LA VITICULTURE : UN ART ET UNE SOURCE D'ART ! UN EXEMPLE À ARBOIS

VITICULTURE : AN ART AND A SOURCE OF ART ! AN EXAMPLE IN ARBOIS

Alain CARBONNEAU
Montpellier SupAgro, IHEV, Professeur de Viticulture
alain.carbonneau@supagro.fr

Arbois évoque immédiatement le Jura, le pays de Louis Pasteur, la capitale des vins du Jura et la première Appellation d'Origine Contrôlée française. Elle fut promulguée le 15 mai 1936 dans la continuité du certificat d'origine garantissant la provenance et la protection de la marque "vin d'Arbois" obtenu dès 1907 par les vignerons pour se prémunir des fraudes. Il faut aussi souligner que l'une des premières coopératives de vinification de France est créée en 1906, à l'image des fruitières pour la fabrication du fromage Comté.

L'AOC ou désormais AOP 'Arbois' produit actuellement de l'ordre de 45 000 hl/an sur environ 850 ha répartis sur 13 communes. Les vins d'Arbois et du Jura en général sont reconnus pour avoir une typicité particulièrement identitaire, notamment autour du fameux 'vin jaune' élevé sous voile en voie oxydative ménagée qui exprime des notes de noix et de curry reliées à la molécule du sotolon, mais aussi des vins blancs, rouges et plus récemment rosés, du 'macvin' mistelle original, du crémant du Jura. Les vins d'Arbois et du Jura sont connus dans le monde grâce à des personnalités comme Henri Maire.

Le terroir d'Arbois (figure 1) est caractérisé par un climat continental qui peut être très froid l'hiver, avec un printemps incertain, un été contrasté et des conditions automnales en général favorables aux vendanges. Les sols situés la plupart du temps sur de petits coteaux sont à dominante argileuse assez lourds et riches. Le terme d'Arbois viendrait d'ailleurs du celte "ar" et "bos" signifiant "terre fertile". Cette relative fertilité permet de limiter les effets aléatoires du climat sur la production.

Figure 1. Ville d'Arbois au cœur de ses vignobles.

Les principaux cépages sont en blanc le Savagnin traditionnel et le Chardonnay introduit plus récemment ; et en noir les traditionnels Trousseau et Poulsard (bien adapté au vin rosé) avec le Pinot noir introduit plus récemment. La conduite se fait en Espalier classique planté à densité élevée, avec une taille longue en Guyot souvent arqué. Cependant la taille en cordon de Royat se développe, encore expérimentalement, pour des raisons de commodité ; elle maintient un niveau de rendement acceptable en homogénéisant la maturité des grappes. Un de ses fervents adeptes est le vigneron Frédéric Foret dont nous allons présenter la démarche.

Frédéric Foret est le vigneron en activité de la famille Foret et poursuit la production de toute la gamme des vins d'Arbois avec un niveau de qualité remarquable. Ses vins, très divers, expriment préférentiellement terroir et technologie (vin jaune), ou plutôt le terroir (en blanc sec notamment), ou plutôt la combinaison cépage - terroir (surtout en rouge). Ses vignes se situent en périphérie d'Arbois sur des croupes pittoresques (figure 2).

Figure 2. Vignoble enherbé en coteau du domaine Foret à Arbois. Noter la vigueur élevée des vignes en juin 2016 suite à une période particulièrement pluvieuse.

Le point le plus remarquable de ce vignoble est son lien avec la ***création artistique***, en l'occurrence la sculpture qui est réalisée avec des cerclages métalliques de barriques (figure 3 et photo de couverture). Le lien entre l'œuvre sculpturale, le vin et la vigne, dont les techniques sont souvent elles aussi de nature artistique, est aussi évident que l'est l'originalité de cette composition d'un artiste amateur et vigneron professionnel qui met toute sa créativité au service de son métier.

Figure 3. Bouteille et verre élaborés avec des cerclages de barriques en bordure des vignobles Foret. Au fond d'autres coteaux viticoles d'Arbois.

A une époque où l'œnotourisme se développe, cet exemple de mariage entre viticulture et sculpture est intéressant à mettre en exergue. Il faut noter aussi que la créativité artistique de Frédéric Foret rejaillit sur son travail de vigneron dans la mesure où il recherche de nouvelles techniques apportant un progrès, comme l'adoption du cordon de Royat dans une région où la taille longue est encore considérée comme nécessaire dans les terroirs du Jura. Artiste mais aussi confronté à la réalité de son travail de vigneron débordé par sa tâche dans un environnement relativement difficile, il reste aussi ouvert à des évolutions plus profondes comme l'innovation en matière de systèmes de conduite plus performants que les traditionnels et de cépages résistants.