiment le plus partagé, le plus refoulé du monde, celui de la jalousie. Bref, la nature humaine tout bonnement.

J'avais donc momentanément clos l'affaire. De toute façon, que faire de plus ? L'avenir fournirait le juste retour des choses car, le remords aidant, certains ne finiraient-ils pas par relancer la chose, proposer un quelconque arrangement ? L'heure, qu'on le veuille ou non, n'était plus à l'affrontement. Pour tous elle était tout entière à la vigne : labours, épamprages, et soins divers. Il faudra attendre la fin du printemps pour tenter autre chose, trouver une solution d'un autre genre. D'ailleurs, passée Pentecôte, Calmet publie une interview dans l'hebdo agricole pour affirmer que cette vigne reste en suspens, que la raison, un jour, l'emportera. Il y lance d'ailleurs un curieux clin d'œil : « Cette vigne se passera bien de produits chimiques cette année, un peu de cuivre et de soufre suffiront... », glisse-t-il, l'air de dire : « Prière de laisser cela en culture biologique, cela reviendra bientôt à qui de droit, tenez-le vous pour dit ! »

Il n'a fallu que quelques semaines pour que j'apprenne que les remords travaillaient, que l'affaire était trop enquinante, bref, que l'on reprenait la rampe sans tarder. « La SAFER est en train de bâtir une proposition », m'annonce un jour de mai le technicien. On m'assure même que le Président de la cave coopérative, toujours attentif, y mettait du sien. Il proposerait, dit-on, une de ses vignes pour régler définitivement la question. On m'affirme, qui plus est, qu'un notable très haut placé, côtoyant M. le proviseur et Madame, a été envoyé au front pour faire office de médiation. Cette personne aurait été jusqu'à faire un tour sur le théâtre des opérations pour évaluer l'enjeu. Ils prennent donc les choses au sérieux. Je n'ose imaginer deux ténors de l'agriculture régionale se déplacer sur une vigne estimée bonne pour l'arrachage au bout d'un petit sentier, le tout n'inspirant que poésie, plutôt que lutte foncière et enjeux financiers.

Rentrer illégalement dans la vigne, convoquer la presse, écrire au préfet... Le coup d'éclat avec la confédération paysanne a fait son

effet au-delà de ce que j'imaginai. Apprendre dans la presse qu'ils étaient soixante, que des vigneron du coin et des consommateurs étaient venus grossir les troupes syndicales a pu en impressionner quelques-uns. Les rumeurs ont dû laisser filer que des gens comme Pierre, le fils de Momo, proche de certains notables et de la famille du proviseur en était aussi !

« Tu n'es qu'un kolkhozien, Calmet, à défendre ainsi un adhérent de la confédération paysanne », aurait murmuré le garant du système, faiseur d'élections à la chambre d'agriculture en déboulant dans le bureau du tout nouveau président, le journal à la main. Après une heure de briefing, il en ressort rasséréné, étonné par l'amplitude prise par une si dérisoire affaire. Soucieux d'un risque de pagaille au sommet, il sera dorénavant au front !

Pour la Saint-Jean, un tournant s'annonce. Ce jour-là c'est jour de foire au canton. Je tiens mon stand sous les platanes. Il fait lourd, chaud, trop chaud. J'en oublie mes tréteaux de marché ce matin-là. Un aller-retour sans importance, il n'y aura personne avant dix heures de toute façon. On prend comme d'habitude le temps d'un agréable bavardage avec les forains. Les conversations de marché, c'est le café du commerce, l'humour en plus. Onze heures sonnent, et toujours le désert. Je vais blaguer ailleurs avec l'alibi d'aller mettre mes bouteilles de dégustation au frais. Vu la petite recette qui s'annonce, mieux vaut s'imaginer en vacances, en quête de bavardages. Entre-temps, ma voisine, la marchande de légumes semble s'effondrer au rythme de ses salades. « Si je ne fais rien ce matin, je n'en ferais pas plus cet après-midi. » Et sur cette pertinente intuition, à l'heure de l'apéro, elle remballe illico.

Mon heure arrive. Les bouchons sautent, quelques caisses s'envolent vers leur nouvelle demeure. Et soudain se faufile un cortège mené par l'organisateur de la foire. « Allez, fais nous déguster le vin de cette vigne », me dit Calmet, qui du haut de sa présidence de l'agriculture départementale, vient de remettre les prix du concours gourmand. Pressé comme toujours, combien d'inaugurations a-t-il à faire cet après-midi ? Il n'empêche, il a forcé le détour et vient avec ses collègues déguster quelques ballons. Tout en servant ces mes-

La danse des ceps

sieurs, je décris le paysage de *Courcourel*, ses asymétries étonnantes, ses courbes improvisées, ses vendanges à géométrie variable. J'ai toujours été peu enclin à mener un long discours sur les rondeurs du vin, la profondeur, son gras, les persistances en bouche. Bref, je préfère tourner autour du ballon ! Est-ce le mieux ? Je ne sais pas, mais l'essentiel est que l'on passe à un dialogue de part et d'autre du stand. Que le vin nous offre une vraie conversation réciproque ; que le vin nous mène à un échange vivant, à la vie tout simplement.

Le temps presse apparemment : j'entends des « excellent », des « sympa », tantôt convenus, tantôt sincères. De toute façon, l'heure n'est pas à se pâmer du dernier cru de chez moi. La halte vise à affirmer que l'on sortira tous bientôt de cet imbroglio ahurissant, et d'ailleurs pas plus tard que demain, me dit-on. « Rendez-vous avec l'épouse du proviseur demain après-midi avec le cortège au complet », m'annonce-t-on. Ça alors ! Une bonne petite brochette de généraux en chef de l'agriculture régionale pour défendre l'appartenance d'une vigne réputée à bout de souffle, et sans même la présence du fils du proviseur. Mais où se terre-t-il donc, lui l'accro de l'installation agricole ?

Derrière le stand, passent les copains du syndicat, un brin éberlués de voir cet attroupement bien particulier. Je crois d'ailleurs que j'en ai agacé quelques-uns avec mon affaire de proviseur et le recours aux notables. C'est qu'ils n'imaginent pas l'os sur lequel je suis tombé, rétif à tout dialogue, incapable d'un vrai conflit à la régulière comme les campagnes savent les générer et, à la fois, les solder correctement. Mon partenaire ne m'a-t-il pas condamné, successivement, au nécessaire appui institutionnel, à l'empoignade syndicale, et maintenant à la cour des « grands » ? Qu'importe, au syndicat de José Bové, si quelques grands dogmes affleurent parfois, c'est souvent la nuance et la légèreté qui dominent. Tant mieux.

D'ailleurs, maintenant comme d'autres fois, on boit un bon coup en blaguant sur les derniers soubresauts de la vigne de Philomène. La journée s'effiloche au même rythme que les promeneurs de foire. Décidément il a fait trop chaud aujourd'hui et l'ombre végétale est

rare. ils n'auraient pas dû tailler si court les frondaisons des platanes cet hiver. Qu'importe les températures de saison : pour moi le baromètre foncier est en net réajustement. Réponse sous vingt-quatre ou quarante-huit heures, m'a-t-on assuré.

Le fidèle retour des *Cepatou*

Madame se questionne, Madame est souffrante, Madame consulte les oracles. Deux mois après, les chaleurs d'août enflent, et Madame ne sait toujours pas. Les baromètre et thermomètre réunis sont tous deux au plus haut ! Entre-temps le raisin mûrit tandis que les ventres des premières vendangeuses goulûment digèrent leurs premières grappes de raisin blanc.

Tout comme la réplique de Madame, la pluie elle, n'arrive pas. Voilà plus d'un mois que le dernier orage d'été a fourni son dernier coup de main au collègue soleil pour la véraison des raisins. Les maturités ont grimpé au firmament. On annonce début septembre des degrés alcooliques potentiels de presque treize. Certains activent les graisseurs, d'autres astiquent les sécateurs et les seaux. Mais, si les raisins concentrent les sucres, les acidités plafonnent et les rafles restent tendres et vertes. Mais rien n'est mûr en vérité. « Avec le soleil que vous avez, vous allez nous faire un beau cru », affirment les amateurs d'opérette. Eh bien non, pas de salut sans l'équilibre du couple eau-soleil.

Faisant suite au régime sec d'août, la trajectoire se poursuit ainsi jusqu'à l'équinoxe, et les nuits qui fraîchissent, accélèrent encore la concentration des sucres, sans diminuer de beaucoup les acidités. L'écart donc se creuse entre la maturité de la pulpe et la verdeur des rafles, pépins et pellicules. La pulpe généreuse fournira un moût concentré, merveilleux outil d'extraction en cuve de l'essentiel qui constitue un vin : les tanins, les polyphénols, les colloïdes et les anthocyanes (la couleur). Oui, mais à ce stade ces derniers sont trop verts, trop discrets, mal liés. En clair, les condiments vont gâcher la soupe ! Mieux vaut attendre une bonne pluie pour

La danse des ceps

remettre tout cela en phase. En clair, diluer les sucres de la pulpe et relancer la lignification, le durcissement des enveloppes.

La pluie viendra-t-elle ou pas ? 22, 23, 24... septembre. La schizophrénie viti-météorologique de septembre insiste au tournant de l'équinoxe. Généralement, les orages qui accompagnent ce tournant de saison soulagent la terre et les végétaux de leur contraction et rétrécissement imposés durant l'été. Ne t'en fais pas, le temps fait tout. Patience et longueur de temps. Chez moi, comme d'habitude, les vendanges se tiendront de toute façon au tournant des mois de septembre et d'octobre. Dernier week-end de septembre voire, avec l'apprentissage de la patience ou la gestion des inquiétudes, premier week-end d'octobre. Inutile ou presque d'aller au-delà, diront les cohérences de la grappe. Si les courbes d'acidité diminuent encore faiblement, les courbes de concentration en sucres plafonnent, voire s'inversent. Et puis l'on sait qu'à partir d'un certain stade la vendange s'offre plus volontiers, à la suite des feuilles, à un retour tout naturel à la terre, moisissures et prédateurs seront les meilleurs complices de cette fermeture du cycle. Il y aura évidemment les amateurs de vendanges tardives qui se délecteront des nectars concentrés issus des derniers fruits rétifs au cheminement saisonnier. Cette année, calendrier aidant, nous serons à cheval sur septembre et octobre.

Si le dénouement pour *Courcourel* semble bien loin, les *Cepatou* eux, viendront, toujours fidèles au rendez-vous. Cette année est bien la dixième année que les *Cepatou* vendangeurs reviennent aux vendanges. « Tu verras, ils viendront au début récolter pour bien boire et bien rigoler. Tu ne les reverras plus après », m'avait affirmé Momo, lorsque je lui avais suggéré timidement ce que je mettais en place. Moi je sentais bien qu'il y avait autre chose qui pouvait se nouer au-delà d'opportunismes réciproques à court terme. D'ailleurs il n'est pas question d'un donnant-donnant dans ce contrat, du style : « J'aurai ce vin à prix coûtant contre une avance en trésorerie plus un éventuel coup de main aux vendanges », ou inversement : « Ma vendange sera faite à l'œil contre une réduc qui ne me coûtera finalement que la ristourne faite aux revendeurs. »

Non, point de calcul trop mécanique sur les points gagnants ou perdants de l'opération. Si effectivement, le vin « loué » se retrouve peu ou prou au niveau des prix accordés aux revendeurs, et que cela soit plus ou moins compensé par une économie de main-d'œuvre ; la cohérence et la durabilité du système sont ailleurs. Je le répète, point de calculs précis. L'essentiel est dans le principe suivant : une consommation « coopérative » accompagnée d'une « invitation » à partager un chantier collectif autour d'un produit festif par excellence.

Cependant, Momo, en vrai paysan, insistait parfois, surpris que cela dure. « Est-ce que cela ne t'est pas plus coûteux d'organiser un accueil et des repas pantagruéliques, plutôt que d'embaucher une *colhe* de vendangeurs. Sans compter qu'il est risqué de suspendre tes vendanges à une date fixe pour laquelle tu ne connais pas d'avance l'état de maturité. Sans parler de la météo capricieuse d'équinoxe. » Il n'empêche, bon an mal an, la troupe est toujours au rendez-vous. Nombreux viennent même, je le répète, depuis dix ans sans discontinuer. Tous des altruistes ? Ou des enrégés de la grappe et de son nectar ? Ou des assoiffés de grand air ? Ou encore des nostalgiques d'un lien à la terre « nourricière. » Non pas vraiment, parmi les *Cepatou*, pas de frustrés de chantiers collectifs, pas de surdoses de béton urbain en mal de verdure, pas d'intellectuels en carence de matière ou de manuel. D'ailleurs, qui sont-ils ces *Cepatou* ? Ouvrier, fonctionnaire, chercheur, commerçant, artiste, banquier, artisan, enseignant, ingénieur, etc., on a vu de tout aux vendanges.

« Tes copains, ce sont tous des intellectuels rêveurs », m'affirme alors un intellectuel non moins rêveur. Non, non, pas d'angélisme particulier ou de prétendues études supérieures qui leur donnerait une particulière distance. La culture commune est ailleurs ; c'est celle du faire ensemble, du brassage des milieux sociaux, du plaisir de la fête, du lien et du sens autour du vin consommé. Voilà ce qui nourrit la fidélité de la plupart. Évidemment certains ne viennent qu'épisodiquement, d'autres hésitent à faire sept cents kilomètres aller-retour tous les ans pour retrouver leurs ceps, mais le contin-

La danse des ceps

gent de cinquante à soixante « locataires » reste toujours entier, avec un léger renouvellement souvent vivifiant. « C'est quand tes vendanges ? » me demandait d'ailleurs parfois Momo aujourd'hui décédé, content d'y aller faire un tour pour blaguer en bord de vignes. Et de se rappeler les vendanges d'antan où jusqu'au village résonnaient les éclats de rire et les chants des quatre coins de la plaine. « Maintenant, c'est un gars sur la machine et un gars qui roupille sur le tracteur en attendant son xième voyage de raisin de la journée », soupirait-il.

Au départ, il faut reconnaître que sans argent ou presque, la trésorerie apportée par les locations était plus que bienvenue. « Et maintenant, pourquoi faire tout cela, me dit un caviste, puisque la période lourde d'investissement est passée et que votre commercialisation ne fait pas de souci particulier. » C'est vrai qu'avec une équipe de cinq ou six personnes sur commande les jours voulus, le tour est joué sans souci, ni d'organisation, ni de météo. Moi, pour couper court, je réponds à cela, que le sens est ailleurs, qu'il n'est pas dans quelques milliers de bouteilles de plus en France, ni dans quatre hectares de vignes supplémentaires pour la balance commerciale ou la situation de l'emploi, ou encore le prestige des AOC françaises dans le monde.

En vivre bien sûr, mais en vivre avec du sens, voilà l'objectif. Avoir cinquante consommateurs fidèles du produit, mais également d'une tranche de vie de l'entreprise, est un accompagnement formidable, une reconnaissance bien au-delà d'un quelconque chiffre d'affaires. « C'est du marketing ton truc », me déclare alors, fort péremptoire, cet économiste. À quoi je réponds : « Eh oui, la vente par location de ceps est un vrai acte commercial. Il y a d'ailleurs engagement par contrat. Sauf que le commercial ici va bien au-delà de l'échange de marchandise ou d'argent. » En clair, comme le dit en forme de slogan un ami philosophe ; « Le commerce civilise tandis que le business détruit. » Alors, va pour du marketing si le marketing est échange durable non seulement de marchandises mais aussi de liens ou de valeurs, si le marketing est autre chose que vente d'images ou de rêves.

« Sympa mais anecdotique votre petit groupe de locataires. C'est juste une bande de copains quoi ! » me lança récemment ce journaliste sourcilieux. Anecdotique pour sûr, mais pas vraiment du copinage, mon affaire. Tout au plus des formes de cooptation informelle. « Et sachez que tous les ans, je vois débarquer de nouvelles têtes venues de je ne sais trop où, qui ont compris que se niche dans cette location commerciale une richesse collective, modeste mais néanmoins solide et durable. » Je lui raconte alors, pour enfoncer le clou, que les systèmes, associant producteurs et consommateurs autour de paniers hebdomadaires, concernent parfois plus de quelques milliers de personnes autour de Stuttgart, de Rotterdam ou de... Porto Alegre ; que les foires dites de consommation familiale associant groupes de petits paysans et associations de résidents des quartiers pauvres au Venezuela ou au Brésil concernent des centaines de milliers de personnes. Bref, qu'une économie de type « associatif » est en route un peu partout comme réponse à un commerce parfois peau de chagrin, souvent détruisant des filières comme des terroirs.

D'ailleurs, lorsque je soigne mes vignes au printemps, lorsque je prépare la cave pour les vendanges, lorsque je taille l'hiver, ce sont souvent ces visages de vendanges qui me stimulent pour peaufiner « nos » ceps et bichonner « nos » vins. Bien plus qu'une quelconque étoile dans le guide Hachette ou la perspective d'un portefeuille garni... Vive les *Cepatou* !

La trêve des fermenteurs

Météo, mets tes eaux où tu veux, mais pas chez moi : c'est vendanges maintenant ! Je sais, j'ai voulu percer tes secrets avant l'heure. Passer par-dessus toi, interroger les étoiles et les esprits. Résultat des consultations : pas de vendanges à l'équinoxe bien sûr, ça craint forcément. Et puis surtout, pas dans le nœud lunaire du 24 : ce serait le chaos assuré. Gare aussi à la nouvelle lune du 27, passage peu recommandé. Et puis pas trop en semaine parce

La danse des ceps

que le *Cepatou* est un allié de fin de semaine. Alors, il me reste quoi à moi dans cette fin de mois septembre pour vendanger ?

Ta numérologie, je l'ai pratiquée sans relâche les premières années. 08 92 68... Alors : 08 = Ardennes, 36 = Jura, 68 = Haut-Rhin, 02 = Aisne. Une entourloupe ou quoi, ce tour de France nordique et humide, impropre à faire mûrir un quelconque raisin ? Un jour, tout déprimé, je n'ai plus fait un numéro méridional à la fin, mais un numéro carrément atlantique : le 29. Allô Brest ? 08 92 68 02 29 pendant une semaine, histoire de voir mon propre ciel en bleu et la vie en rose, boudant mon maudit répondeur local. N'empêche, les répondeurs, y'en a marre, cela me donne le mal de mer, toujours la même rengaine : « Après la pluie, le soleil. » Oui, je sais : « Mais après le soleil, la pluie. ». Tout est dans la vitesse du nuage, donc ? Et entre les deux, ce ciel de traîne, qui traîne, qui traîne... Le tout avec deux sur cinq d'indice de confiance, cela n'est pas très téméraire pour les apprentis météo. Désolé, maintenant je te raccroche au nez. Je ne t'appellerai même plus. Tu n'y connais rien en plus au vin, tu ne vois que de l'eau, toi. Momo disait d'ailleurs : « ils devraient appeler chaque soir un berger par département. Ils se tromperaient beaucoup moins ! »

Il n'empêche, en veille de vendanges, après un épisode si sec, la pluie et l'humidité ne cessent pas depuis trois jours. Et me voilà maintenant à guetter le moindre vent du nord pour ressuyer les terres et... le papier mâché de cette grande momie de bouteille qui ne sèche pas. Les enfants et moi-même avons consacré un après-midi la semaine dernière, à tremper du papier journal dans de la colle à farine, puis à délicatement en superposer des couches et des couches sur ce squelette de bouteille d'un mètre de haut. Ce sera la piñata qui animera les vendanges de cette année si particulière. « Mistral léger », annonce timidement la météo de demain. Ouf, il est temps, car l'équipe *Cepatou* sera au rendez-vous dans deux jours et il faut maintenant « rentrer » la récolte. Ces pluies tardives ont fait du bien à la vigne, mais point n'est besoin de trop. Le raisin a gonflé, gonflé, mûri, mûri enfin, son équilibre sucres-acides. La piñata, elle, sera aussi sans doute à bonne maturité pour être frappée par les petits et les grands vendangeurs.

« Et où est-ce que l'on va bien pouvoir pendre ce super-magnum ? » me lance Mark du bout de la cour. Le micocoulier d'un côté, c'est sûr, mais de l'autre ? Il porte son regard vers toutes les fenêtres environnantes, et part en tester deux ou trois à l'autre bout de la corde. Car en agitant la piñata de haut, la mettant parfois hors d'atteinte de bâton, on évitera sa rupture trop précoce. Pendant que Mark met en place la première piñata-magnum au monde, Gobus se gratte comme d'habitude, et moi je révise toutes les serpettes, sécateurs et ciseaux de vendange. Le temps semble devoir tenir quelques jours. Voilà bien une saison de récolte où l'équipe *Cepatou* est d'un incontournable soutien. Pas plus d'une petite journée après le ban des vendanges, les nuages moutonnent dès la matinée du samedi dans mes deux vignes jumelles de *New York* (petite adaptation personnelle des patronymes cadastraux...). Bientôt un rideau sombre de pluie s'annonce par le sud-est. Pour le 3615 météo, vous repasserez : on a l'habitude ! « On y est, on y reste », fuse la même antienne aux quatre points cardinaux de la vigne. Bon, moi je tente timidement le clairon du repli, l'air peu convaincu. Et puis j'ai fait mon calcul, même s'il pleut trente millimètres dans l'après-midi, avec une maturité pareille, ce n'est tout de même pas une eau venue du ciel qui va gâter le vin ? Ce sera le baptême des vendanges et puis c'est tout.

Des cirés de toutes les couleurs sont maintenant autant de fanions dans les rangées. On ne se voit plus ou presque d'un bout à l'autre de la parcelle. Mais à vingt personnes de front, nous atteignons les berges de *New York* en deux heures de temps. Ce sera suffisant comme douche. Demain sera un autre jour, me confirme l'un des fanions à serpette, doté de l'autre main d'un téléphone cellulaire en prise avec une météo plus souriante pour le lendemain. Confiance, confiance, et retour à la cave avec ces raisins perlés d'une abondante rosée venue du ciel.

Sur place, les fourches garnissent la cuve déjà à demi-pleine pendant que des mains habiles enfournent dans la piñata ; bonbons, fruits secs, et quelques petites surprises. À l'intendance la soupe de courges mijote... Nous voilà prêts. Les bouchons sautent et la nuit tombe. La piñata accrochée au micocoulier de la cour surplombe la

La danse des ceps

scène. Il est temps, temps d'aller chercher un manche de pioche, un foulard, et les enfants éparpillés pour s'en occuper. Maintenant, c'est chacun son tour. Là-haut, à la fenêtre au bout de ma corde, face à la cime du micocoulier, je m'accroche. La piñata vole de haut en bas dans l'air. On grimpe peu à peu dans la pyramide des âges et les coups pleuvent sur le magnum. Aura-t-il raison de ce cortège de jeunes, ou ceux-ci auront-ils le dessus ? Soudain, un bouchon latéral saute et quelques bonbons volent par terre. Marie, qui suit, lui donne enfin le coup de grâce. La piñata explose et mille petites friandises s'abattent au sol comme autant d'étoiles filantes dans la pénombre de cette nuit de vendanges. Pluie de petits bonheurs instantanés.

« À vous de jouer. » Mark extrait alors avec les enfants un petit sachet des lambeaux de la piñata. C'est un puzzle viticole de sa confection qui donnera la clef du trésor. « Je porte à mon cou le questionnaire... », y dit l'image de Gobus le chien, sur le puzzle une fois complété. Entre apéritif et veillée nocturne, petits et grands se partagent le trésor au jeu d'un questionnaire ethno-vitivinicole !

Le lendemain, le ciel est bleu d'une pureté étincelante. Les hottes succèdent aux hottes, les va-et-vient à la cave s'enchaînent. Encore une fois, l'essentiel est là, et la cave est aux trois quarts pleine. Vive les *Cepatou* ! Lorsque, de la cave, je sors à une heure et demie du matin, la plupart des cuves sont désormais en bonne trajectoire. Seul sous les étoiles, bien après le départ de la plupart, le coucher de certains, je souffle, rassuré. Ces vendanges auxquelles je ne croyais pas, vers lesquelles je m'acheminai machinalement depuis plusieurs mois sont acquises. Je sais que je ne demanderai pas aux raisins plus qu'ils ne pourront donner, que je ne ferai maintenant que les accompagner dans leur potentiel, sans gymnastiques particulières. Ils ont été cueillis au bon moment, voilà l'essentiel.

J'fais des bulles des p'tites bulles,
Toujours des p'tites bulles
Des p'tites bulles, des p'tites bulles
Encore des p'tites bulles
Des bulles bonne goutte

**Des bulles première presse
J’fais des bulles, des p’tites bulles
Toujours des p’tites bulles...**

Fin octobre, nous entamons la dernière presse sur ce fidèle petit pressoir vertical. Les clic-clac rythment l’effort dans le va-et-vient de cette lourde barre de fer au bout de laquelle s’écoulent de merveilleux jus de presse. Cependant, arc-bouté sur la barre face à un fidèle *Cepatou*, entre deux éclats de rire, je songe malgré tout au dernier bras de fer à venir. ça passera ou ça cassera !

Pour un bien de paix

« C’est fini », me dit Calmet, « Madame n’arrivera pas à lâcher le morceau, qu’on lui propose la lune ou pas. » Ahurissant, une année après tant d’efforts des uns et des autres, la proposition de Madame se résume à la chose suivante : ma petite vigne et mes oliviers sous le causse (la première de mes vignes !) contre la restitution de celle de *Courcourel*. « Mais, attention », rajoute-t-il, goguenard, « tu n’en aurais que la moitié, dit-elle, pour que l’échange soit équitable. C’est son ultime proposition ! » La moitié ? Une rangée chacun à tour de rôle ? Ou à chacun son tour, une année après l’autre ? Ou alors bâtir un mur de Berlin pour partager le territoire ? Au panier donc, toutes les offres généreuses et volontaires de Richard, le président de la cave coopérative, aux orties tous les efforts de conciliation de notables aux petits soins de l’honorabilité et de la dignité de tous, d’une famille qui « compte ».

Le lendemain, Richard revient un peu penaud d’une réunion entérinant le refus de Madame aux responsables. Cette réunion s’achève sur la rédaction d’une lettre à son attention pour prendre aimablement acte de ce refus... Moi, je suis ce week-end de novembre à la foire d’automne. Mes copains de la Confédération sont là. Avec Lirio et d’autres, on enchaîne les petits coups de rouge au stand. Tous tombent d’accord : « Ils nous épuisent maintenant. Baroud

La danse des ceps

d'honneur ou pas, il faut maintenant jouer la médiatisation à fond. Terminée la diplomatie des petits pas, on ne va pas tarder à débouler à l'académie ! » Ce projet est effectivement en gestation lente, tentant mais aventureux. Hier, je suis allé repérer l'allure de l'établissement. Mon copain de gendarme à la retraite, lui, qui était des nôtres pour la taille, a commencé à me briefer sur la façon de faire pour rester dans la légalité, pour éviter à la fois l'échec et les affrontements inutiles. Connaît la question, lui : il a essuyé les émeutes de Nouméa en 1986 !

J'évoque que l'on pourrait aller ce jour-là offrir à nos interlocuteurs, quelques bonnes bouteilles de ma cuvée *Finale*, en présence de la presse. « Et, en prime, rajoute quelqu'un en s'en resservant une dernière gorgée, discernons à ces personnes d'honneur la médaille de la plus belle manœuvre de contournement du droit foncier. » Chiche ! Il n'empêche que certains sentent que l'on atteint des frontières un peu périlleuses dans l'action syndicale, et moi le premier, qui suis aux premières loges des conséquences probables. Mais pourquoi nous acculent-ils donc à tout cela ? Après tant de civilités, de fermes mises en demeure, tant de patience ?

« On en reparle demain, la nuit porte conseil », conclut Lirio toujours serein. Ce soir, pour moi, c'est quoi qu'il arrive, relâche. Il y a le repas annuel des vigneronns bons vivants du secteur. Alors profitons-en pour blaguer, déguster nos meilleures bouteilles, chanter. On verra demain pour le péril annoncé. Je débarque en direct de la foire et saisis un carton de *Finale* sous le bras. Perdu pour perdu, pourquoi ne pas sortir ma cuvée des vieilles vignes de Philomène, que j'ai individualisée et rebaptisée *Finale* pour ce millésime extrême, peut-être sa dernière version. Depuis sa mise en bouteilles en juin, j'avais gardé la confidentialité sur cette *Finale*, pour la laisser se bonifier bien sûr, mais aussi pour conjurer le sort et éviter de froisser les négociateurs de l'ombre. Maintenant, de toute façon, l'usure du temps a eu raison de mes espoirs. J'ai préféré entamer le deuil. Tout juste que soit le combat, inutile de se laisser miner par l'absurde. Il est urgent de tourner la page. Donc buvons bien, buvons gai, buvons léger, et dès ce soir ! Baroud d'honneur ou pas, on verra demain.

Je franchis la porte de la salle, et salue les uns et les autres, mes *Finale* sous le bras, filant vers la table où se rassemblent les vins de la soirée. En aparté j'aperçois le patron de la coopérative en grande discussion avec Jean-Marie, un responsable professionnel qui compte dans la région, possédant un vaste domaine sur les quelques communes alentour. Ils me font signe. « Si toi tu donnes ça, moi je donne ça, et Untel lâche ce morceau, l'autre abandonne ce petit coin, et toi..., se tourne alors Richard de mon côté, tu récupères *Courcourel* tout entier ; en portant toujours au pot ta petite mosaïque d'oliviers et de vignes qu'elle souhaite pour son fils. »

Que se passe-t-il ? De quoi parle-t-il ? Coup de théâtre ? Qui jette l'éponge ? Richard me dit qu'il a passé la journée à négocier. Ce matin, après la réunion finale, le fils du proviseur tape à sa porte. Il voulait en découdre. Ah tiens, lui aussi, lui enfin ! Il entraîne alors le président de la coopérative chez Madame Mère. Et la cuisine des négociations démarre. En fin d'après-midi, le plan est ficelé. Ce qui avait mis six mois à ne pas se faire au plus haut niveau, ils nous l'ont concocté entre eux deux, un échange foncier entre huit propriétaires pour gérer l'interface entre le fils du proviseur et moi-même. Un jeu de chaises musicales en somme, où si l'un fait un effort, il faut que l'autre fasse de même... et ainsi de suite, par ricochets. Car entre les uns et les autres, on se lorgne depuis belle lurette tel ou tel petit bout qui arrangerait bien, n'est-ce pas ?

Pour Richard, qui a dans l'œil tout le cadastre de la commune, ses zones de friction, ses lignes de fuite, ses points de souplesse, il ne lui a fallu qu'une demi-journée et sans doute quelques coups de fils pour élaborer le bon plan qui satisfasse le clan Richelle et surtout fasse démordre Madame de ce qu'elle ne devait jamais lâcher, avait-elle juré dans le village. « Il ne l'aura jamais », avait-elle assuré à l'un ou à l'autre. Richard savait qu'à ce stade, lui seul pouvait sortir un lapin du chapeau, c'est-à-dire une grande tambouille foncière pour satisfaire l'honneur de tous.

Ce soir-là, au fond de cette belle cave voûtée, se jouait maintenant la dernière manche. Si Jean-Marie ne pouvait offrir à Richard cette terre limitrophe de « son » îlot de vignes, lui ne libérerait pas la place

La danse des ceps

du petit coteau que les Richelle pouvaient ainsi s'approprier pour y épanouir leurs projets. Moi, dans l'affaire, j'achetais un bien de paix, contribuant à leur rêve de planter fièrement et définitivement leur drapeau sur ce coteau si prisé, proche du village. Qu'importe, tout cela me permettait de me retirer hors du puzzle communal dans ce bois isolé abritant *Courcourel*, et qui me seyait bien. Jean-Marie eut un sourire en coin : on lui avait manifestement jeté la patate chaude entre les mains. Il refuse et tous les regards se tournent vers lui. Il accepte et tous n'y voient qu'un geste bon joueur de quelqu'un qui a largement rempli sa besace de vignes dans les meilleurs quartiers, en temps voulu. C'était de bonne guerre.

Le sujet est clos pour la soirée. Jean-Marie a enregistré le deal, moi je n'en crois pas mes oreilles, et vite fait, je file à la table pour ramasser mes bouteilles de *Finale*. Pas question de mettre de l'huile sur un feu qui semble vouloir s'éteindre. Je vais faire un tour pour reprendre mes esprits et remplacer cela par un cru moins détonant ! Une belle pleine lune inonde cette nuit d'armistice et me baigne d'aise. Je respire et j'y retourne. La soirée démarre, et je sais que la semaine prochaine sera décisive !

Le lendemain, je me trouve un peu gueule de bois, pour le retour à la foire. Le cocktail de vins plus le coup de théâtre m'ont laissé groggy. Est-ce du réel, ai-je rêvé, est-ce un énième épisode ? Ils ne vont plus rien comprendre mes collègues à la foire. Dire qu'aujourd'hui on est supposé entériner l'action finale. Ont-ils senti vibrer des ondes négatives, les Richelle ? Ont-ils perçu mes petits pas dans les couloirs du service du proviseur ? Ont-ils entendu les mises en garde du syndicat aux notables régionaux ? Nous ont-ils entendus blaguer hier après-midi sur les drôleries de la situation ?

C'est comme si tous avaient senti que c'était le moment. Les bouchons allaient sauter. La situation avait décidément trop fermenté pour tous. Une convergence devait se faire, dans un mouvement collectif sourd, comme coordonné, inexorable, impératif. Acheter un bien de paix, voilà l'essentiel pour tous, chacun pour une raison distincte.

Mais avec des résultats différents ! Deux semaines plus tard la SAFER m'appelle pour solliciter mon accord sur le document final

d'échange foncier, dit « amiable ». « Le détail du contenu m'intéresse peu », dis-je en souriant à M. Jean. « Ouvrez-le moi à la dernière page que je le signe les yeux fermés. » Lui, en tremble encore de ce dénouement toujours reporté. Il est comme moi : il n'a qu'une trouille, c'est que Madame fasse tout capoter sur un dernier coup de tête. « Un document comme cela, ça se lit tout de même », me lance-t-il. « Un bien de paix, lui dis-je, j'achète un bien de paix, ma liberté, rien de plus. » Pas peu content, bien entendu, d'aller bientôt regambader sur le chemin de *Courcourel*.

Sur cette dernière page du document qu'il me tend, je vois la petite case qui attend mon paraphe, et sept autres cases similaires. Enfin rassemblés sur cette page blanche ! C'est moi qui ouvre la danse des paragraphes. Cette fois-ci, le geste de signer, automatique d'habitude, me semble si solennel et à la fois si désuet. J'y mets un soin particulier, une lenteur peu commune, un peu étrange car je suis seul dans ce bureau. D'habitude on se donne l'air de toper là, tous réunis pour ce genre d'opération. Ici, la plupart ont bien entendu décliné le raout général. On ne tient pas vraiment à échanger des commentaires. Ils viendront tous après, à la queue leu leu.

Je remercie chaleureusement mon interlocuteur, qui a l'air de souffler autant que moi. « Emmenez-en au moins une photocopie pour continuer à y croire », me lance-t-il, avant que je ne passe la porte. Et me voilà tout léger, avec cette liasse si lourde de sens et si dérisoire, malgré tout.

Quelques heures après, je la feuillette délicatement. Manière de vérifier qu'il s'agit bien de cette histoire, de mon histoire. Tout va bien, cela ressemble à ce que l'on a évoqué l'autre jour. Le soir, rebelote, nouveau coup d'œil sur le document. Il n'y a pas de changement depuis tout à l'heure. Mais je vois qu'effectivement il en a fallu beaucoup pour satisfaire l'appétit des Richelle. Dans cet échange, ce sont eux qui font bonne mise. Si la plupart donne plus pour en recevoir moins, eux au total, en donnant moins pour en recevoir encore plus. La belle affaire ! Paix gagnante ou pas, question d'honneur ou pas, c'est conclu pour tous. Je m'attarde alors sur les colonnes de chiffres. Surprise : il a fallu sous-estimer le coût de mon

La danse des ceps

apport par comparaison avec celui de l'un des cosignataires (à quantité et qualité égale) pour emporter l'adhésion de tous. Bon, bon !

Tout cela me fait sourire, m'importe peu, ne fait que signer de manière cohérente une année de mauvais jeu. Parvenir à un dénouement, tel était mon seul mobile. Et c'était Momo qui m'avait soufflé que seul cela importait parfois. Il y a quelques mois, en effet, il savait sans doute pourquoi, il m'avait fait rapporter par son épouse l'histoire de son beau-père pour lequel il avait grand respect. « À cette occasion, Papet, expliqua-t-elle, avait échangé un bien pour dénouer une escalade de crispations dans son village au sujet d'un litige foncier. Un bien de paix, avait-il dit après coup. » Retrouver sa liberté, restaurer la bonne distance avec le sujet, voilà ce qui à un moment donné redevenait l'essentiel. Persister était se piéger soi-même, mourir un peu. Momo avait-il senti l'issue de cette affaire, en évoquant une histoire d'il y a quarante ans ? En rigolant il m'avait aussi raconté comment, dans cet autre village, certains avaient rossé un soir près de la rivière ce roublard qui déplaçait les bornes et qui avait malin plaisir à empêcher toute transaction. C'était, depuis, la meilleure des bonnes pâtes. Dans notre société d'aujourd'hui, seule la première des deux solutions était acceptable évidemment. Sacré Momo ! Le surlendemain j'allais poser sur sa tombe, au pied du cyprès, dans un fourré, une ancienne petite peluche de mouton empruntée à mes enfants. Un clin d'œil à toi, Momo, pour ce troupeau de brebis, rêve de toute une vie !

Des vignes en vrai partage

« Dites-moi, pas de blague, après tout ce ramdam, j'espère que vous avez le nécessaire pour racheter ces vignes », me dit le technicien de la SAFER. Effectivement c'est une bien rondelette petite somme à l'heure où la renommée de l'appellation fait flamber les prix. Taper à la porte du Crédit agricole, attendre le ban et l'arrière-ban de la famille pour un crédit moins sévère en intérêts ? Je renonce assez vite et songe aussitôt à la solution de faire appel à des micro-actionnariats

extérieurs. La valeur symbolique de l'affaire, la qualité paysagère des vignes, l'implication discrète de tant de gens, suggèrent la solution. Ce sont les *Cepatou*, vignerons et consommateurs divers qui ont accompagné la démarche chacun à leur manière, qui peuvent être intéressés par la poursuite de l'aventure. À chacun donc, je proposai une ou quelques parts de société immobilière (SCI), correspondant à autant de rangées de vigne. Pour une vigne de soixante rangées, soixante parts ! Conçus comme un investissement sûr et récupérable, contre une rémunération du capital en vin ainsi que l'usage collectif du mazet, des oliviers, des cerisiers... Avec le principe d'un homme = une voix afin d'éviter les démocraties abusives. Voilà une solution.

(Voir en annexe, la SCI.)

Comment en ai-je eu l'idée, l'idée paradoxale, dans le fond, de ne pas acheter ces vignes si symboliques que je venais de récupérer de haute lutte ? Paradoxe en effet, car tout l'enjeu de ces derniers mois ne visait qu'à s'arracher la propriété d'un bien. Effectivement, au moment de signer l'acte, je ne me sentis quelque part, que le mandataire d'un groupe ayant appuyé une démarche, ayant cautionné une certaine idée de l'usage de la terre.

L'usage en vérité, l'usage plus que la propriété. Voilà ce qui était défendu depuis que Philomène avait piégé le bon sens avec son tour de passe-passe. Car qu'est-ce qui compte, on le sait bien ? Le fait de pouvoir disposer d'un outil de travail pérenne ou le fait de le posséder ? La réalité, il est vrai, fait que sans posséder, il est difficile d'exercer son métier. Les fermages sont de plus en plus délicats à négocier et s'accompagnent souvent de pas de porte ahurissants dans certaines régions, ce qui les rend encore plus inaccessibles que des propriétés en propre.

En viticulture d'appellation, et d'autant plus en régions méridionales proches de centres urbains, la spéculation va bon train. L'hectare de vigne en AOC, comme ici, y a quasiment triplé en cinq ans. Le résultat est que les seules vraies installations possibles se

La danse des ceps

font, soit de père en fils, soit grâce à des capacités d'investissement extérieures au monde agricole. On en a vu pléthore en quelques années, attirés par une viticulture d'avenir à prix (encore) accessible. « Languedoc, le premier vignoble du monde, la Californie française. » Pour le meilleur comme pour le pire. Car, en effet, certaines démarches d'investissement constatées contribuent à une concentration des terres, à la création de domaines d'une échelle souvent peu compatible avec un réel lien au terroir, à des vins aspirés par le souci d'une standardisation et d'une régularité proches des besoins du « marché ». Des démarches d'investissement souvent motivées par une recherche d'image plutôt que par un réel souci de construction de terroirs vivants. Il est parfois de bon ton, lorsque l'on est déjà sous les feux de la rampe, d'avoir un domaine et des bouteilles étiquetées à son nom qui feront le tour du monde des élites bien-pensantes.

Alors acheter oui, en acceptant les règles du marché foncier, mais adopter plutôt qu'acquérir. En quinze jours, la SCI du Sait pas tout recueillera vite le contingent nécessaire d'intentions de parts pour la contribution au capital total indispensable. Évidemment cela a nécessité un travail de recherche non négligeable pour trouver la solution juridique adaptée à l'expérimentation foncière collective voulue. « Une usine à gaz, me dit le premier notaire croisé. Faites un crédit, achetez en propriété individuelle, vous aurez les coudées franches et personne sur le dos. De toute façon, vu le marché foncier du secteur, c'est un excellent placement ! » « Non, non, justement... » Il m'a fallu voir trois notaires avant d'accepter que l'un d'entre eux s'approprie l'idée et y apporte sa compétence.

Dans quelques années, qui sait, l'ensemble du domaine sera vendu sous forme de parts, rangée par rangée. Et qui sait même, la transmission de l'outil de travail, lorsque mon bail s'achèvera ou lorsque mes projets iront ailleurs, sera alors l'affaire de la copropriété de consommateurs, guidée par leur culture commune autour de l'usage et de l'entretien du terroir.

Vivent les terro(i)ristes !

« Honoraires : x francs. » À adresser au cabinet de communication de C. Bizarre, me dis-je de devoir une somme pareille, qui plus est à un destinataire dont le métier m'est bien inconnu. Au nom de quoi aurais-je pu y avoir recours. Je reste interdit. Moi qui, pour simple principe de saine comptabilité ai comme rigueur de payer de suite toute facture, avant d'empiler cela dans une boîte que je ne viderai qu'une fois par an. « Pour participation à l'organisation d'une dégustation dans un hôtel parisien. » Côté Élysée, ce quartier... blague-t-on avec un *Cepatou* de passage, et en précipitant la feuille à la suite de l'enveloppe dans le panier. « Encore une de ces pubs qui vous arrivent par tous les trous de serrures de vos boîtes à lettres en tout genre. » Cependant, le lendemain je repêche cela sous la pile d'imprimés inutiles encombrant la poubelle. Au téléphone indiqué, je tombe sur une aimable demoiselle. Elle me dit qu'ils sont cinquante vigneron, dits d'exception, qui ont été cooptés par des grands ténors du vin, vigneron et autres sommeliers ou journalistes, pour présenter à Paris des vins authentiques, la majorité en culture biodynamique.

« D'ailleurs le programme est imprimé, bientôt distribué », rajoute-t-elle. Sur le moment, je recule un peu. « Pas l'habitude de cela, moi. Je fais juste des marchés, quelques foires, et le compte est plus ou moins bon », je m'entends dire un peu légèrement, faussement humble. Je déclare sincèrement que les grands salons, c'est pas mon truc, que j'y crois peu, pas bien vivants comme lieux, etc. Le tout avec un air peu convaincant car songeant tout de même à cette année écoulée, trop englué dans la nasse foncière, livrée comme jamais je ne l'avais imaginé aux tourments clochemerlesques. Démobilisé parfois – est-ce vraiment mon projet d'être vigneron ? – en roue libre sûrement et dans un laisser-aller évident sur la vente, depuis trop longtemps.

Sur cette campagne passée, je n'avais été qu'en capacité d'aller soigner les vignes qui, les saisons se succédant, vous rappellent à leurs bons souvenirs. Mais pas vraiment enclin pour accueillir l'air léger

La danse des ceps

les clients. Non, cette année, j'ai évité soigneusement les rendez-vous éventuels des samedis au caveau. L'air de rien, comme cela, toujours une bonne raison pour masquer le manque de motivation. Pas bien enclin également à la régularité du marché du dimanche. Plus le goût ou l'énergie d'affronter les allusions, les esquives, les compassions parfois, que génère cette histoire qui gêne, qui empoisonne, qui lasse maintenant tout le monde et moi le premier.

Je sens la demoiselle se lasser, elle aussi, au bout du fil, me rappeler les deux bouteilles envoyées avant vendanges pour une dégustation de vins chez Untel, me lâcher enfin qu'on peut très bien se passer de moi, qu'en quelque sorte je peux laisser passer la chance... L'initiateur de cela est une locomotive dans le monde élitiste du vin. Biodynamiste de la première heure, communicateur né, et opportuniste promoteur de la notion d'expression des terroirs dans nos flacons, une expression aujourd'hui masquée par mille et un artifices. Premier acte de cette prise de distance avec nos terroirs ; dans les années 1960-70, les racines de nos vignes ont été entraînées à la paresse malgré leur naturelle habileté à explorer le sol depuis les humus de surface jusqu'aux plus profonds interstices de la rochemère. Elles vivent désormais en surface, dopées qu'elles sont par des fertilisants chimiques, directement assimilables. Les désherbants ont couronné le tableau en étouffant cette formidable interface de vie microbienne et micorhizienne, qui permet un pont essentiel entre le monde végétal (la plante) et le monde minéral (les sols). Et sans plante, pas de vie animale, pas de vie humaine.

Il n'y en avait pas assez dans le vase ! Ces artifices ont simultanément franchi le seuil de la cave, levures pour développer des arômes essoufflés, soutirages et collages surabondants pour venir à bout de l'excès de matières en suspension issues de récoltes trop prolifiques, souvent mécanisées. Le tout couronné par des filtrations serrées par la sainte horreur collective du dépôt dans nos fonds de bouteilles !

Au bout du compte, l'usage systématique de béquilles technologiques a éliminé l'effet terroir, ce jusqu'à la corde. Bien mal compensé par des élevages de plus en plus sophistiqués, avec le

recours au « vernissage » vanillé des bois neufs, la mise en avant exclusive, excessive, de la typicité du cépage, etc.

Nombreux ont, bien entendu, cantonné la technologie à sa juste place, mais la plupart ont été entraînés dans le mouvement, à la fois par des impératifs économiques et des exigences de marché, lesquelles furent souvent dictées par des vignerons du Nouveau Monde, peu concernés par une culture multicentenaire du terroir en Europe. En s'appuyant sur le sacro-saint leitmotiv des terroirs français et en affirmant très justement que les pratiques biodynamistes étaient avant tout un formidable outil d'expression du terroir, il était aisé de surfer dans les médias. Terroir, terroir, à force d'avoir ce mot à la bouche, les Américains finiront par nous traiter de « terro(i)riste » ! Mais une fois à la bouche justement, certains vins font eux-mêmes la démonstration de l'enjeu ! Vins vrais, vins authentiques, vins d'une grande minéralité, vins « vivants » contre vins où l'on n'encense plus que la belle charpente, ou la puissance aromatique, ou la forte expression du cépage. Et où l'on fait en définitive fi de ces cohérences fondamentales qui, du nez au palais, font les grands vins, cohérences gustatives qui ne sont que l'expression pure du terroir.

Le jour dit, les salles étaient noires de monde. Un brin d'élitisme et de gargarisation, c'est sûr, mais c'est ainsi. Point ne faut trop y verser. « Ni éthylysme, ni élitisme », me lança un jour mon camarade cavis-
te. « D'accord. Dehors les pochtronneurs et les plastronneurs ! »

Ce soir-là de salon parisien, tout fourbu, mille visages et conversations en tête, je m'en revins tout allégé de ma cargaison du matin qui ne suffit que très justement à étancher les soifs de dégustation de cette journée. Quelques mois seulement suffirent à concrétiser quelques belles intentions d'approvisionnement de cavis-
tes battant haut le pavé, de guinguettes branchées, de clubs de « libres » amateurs, et d'éventuels Japonais ou allemands à la pointe des terroirs. Vivent les terro(i)ristes ! cela complétera bien mes réseaux actuels.

Mène la Philo

Philomène, que deviens-tu ? Voilà bientôt six mois que je ne t'ai aperçu au marché du dimanche. Es-tu malade, malade de ne plus « espoudasser » tes vignes, malade de voir de nouveau « ta » vigne être taillée par celui-là que tu t'étais juré de ne plus l'y voir, malade de tant de regards en coin durant deux ans ? Non, non, m'affirme au marché Jean-Loup avec une dégaine d'un sketch sur l'eau ferrugineuse : « C'est ma première cliente du matin, toujours alerte, bonhomme, imperturbable. » Trois petits légumes dans son cabas pour les épiluchures du jour, et puis s'en va. Tant mieux.

Philomène mène son train comme à l'habitude. Je risque parfois un coup d'œil par le carreau cassé de sa cuisine. Tiens, il a été remplacé ! La clarté blafarde de sa loupote se devine et les lueurs de la télé n'y manquent jamais. Philomène va bien, elle a fait ce qu'elle devait faire, peut-être une des dernières intimes recommandations de son père. Je ne lui ai pas adressé la parole depuis mon rêve l'hiver dernier dans sa cave. Qu'aurais-je d'ailleurs à lui dire ? Lui dire qu'elle n'a pas gagné sur toute la ligne, que l'on a eu finalement raison de son fort caractère. Non, Philomène est intouchable, je le sais. Philomène avait une exigence supérieure qui dépassait de loin celles imposées à tous les acteurs obligés de cette histoire. Qu'importe laquelle, rationnelle ou pas, dans le fond, Philomène n'a-t-elle pas fait autre chose que de catalyser des conflits familiaux, fonciers, culturels, latents dans le village, parfois depuis si longtemps ? Toujours étouffés, toujours minimisés, ceux-ci ont fini par mettre chacun en face de soi-même. Bel exercice de philo qu'elle a exigé de nous tous. Il n'empêche, elle a une sacrée santé et un sata-né caractère, la Philomène !

À propos de santé il paraît que Madame, elle, va beaucoup mieux. Cette histoire définitivement la minait. Les rumeurs annonçaient, lorsqu'elle tergiversait tant, des affections graves, graves... On aurait tant voulu la soulager. Se punissait-elle ainsi à en vouloir toujours plus, cherchait-elle avec une santé chancelante à entretenir la compassion ? Le fait est qu'elle gambade maintenant, qu'elle ose parfois

des sourires à mon adresse, lorsque je croise sa belle berline. Pourquoi cette indéracinable combativité sourde pendant les neufs derniers mois, qui avait provoqué tant de vagues et de ressac au-delà du village ? C'était probablement son tribut obligé à la reconquête de « sa » terre promise, à la nouvelle naissance de son fils aîné. Avec lui, cela avait failli mal tourner. Après notre altercation ciseaux à la main dans la vigne, après cette étonnante rencontre sous la voûte céleste à quelques jours de la taille « symbolique », une troisième rencontre inopinée nous était servie quelques semaines après la signature de la promesse d'entente, de cet armistice tant attendu. Ce jour-là, je retrouve un groupe de vignerons biodynamistes à l'occasion d'une conférence. Et boum, que vois-je arriver alors que je blague avec certains : une silhouette inquiétante, qui se met à converser à tu et à toi avec les propriétaires du château qui accueillent. Mon sang ne fait qu'un tour, le passé est trop proche, la cicatrice est encore trop béante, je manque de partir. Car je suis pragmatique, je me vois tout fébrile, on n'a signé que la promesse et on est loin de l'acte. Il faut éviter toute fièvre, tout effondrement d'un château de cartes minutieusement ouvré par tant de bonnes volontés. J'esquisse un départ, mes pas s'alourdissent et me mènent peu à peu vers lui, inexorablement. C'est plus fort que moi. Pour lui dire quoi, je ne sais, mais j'y vais. Je lui frôle l'épaule maladroitement. Il se retourne figé, muet. Il m'avait aperçu, je le sais, et se demandait sans doute lui aussi comment traverser ce mur de glace qui nous sépare. Nous tentons tous les deux, plutôt gauches, un : « Tiens, tu connais », ou un : « On aurait dû faire voiture ensemble. » Et puis nos pas nous entraînent seuls à l'écart, l'air de dire avec les pieds : « Il faut que l'on mette des mots là-dessus. » Figé il semble, mais je lui sens vite un air de légèreté : « Est-ce que tu es satisfait de l'échange foncier », me demande-t-il, en forme de : « Tu vois, c'est terminé, on oublie le reste. » Et moi, sans lui répondre vraiment, mal acquiesçant, je l'amène vers la seule chose dont je sois capable, que je puisse enfin trouver à dire pour nouer conversation, pour faire ressentir mes états d'âme. En clair je n'arrive qu'à lui souhaiter qu'il réussisse, qu'il se mette au boulot, la *sape* et le ciseau à la main, avec

La danse des ceps

ses propres moyens. Il acquiesce discrètement et comprend ce que cela signifie. Ce quart d'heure d'échanges parfois chaotiques nous permet de loger tant bien que mal nos ego ou nos psychés vigneronnes, pour la journée, dans cette salle commune.

C'est gagné, je reste. L'acte de vente n'est pas à l'eau et lui souffle. Les semaines qui suivent, les croisements au village se font curieusement moins rares. Cela donne un petit signe de la main quasi réciproque lorsque nos tracteurs se croisent, une furtive poignée de main lorsqu'il s'agit d'une réunion professionnelle. Je l'entends même peu à peu prononcer mon prénom suivant un bonjour.

Bref, nous nous rapatrions progressivement dans la commode et délicate banalité de relations de village. C'est gagné, nous avons trouvé la paix, ne nous hantons plus réciproquement, peut-être même trouvons-nous un jour des sujets communs ? Et je le vois maintenant dans ses vignes qui sape, qui taille, qui martèle au fil des saisons. On dit de lui qu'il veut déjà monter une cave. Tant mieux. Pour l'instant, il a surtout décidé de rentrer au quotidien dans son nouveau métier, apprenant peu à peu les rythmes pour cette première année de plongée dans le terroir... respectueux du temps, des autres et de lui-même !

Et le proviseur ? Oublié ou presque. Je l'aperçois quelques mois plus tard dans ce cabinet du notaire où une petite dizaine se retrouve pour entériner l'acte final. M. le proviseur en est de cette signature à dix mains, légion d'honneur à la boutonnière pour services rendus à la nation, le menton haut et le regard plutôt au plafond. Voilà presque quinze années que je ne l'avais aperçu alors qu'il enfourchait son vélo après une visite chez Momo. Personnage énigmatique s'il en est : il tient, en ce jour de signature, un livre à la main. J'y aperçois le titre : « Economie du village ». Mais aurait-il donc déjà relaté une histoire d'économie clochemerlesque ?

Et toi, Momo au fait, que fais-tu, que deviens-tu ? J'ai été te rendre visite à plusieurs reprises cet hiver, au pied de ton cyprès. Oh non, pas pour te parler de cela, ni te demander un quelconque conseil. De toute façon je te devine présent, que ce soit au détour d'un chemin, au bord d'une rangée, à l'ombre d'une « blaque », qui me suggères des gestes et des démarches, la bonne distance en quelque

sorte avec le végétal, le sol, les événements... la vie. Suggestions indicibles au quotidien, que je crois recharger de temps à autre en venant ici, sur le lieu où ton esprit s'est envolé, où il a essaimé.

Et tous les autres, les *Cepatou*, les confédérés, les tailleurs d'un jour par une belle journée de printemps ? Eh bien une bonne partie a repris le chemin de *Courcourel* avec moi car celle-ci est devenue un bien collectif où chacun est propriétaire d'une ou de plusieurs rangées de vigne. Le mazet d'Auguste et la rangée d'oliviers seront d'usage commun. Cette vigne, qui durant deux ans, fut l'objet d'un partage professionnel combatif doit maintenant devenir une vigne en vrai partage convivial, non corporatiste, lieu d'échange à disposition de chacun. L'aventure redémarre en liberté.

©Mark Léger



Bibliographie

Pierre Dagallier, *Une économie responsable pour une agriculture vivante*, Terre ferme et Mouvement de culture biodynamique, 2000, 10 euros (Terre ferme, Le Poirier, 71250 Donzy-le-National).
www.terreferme.net

Guide pratique de la biodynamie - Mouvement de culture bio dynamique, Pierre Masson, 2000, 8 euros (MCBD, 5 place de la Gare, 68000 Colmar).

François Bouchet, *L'Agriculture bio dynamique : comment l'appliquer dans la vigne*, Deux versants éditeur, 2003- 23 euros (Château-Gaillard, 49260 Montreuil-Bellay).

Pierre Paillard, *À la gloire des bons vignerons*, Club du vin authentique, 15 euros, (CVA 133 rue Quesnel, 14200 Hérouville-Saint-Clair).

Revues trimestrielles

Le Rouge et le Blanc, 47 avenue de la Tranchée, 37100 Tours.
Vin bio magazine, Utovie (qui publie depuis de nombreuses années
Les Bonnes Adresses des vins bio), 40320 Bats.
Viti vinis bio, BP 6004, 33506 Libourne cedex.
Campagnes solidaires, mensuel de la Confédération paysanne, 104 rue Robespierre, 93170 Bagnolet (www.confederationpaysanne.fr)

Glossaire

- Aguardiente* : eau-de-vie à base d'agave.
Anthocyane : colorant des cellules végétales.
Aramon : cépage réputé très productif.
Armasse : friche (de l'occitan).
Biais : avoir le *biais* c'est avoir le tour de main, le savoir-faire.
Blaque : fourré.
Bouillie bordelaise : préparation à base de chaux et de sulfate de cuivre.
Carignan : cépage traditionnel du Midi.
Cartagène : apéritif à base de jus de raisin et d'alcool de fruit.
Cinsaut : cépage traditionnel précoce du Midi.
Clicker : appareil pour oxygéner les vins en cuve.
Colhe (oc) : nom donné dans le Midi à l'équipe de vendangeurs.
Conquet : lieu de réception des raisins dans les grandes caves.
Décavaillonnage : labour sur le rang de vigne.
Décavaillonneuse : outil déporté pour décavailloner les vignes.
Déchausser : décavaillonnage soigné qui rase bien le bord des ceps.
Demeter : marque déposée internationale pour l'agriculture biodynamique.
Dunum : mesure de surface des terres en Palestine.
Ébourgeonnage : opération consistant à retirer les bourgeons sur-numéraires sur la couronne.
Écimage : opération consistant à étêter les sarments longs retombants.
Épamprage : opération consistant à supprimer les pousses inutiles sur le cep de vigne.
Éraflor : outil servant à séparer les raisins de la rafle.
Espoudasser : prétaille manuelle (de l'occitan).
Fenestrou : petite fenêtre (de l'occitan).
Folpel : matière active de pesticide
Gobelet : se dit d'un vigna qui s'épanouit de 4 ou 5 bras ouverts.
Malo-lactique : fermentation « tranquille » qui fait suite à la fermentation alcoolique du vin.
Mancozèbe : matière active de pesticide.
Manèbe : matière active de pesticide.

Marcotte : sarment long que l'on replonge en terre afin qu'il prenne racine pour restaurer un cep voisin manquant.

Mazet : petit mas en bord de vigne.

Micro-bullage : technique permettant d'oxygéner les vins.

Moût : premier jus issu des raisins, en tout début de fermentation.

MSA : mutualité sociale agricole.

Nœud lunaire : lorsque le plan de rotation du soleil croise celui de la lune.

Oïdium : maladie cryptogamique.

Palisser : entrelacer les sarments de vigne sur un plan vertical de fils de fer.

Pastière : petite remorque à raisin.

Pélardon : fromage de chèvre.

Pigeage : action mécanique pour immerger le chapeau de marc dans une cuve.

Piñata : marmite en terre utilisée au Mexique pour les fêtes d'enfants.

Pisse-vin : lorsqu'on laisse un sarment long très fructifère.

Préparât : préparation utilisée en agriculture bio dynamique.

Rafle : grappe égrainée.

Remontage : action de soutirer une cuve pour remonter les jus sur le chapeau de marc

RGA : recensement général de l'agriculture.

Safer : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural.

Sagatte : repousse de porte-greffe (de l'occitan).

Sape : houe (de l'occitan).

Syrah : cépage des côtes de Rhône.

Trinque : houe en pointe (de l'occitan).

Vendange en vert : action consistant en début d'été à supprimer des grappes.

Annexes

Annexe 1

CONTRAT DE LOCATION DE CEPS DE VIGNE

M. ou Mme loue à M., vigneron
à Vacquerol ceps de vignes
Adresse
..... tél.

Mode de consommation

☐ en mode TIRE-BOUCHON. C'est un contrat portant sur le dernier millésime et les deux à venir. Celui-ci me permet de déguster dès signature du bail un cru d'une ou plusieurs années, ce parmi les millésimes encore disponibles. Panachage conseillé.

Inscrire votre choix ici même

☐ en mode GARDE-VIN, portant sur les trois récoltes à venir avec première livraison au plus tard en juin prochain. Cette formule demandera plus de patience et de modération dans votre consommation (il est souvent dommage de déboucher un vin de l'année), imposera une capacité minimale de stockage adapté chez vous, mais permettra une meilleure maîtrise de sa cave.

Mode de production

Le vigneron s'engage à cultiver ce vignoble et à élever le vin en suivant au mieux les bases de l'agriculture écologique (cahier des charges AB-demeter contrôlé par Ecocert), et en respectant fidèlement le plein épanouissement des cycles biologiques.

Celui-ci s'engage à fournir annuellement à son locataire
bouteilles/an des vins produits chaque année*, soit le nombre de
ceps loués multipliés par 1,33 bouteille en moyenne (voir base du
contrat de location en annexe).

Mode de règlement

Sauf pour les contrats inférieurs à une somme totale égale à 600 euros, le locataire peut verser, s'il le souhaite, son loyer en 2 versements (contrat garde-vin seulement). L'un à la signature du contrat, à savoir euros, et le même à la livraison de la 2e récolte.

Location cep.....
Transport péréquation toutes régions.....
Total

Le locataire

.....

Le vigneron

.....

**/ se reporter à l'échelle de location de ceps ci-jointe.*

En tant que locataire, vous disposerez d'une livraison de vins rouges, dans les proportions des crus obtenus. Pour mémoire, il faut savoir que les assemblages d'hiver, s'il y a lieu, visent en général à créer 2 cuvées. Idem pour les rosé et blanc, qui constituent en moyenne 15 % de la livraison.

ÉCHELLE DE LOCATION DE CEPES ET TARIFS

Tarifs dégressifs selon quantité sur la base du cep à environ euros en prix de « gros »

(pour les locations de « détail » (forfaits 1 et 2), un surcoût de euros est appliqué par étape).

Forfait
nbre ceps

Formule
Garde-vin
prix en euros

Formule
Tire-bouchon
prix en euros

« Amateurs du cru »

18 ceps soit 24 bouteilles

27 ceps soit 36 bouteilles

36 ceps soit 48 bouteilles

« Accros du cru »

45 ceps soit 60 bouteilles

54 ceps soit 72 bouteilles

63 ceps soit 84 bouteilles

« Forfait collectivités »

72 ceps soit 96 bouteilles

81 ceps soit 108 bouteilles

90 ceps soit 120 bouteilles

Calcul des coûts.*

Sur 4 ha soit 14 000 pieds menés en agriculture biologique. 1 pied fournit en moyenne 1,33 bouteille (pour un rendement d'environ 35 hectolitres, limité sur la zone à 50 hl maximums pour des questions de qualité).

Les coûts (jointés à tout contrat) vous donnent un descriptif des postes : foncier, amortissement plantations et matériels, mise en

bouteilles, consommables, Mutualité agricole, temps de travail, etc. Ces coûts sont peu variables en fonction du volume produit. Ce calcul, qui vise à rapporter le coût global au nombre de ceps, considère donc ces coûts comme si tout était en location.

On obtient ainsi le coût TTC d'un cep de vigne « mis en bouteille » ainsi que le coût moyen TTC d'une bouteille.

Un repère pour évaluer le coût de la bouteille : mon coût moyen de vente par carton de 12 au caveau ou sur le marché, est d'une moyenne de..... euros par bouteille. On arrive donc par contrat de location à **des coûts réduits de 27 % à 42 %**. Les coûts en location sont, en définitive la base proposée en prix de gros pour les revendeurs (cavistes, biocoop).

À quoi va servir votre contribution en louant des ceps sur 3 ans :

Partant de rien ou presque il y a quinze ans, sans recours possible aux crédits, cela a permis notamment l'achat de matériaux de construction pour disposer des bâtiments minimums pour vinifier, ou l'achat de matériels moins rustiques pour le soin de la vigne et du vin. À court terme les projets d'amélioration se poursuivent, replantation, barriques chêne, stockage bouteilles, abri pour matériel, etc. En clair, les avances concédées par les locataires (on paye en début de 2e année de contrat) permettent une trésorerie minimale pour les investissements.

Minima, maxima : Les rendements maximums autorisés pour l'appellation locale sont de 50 hl/ha. Ils sont de 35 hl/ha chez nous. Les chiffres ci-dessus correspondent à une moyenne. Ils pourront être supérieurs – 40 hl/ha – (bonne sortie, pluies au bon moment) ou inférieurs – 30 hl/ha – (gel, grêle). Les livraisons pourraient être ajustées chaque année en conséquence au cours de l'automne. Mais l'on peut estimer, étant donné la dispersion des vignes (donc des risques), que sur une période de 3 ans, les variations sont minimales... et les livraisons stables, ce malgré quelque gel localisé. Stabilité vérifiée depuis 10 ans de contrats. Donc pas d'inquiétude. Seul un gel d'hiver à moins 18-20° serait fatal. C'est arrivé en 1957 !

Combien de ceps sont-ils ouverts à la location ? Cette quantité varie entre le cinquième et le quart de l'ensemble des ceps. C'est un équivalent d'une centaine de loca-terres maximum ; échelle encore viable pour une gestion conviviale.

Fête des vendanges et « Cepatou » : Les vendanges ont lieu en général le dernier WE de septembre ; la presse démarre au premier et deuxième WE d'octobre. Chacun y est convié, vendredi samedi et/ou dimanche de ces fins de semaine, en portant une contribution pour les repas. Grillades à l'ombre des ceps et soirées de chants sous les étoiles ! Couchages, camping possibles. Un petit bulletin (le *Cepatou*) vous tiendra informé de 2 à 3 fois par an.

Un tarif coopératif ? Pourquoi une différence de prix de 50 % entre le prix moyen au public et le prix moyen en location ? Eh bien, vous l'avez compris, c'est d'abord les coûts de mise en marché (pour une clientèle en général très atomisée), donc des frais de promotion, de stockage, de représentation, de livraison nettement majorés. Reste aussi l'avance en capital faite sur 1 ou 2 ans pour les investissements de notre vignoble. Et puis n'oubliez pas la TVA (19,6 %) qui est soustraite puisque vous êtes locataire !

Annexe 2

SCI du Sait pas tout

DEVENEZ COPROPRIÉTAIRE D'UNE VIGNE soixante parts en cession immédiate !

Cette vigne fait plus d'un hectare. Elle, est située au débouché d'un petit chemin à travers bois, et dispose d'un joli petit mazet ombragé à souhait pour accueillir grillades et soirées à la belle étoile. Elle est bordée par une rangée d'oliviers (environ vingt).

État du bien

Cette vigne est considérée, il faut le reconnaître, comme du bas de gamme ; vignes vieilles avec des manquants, complantée de cépages composites (carignan, carignan blanc, cinsaut, aramon, clairette.) qui seuls, n'ouvrent pas droit à l'appellation. Par contre la situation et le sol sont ce qu'il y a de mieux sur l'appellation. Plantée en cépage syrah sur palissage fil de fer, elle vaudrait plus du double. Par contre elle n'aurait plus sa belle architecture d'aujourd'hui, parsemée d'oliviers et de cerisiers. Malgré tout, si le vin n'en a pas l'étiquette, la qualité des raisins de ces vieux ceps est tout à fait à la hauteur d'une AOC locale. Dégustez la cuvée *Finale* pour vous le remettre en mémoire.

Les manquants seront replantés par marcottage ou francs de pied avec des boutures de très vieilles vignes ; ceci pour accroître la diversité variétale dans un souci d'éventuelle résistance génétique (flavescence dorée.)

Des parts de cent ceps de vigne à votre disposition

Les parts unitaires seront fixées à environ cinq cents euros. Le nombre de part par personne sera plafonné à huit. Chaque part acquise correspond à environ deux ares cinquante, soit un peu moins de cent ceps ; ou encore l'équivalent d'une rangée complète. Il y a cinq ans cette parcelle aurait coûté moitié moins cher. Bref la

notoriété de l'appellation vivifie beaucoup le marché foncier ces derniers temps. En tout état de cause, sauf accident majeur, le prix de la terre et de la vigne, au pire stagnera mais sur ce terroir, l'inflation annuelle est manifestement constante, souvent à deux chiffres...

Rémunération des parts

Cette rémunération se fera conformément au tarif de fermage préfectoral en vigueur pour ce type de bien c'est-à-dire, x euros/ha/an. la SCI me signera un bail emphytéotique de vingt ans renouvelable. La rémunération de chaque part sera donc d'environ x euros par an, soit à peu près 2,5 % par an (2 % en caisse d'épargne... et -18 à 200 % sur certaines valeurs du Nasdaq !). Cette rémunération pourra se faire en bouteilles de vin. Tout propriétaire de part, locataire ou pas, aura en outre droit à 5 % de réduction sur les tarifs du caveau... et quelques cl. d'huile d'olive ramassée à l'assemblée générale !

Cession de parts

Les parts seront cessibles bien évidemment, avec un préavis de six mois. L'assemblée générale décidera de la politique de réattribution.

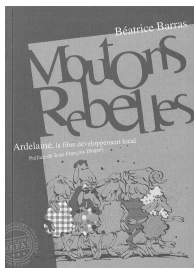
Dates des assemblées générales

L'assemblée générale se fera le premier dimanche de janvier, sur la parcelle, et à l'occasion de l'entretien ou de la récolte de la quinzaine d'oliviers de la dite parcelle et... pour la dégustation du vin nouveau. Une autre assemblée générale pourrait, en cas de nécessité, se convoquer au moment des vendanges. À l'AG le principe sera celui d'un homme = une part.

**Contact Christophe Beau,
Mail : beau.corconne@wanadoo.fr
Site : www.beauthorey.com**

**Contact Réseau REPAS
4, allée Séverine
26000 Valence
Tél. : 04 75 42 67 45
Fax : 04 75 55 76 82
Site : www.reseautrepas.free.fr
Mail : repas@wanadoo.fr**

Les autres titres dans la même collection



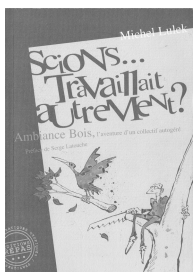
Beatrice Barras, *Moutons rebelles. Ardelaine, la fibre développement local*, 2003.

Préface de Jean-François Draperi

En 1975, cinq amis, sans un sou en poche, décident de redonner vie à la dernière filature d'Ardèche tombée en ruines. Ils font aussi le pari de recréer la filière laine de leur région, pari qu'ils tiendront par la force de l'équipe et de la coopération qui demeurera le moteur essentiel de leur histoire, racontée ici.

Mais au-delà de leur témoignage, ce livre montre comment chacun, même dans les situations les plus improbables et surtout s'il ne le fait pas seul, peut reprendre du pouvoir sur sa vie.

171 pages - ISBN : 2-95201 80-0-6



Michel Lulek, *Scions... travaillait autrement ? Ambiance Bois, l'aventure d'un collectif autogéré*, 2009.

Préface de Serge Latouche

À 20 ans, au lieu de changer le monde, ils décident de changer leur vie et de créer ensemble une entreprise pour y expérimenter d'autres formes d'organisation du travail. Ce sera une scierie, Ambiance Bois, qui s'installera en 1988 sur le plateau de Millevaches dans le Limousin. De fil en aiguille, ce ne sont pas seulement les modalités classiques de la production qui seront remises en cause, mais la place que cette dernière occupe dans nos vies. Ainsi, les associés d'Ambiance Bois découvriront que « travailler autrement », c'est consommer, agir, décider et finalement « vivre autrement ».

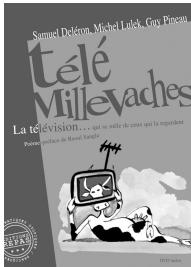
164 pages - ISBN : 2-9520180-7-3



Béatrice Barras, *Chantier ouvert au public - Le Viel Audon, village coopératif*, 2008.

Lorsqu'au début des années 1970 quatre copains découvrent les ruines abandonnées du village ardéchois du Viel Audon et décident de lui redonner vie, ils ne savent pas ce qu'ils déclenchent. C'est le début d'une aventure qui verra passer sur ce "chantier ouvert au public" plus de 10 000 personnes qui apporteront chacune une pierre à l'édifice. Mais le Viel Audon n'est pas seulement un lieu où l'on construit. C'est aussi un lieu où l'on se construit. Le chantier devient école et les jeunes qui passent y expérimentent un "chemin de faire" pour mener leur propre route.

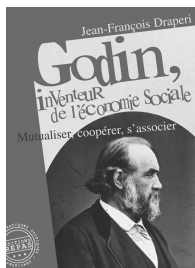
192 pages - ISBN : 2-9520180-6-5



Samuel Deléron, Michel Lulek, Guy Pineau, *Télé Millevaches. La télévision qui se mêle de ceux qui la regardent*, 2006.
Poème préface de Raoul Sangla

Ce livre raconte l'histoire de Télé Millevaches, une télévision locale qui, parmi les premières en France, et aujourd'hui l'une des plus anciennes encore en activité, témoigne de l'appropriation par des habitants de l'outil télévisuel pour communiquer, échanger, montrer ce qui se fait sur leur territoire et porter une parole que les télévisions ignorent en général. Télévision de proximité, de pays, associative, de quelque façon qu'on l'appelle, Télé Millevaches se raconte ici à plusieurs voix. Le récit de cette aventure, qui constitue la première partie de l'ouvrage, a été écrit par un des membres de l'équipe fondatrice et est complété par des entretiens avec des acteurs de cette histoire. La seconde partie resitue l'histoire de Télé Millevaches dans celle, plus large, des télévisions de proximité en France et des évolutions télévisuelles depuis vingt ans.

144 pages - ISBN : 2-9520180-3-0

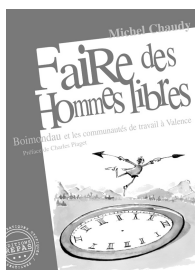


Jean-François Draperi, *Godin inventeur de l'économie sociale*, 2008

Fondé par Jean-Baptiste André Godin (1817-1888), le familistère de Guise (1870-1968) apparaît aujourd'hui comme l'un des modèles les plus aboutis d'une alternative à l'entreprise capitaliste. L'objet de ce livre est de montrer qu'à travers cette formidable aventure, Godin prouve qu'il est possible de permettre à chacun de bien vivre, dans un habitat confortable et par un travail digne, où il

est respecté, sans passer par la violence et sans appauvrir quiconque. En concevant cette coopérative d'habitat, de production et de consommation et cet ensemble de mutuelles et d'associations qu'est le familistère, Godin s'inscrit en rupture aussi bien avec le père de l'organisation scientifique du travail, F. W. Taylor, qu'avec la critique du capitalisme formulée par K. Marx. Ce livre démontre qu'on peut considérer Godin comme l'un des fondateurs de l'économie sociale et sans doute le plus moderne d'entre eux.

200 pages - ISBN : 2-9520180-4-9



Michel Chaudy, *Faire des hommes libres – Boimondau et les Communautés de Travail à Valence – 1941 - 1982, 2008.* **Préface de Charles Piaget**

Faire des hommes libres retrace la vie des communautés de travail créées par Marcel Barbu, à Valence, à partir de 1941. En pleine guerre, voici un fabricant de boîtiers de montre qui invente une nouvelle forme d'entreprise. Il n'est pas seulement question de fabriquer des objets et

de les vendre, mais aussi de faire vivre une communauté d'hommes et de femmes qui partageront ensemble bien plus que le travail. De nombreuses expériences communautaires verront ainsi le jour. Ce livre en décrit les grandes étapes, dresse les portraits de Marcel Barbu et Marcel Mermoz, principales figures de cette aventure, raconte les difficultés de ces expériences coopératives originales et ambitieuses.

176 pages - ISBN : 2-9520180-5-7