

Jean-Claude Berthillot a narré «Le parcours insolite d'un baroudeur devenu vigneron». Comme le disait l'intitulé de la soirée.

Suite à son intervention jeudi 19 décembre dernier, de nombreuses questions ont été posées. Vous trouverez quelques précisions complémentaires, résumées ci-dessous : (Réponses qui peuvent être corrigées, enrichies par vos remarques...)

**-Cépages** : sur Fleury historiquement : Gamay St Romain (beaujolais) et qq hybrides (*productifs mais pas trop qualitatifs*). Ces derniers, devaient être abandonnés et arrachés si classement VDQS (vin de qualité supérieure)

Le rendement des vignes peut être maîtrisé en fonction de plusieurs critères: à l'achat choix type "de clones", de la nature des sols et lors de la taille.

Sols existants sur Fleury: argilo calcaire : (Rouge : Gamay, Pinot Noir; Blanc : Chardonnay) et silex : (Blanc: Chardonnay). Un cépage "Savagnin" en blanc a été planté sur Fleury en 2022 dans sol argilo calcaire (expérience de Sophie Hellin "Roche des bancs" avec une première dégustation prévue en 2026 !)

**-Rendement pour "faire un bon vin"** : 40 hl à l'Ha ! .

(en fonction des cépages et de l'élevage (*professionnalisme du vigneron*), passage en fût de chêne ou non, ect...).

**-Sélection** : se fait au niveau de la plantation (clones) et lors de la taille : 2 yeux pour les gamay, à baguettes à plat pour les blancs .

**-Classement** : initialement en vin de pays de Saône et Loire puis en IGP (*indication géographique protégée*) en 2011 .

**-Fûts, Tonneaux:**

Être tonnelier est un vrai métier (*professionnalisme du "savoir faire français reconnu" dans le monde entier*). On procède à "des chauffes" avant utilisation (fortes pour les rouges, moyennes pour les blancs ou douces pour les vins légers !)

La gestion des vins qui passent en fût "est pointue", généralement utilisé pour des vins de garde (*vieillesse en fût*), le travail dépend du résultat attendu pour chaque cuvée et assemblage !

**Contenance et appellation des tonneaux** (*assez variable au niveau des régions et époque !*): Pièces (en Bourgogne) ou Barriques (en Bordelais) = 228 litres (300 btes de 75cl); Feuillettes = 114 litres, Quartaut = 57 litres (Bourgogne)

*Autre version : cette valeur correspondait au travail réalisé par un homme en une journée soit en moyenne 400 pieds de vigne pour une pièce de 228 l*

**-Suivi et élevage** : Savoir faire et expérience du professionnel (C'est un métier difficile et ingrat *il faut aimer la terre et être passionné !*), il faut gérer en permanence avec la température, la fermentation, la météo .

Il faut goûter régulièrement : *petit trou avec cheville (appelée killon) située au milieu de la paroi du tonneau permettant d'accéder à la meilleure zone du breuvage !* .

"La Part des anges" : (*qui a donné lieu à un superbe film de Ken Loach sorti en 2012*) se situe en partie haute du tonneau (*correspond à l'évaporation et l'absorption par le bois*), le dépôt étant en fond de tonneau.

**-Durée de vie d'un tonneau** : 4 à 5 ans en moyenne, coût moyen d'une feuillette : 800 à 900 euros

**-Les aléas climatiques** : Gel, grêle, réchauffement climatique rendent le métier de vigneron très fragile. Il faut être solide financièrement et moralement ! (*notamment lorsque l'on débute dans ce métier: première recette envisagée la quatrième année "sans pépins et aléas précités"*)

**-La poursuite des échanges s'est terminée par une dégustation de 2 magnums de Jean Claude : Gamay "vieilles vignes de Fleury" 2018 et Pinot noir de 2022 (roche des bancs) avec une belle surprise de vin jaune produit par Bernard Marchand à Saint Nizier, autour du saucisson et du fromage.**

PS : nous vous recommandons la lecture du livre remarquable de Daniel Margottat, professeur de lettres, publié aux éditions NGA sur le "**Vignoble Brionnais à travers son histoire**" qui apporte des réponses et éclairages sur "ce qu'était la vigne sur notre territoire" ! .

Daniel Vincent et Jean Claude Berthillot