

CLOS AIMÉ

En 2001, j'ai réuni une cinquantaine de copains et dans la journée les 500 pieds de chardonnay et pinot noir étaient plantés. Bien que pas habitués à ce genre d'efforts les uns et les autres y ont mis tout leur cœur. Nombre de manches se retrouvèrent vite cassés, mais le soir le travail était fait est à peu près bien fait; les rangs presque droits et les écarts presque égaux. Les pieux avaient déjà été placés la veille à l'aide d'une énorme trarière thermique nous ayant laissé de jolis bleus décoratifs sur les jambes et des courbatures mémorables.

J'avais pensé que cette parcelle était propice à la plantation pour nombre de bonnes raisons; l'endroit bien caché au milieu des bois évitait à l'époque une exposition coupable ; les plantations de vigne étant à l'époque interdites. D'autre part, les bois tout proches me protègent bien du vent d'est gelants. La légère pente vers l'ouest fait glisser tranquillement les frimas vers la plaine et participe d'une bonne aération du vignoble. Enfin l'exposition est-ouest des rangs, permet un ensoleillement maximum, ce qui est appréciable dans nos régions très septentrionales.

Quelques mois auparavant j'avais pris soin de pratiquer quelques prélèvements de sol afin de le faire analyser et par suite soumettre les résultats du labo à un pépiniériste, en Côte-d'Or, spécialisé.

Dès le début de cette grande aventure le nom du vignoble fut décidé : Clos Aimé du prénom de mon beau-père qui a largement contribué me donner le goût du bon vin. Une visite en Côte-d'Or dans une pépinière spécialisée l'année précédente, nous avait permis de choisir sagement les portes-greffes et les greffons adéquats afin d'élaborer le meilleur produit pour notre projet.

J'avais besoin de conseils avant de partir vraiment dans cette aventure. J'avais entendu parler du dernier viticulteur d'Argenteuil, monsieur Defresnes, descendant d'une grande famille vigneronne, dont il était le dernier représentant. J'ai pu le rencontrer, il me promit de venir me voir pour me livrer son sentiment sur la faisabilité du projet. Il tint parole. Il m'encourage vraiment car l'endroit lui sembla très propice; la suite a montré qu'il n'avait pas tort. C'est lui aussi qui me conseilla un livre peu épais, très pratique et clair sur mon sujet, d'un certain Alexandre Golovko, personnage délicieux et de bon conseil. Œnologue de métier il est aussi très pédagogue, et m'a fait franchir les étapes de l'apprentissage à toute vitesse, en évitant les grosses erreurs de départ. Très rapidement il a fallu apprendre à tailler la vigne. J'ai opté pour le cordon de Royat.

La taille en hiver me plaît particulièrement, pour ses longs moments de solitude qu'elle m'offre, propices à la réflexion.

Un peu plus tard au printemps c'est le traitement de la vigne qui commence. J'ai fait fabriquer sur mesure un pulvérisateur tracté par mon âne . Ce sont des moments d'exception que j'apprécie particulièrement. Le contact entre l'homme et l'animal procure une satisfaction remarquable.

À terme je souhaiterais ne plus utiliser de produits de traitement, (cuivre et soufre), et ainsi me diriger vers l'élaboration de « vin nature ».

Le printemps est aussi la période où je dois disposer une clôture anti lapin, (électrique sur batterie). Je me méfie aussi des prélèvements des chevreuils, et pour les effaroucher je dispose tout autour de mon vignoble de la rubalise rouge et blanc, style bande de chantier. C'est efficace.

L'été est aussi le moment de disposer des filets anti oiseaux car sans eux, pas de récolte non plus !

Auparavant il a fallu effeuiller toute la partie basse du vignoble pour éviter que l'hygrométrie ambiante favorise le mildiou et l'oïdium. Il a fallu également à plusieurs reprises remonter les fils releveurs pour éviter la propagation intempestive des pampres dans les rangs.

À l'automne saison de la vendange le travail dans les vignes est terminé. Et c'est le travail au chai qui commence . Mais c'est une autre histoire...

Yannick Jubault.