

# MAISON DES PARCS ET DE LA MONTAGNE



## De la vigne au vin 3 familles / 3 parcours

Une exposition conçue et réalisée par Erick Baldassari

du 25 octobre 2014 au 21 février 2015

Le photographe Erick Baldassari vous propose de découvrir, à travers trois familles de viticulteurs, le travail de la vigne. De la production personnelle et artisanale à la production à plus grande échelle, vous parcourrez les vignobles et les exploitations au fil de l'année. Moment emblématique et connu de tous, vous découvrirez ainsi que les vendanges ne représentent que la partie immergée de l'iceberg !

### Bref aperçu de l'histoire de la vigne en Savoie

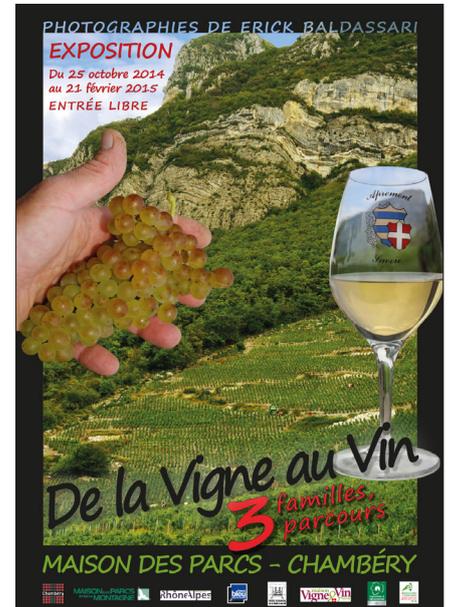
La culture de la vigne en Savoie se développe dès l'Antiquité. Des auteurs tels que Plin et Columelle en font déjà état au 1<sup>er</sup> siècle avant J.C. De l'abolition du servage à la Révolution française et la redistribution des terres, les surfaces viticoles ne font que progresser, et ce jusqu'à l'arrivée du phylloxéra en 1877. Cette espèce de puceron, d'origine américaine, occasionne alors des ravages considérables dans le vignoble. Pour contrer ce fléau, le remède du greffage sur porte-greffes américains insensibles aux piqûres des pucerons invasifs permet d'engager un vaste mouvement de replantation.

La reconstruction du vignoble s'accompagne de profondes transformations, notamment sur le foncier puisque la crise du phylloxéra a contribué à l'élimination presque totale de l'aristocratie viticole. La perte du revenu de leurs vignes pendant 10 ans a entraîné une revente massive pour chercher ailleurs des placements moins risqués. Quelques années auparavant, en 1866, M. Fleury-Lacoste, alors président de la Société centrale d'agriculture, a fait paraître un guide pratique des nouveaux procédés de la taille de la vigne.

Le XIX<sup>e</sup> Siècle s'achève donc sur une véritable renaissance du vignoble savoyard due en grande partie aux recherches sur la mise en valeur des procédés de culture.

Au XX<sup>e</sup> Siècle, la première guerre mondiale a d'importantes répercussions sur la viticulture, notamment à cause du manque de main d'œuvre. Dans les années 30, la crise frappe à nouveau le secteur, dénatalité et urbanisme engendrant un nouveau recul.

La Seconde Guerre mondiale implique également de nombreuses réductions de surfaces mais l'impact est toutefois plus modéré que les prévisions. Au final, des vingt milliers d'hectares de vignes paysannes que comptait la Savoie avant la Première Guerre mondiale, il n'en reste qu'un dixième,



mais de grande qualité. Ces vignes sont réparties sur les deux départements de la Savoie et exploitées par des vigneron expérimentés. Le vignoble actuel s'est concentré dans les secteurs les plus favorables à sa culture, gage d'une qualité constante. Elle occupe aujourd'hui une place privilégiée dans l'économie agricole savoyarde.

### Le phylloxéra ?

C'est un minuscule insecte piqueur inféodé à la vigne et apparenté aux pucerons. Son cycle est étonnant !

Les insectes s'accouplent à la fin de l'été. La femelle pond alors sur les souches un œuf unique appelé œuf d'hiver. celui-ci éclot au printemps et donne naissance à une femelle sans aile. Dans la plupart des cas, elle descend vivre sur les racines de la vigne. Elle est munie d'un suçoir qu'elle enfonce dans la racine pour en absorber la sève.



piqûre d'une racine de vigne par une femelle sans aile grâce à son suçoir

Elle subit trois mues en une vingtaine de jours, avant de devenir adulte et de se mettre à pondre entre 40 et 100 œufs. Tous donnent eux aussi naissance à des femelles, sans qu'il y ait fécondation. Ce cycle de vingt jours se reproduit à plusieurs reprises, donnant en tout cinq ou six générations.

En été, toutes ces femelles subissent une mue de plus et se transforment en nymphes, qui deviendront des phylloxéras ailés. Ceux-ci pondent à nouveau (sur les bourgeons et les feuilles des vignes), leurs œufs donnant cette fois-ci naissance à des mâles et à des femelles. Ces derniers ne vivent que quelques jours, juste le temps de s'accoupler et de produire l'œuf d'hiver évoqué précédemment.



L'infestation d'un cep de vigne par le phylloxéra entraîne sa mort en trois ans. En effet, les piqûres sur les jeunes racines provoquent la formation de tubérosités, qui s'infectent et précipitent la mort du pied. Les piqûres au niveau des feuilles provoquent la formation de galles et entraînent un jaunissement du feuillage, mais qui n'est pas mortel pour la plante.



## Une année dans les vignes

La culture de la vigne, ce n'est pas que les vendanges ! Voici le calendrier des travaux à réaliser au cours de l'année.

### La taille (de novembre à mars)

La taille de la vigne consiste à couper les bois de vigne (sarments) pour ne laisser que 8 bourgeons sur 2 à 3 bois qui donneront la récolte future. C'est un travail manuel assisté désormais par des sécateurs électriques. Il faut tailler sévèrement la vigne pour éviter qu'elle épuise ses réserves en alimentant trop de rameaux. Pour ce faire, on compte les bourgeons (ou yeux). Le type de taille peut varier d'un vignoble à l'autre.

### Le calage et pliage (mars, avril)

Le calage et le pliage consistent à attacher les pieds de vigne (ceps) au fil de fer et à courber le bois porteur des bourgeons producteurs sur le fil de fer.

### Le travail du sol

Le labourage du sol, principalement pratiqué en culture biologique, permet une meilleure pénétration de l'eau. Il est également important d'éliminer les racines superficielles exposées à la sécheresse ou à la pluie afin de privilégier les racines profondes qui bénéficient pleinement du terroir. À la fin de l'automne, on procède au buttage du cep (on ramène la terre autour du cep de vigne afin de le protéger du froid). Au printemps, on « débute », ce qui permet d'enlever les mauvaises herbes.

### L'épamprage, ébourgeonnage (mai)

Cela consiste, au moment de la pousse, à enlever les branches superflues et non productives afin que les raisins soient aérés et alimentés au maximum.

### Floraison de la vigne (mai, juin)

La vigne fleurit en mai-juin, aucune action particulière n'est requise.

### Levage ou accolage (juin, juillet)

Le levage consiste à attacher les branches de vigne à des fils de fer tout au long de leur croissance afin qu'elles poussent droites et laissent passer un maximum de lumière vers les raisins.

### Rognage, écimage (juin, juillet, août)

Ces opérations permettent de limiter la pousse de la vigne pour favoriser la maturité des raisins.

### Effeuilage (fin juillet)

L'effeuillage consiste à enlever les feuilles qui recouvrent les raisins afin d'améliorer la maturité, travail

qui peut se faire manuellement ou mécaniquement.

### Éclaircissage ou vendange en vert (début août)

L'éclaircissage consiste à supprimer les grappes inutiles ou trop nombreuses afin que celles qui restent soient meilleures et mieux alimentées.

### Vendanges (fin septembre - début octobre : environ 100 jours après la floraison)

Les vendanges sont la récolte des raisins. Elle se fait manuellement ou mécaniquement.

Mois	Action
Janvier	taille
Février	taille
Mars	taille, calage, pliage
Avril	calage, pliage
Mai	floraison, épamprage
Juin	floraison, levage, rognage
Juillet	effeuillage, levage, rognage
Août	rognage
Septembre	vendanges
Octobre	vendanges
Novembre	taille
Décembre	taille

### Traitements et amendements

Des traitements phytosanitaires sont appliqués à la vigne. Un des traitements incontournables est celui contre le mildiou et l'oïdium, deux maladies du feuillage. Pour lutter contre celles-ci, on vaporise une solution de sulfate de cuivre ( $\text{CuSO}_4$ ) sur les feuilles. Le viticulteur peut aussi traiter sa vigne avec des fongicides (contre la pourriture du raisin par exemple) et des insecticides contre les parasites. Il utilise parfois des herbicides. Le vigneron peut également répandre de l'engrais et des oligoéléments, tels que l'azote ( $\text{NH}_4$ ) $2\text{SO}_4$ , l'acide phosphorique (P205), la potasse (K20) ou le calcium (CaO) pour assurer une meilleure croissance de sa vigne.

Aujourd'hui, une grande majorité des viticulteurs tend vers une utilisation raisonnée des produits phytosanitaires, en limitant leur utilisation au strict nécessaire et en adaptant leur application aux besoins de chaque zone du vignoble.

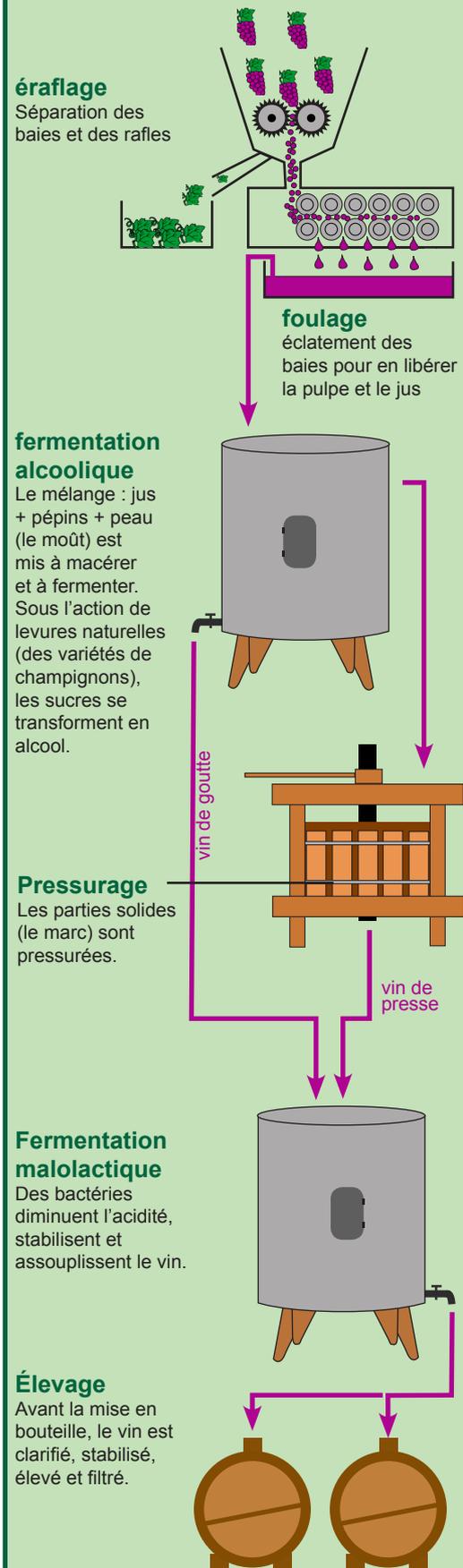
## 3 familles, 3 parcours

### Chez Gilbert et Edith

Gilbert et Edith Boniface sont frère et sœur, vigneron installés sur la commune de Les Marches.

Issus d'une famille dont le père était

## LA VINIFICATION EN ROUGE



## LA VINIFICATION EN BLANC

La vendange (raisins blancs ou noirs) est immédiatement pressée après le foulage. Dans la cuve de fermentation alcoolique n'est mis que le jus (sans les pépins et les peaux qui donnent la couleur rouge au vin lors de la macération).

## LA VINIFICATION EN ROSÉ

Ce n'est pas un mélange de blanc et de rouge. La méthode est la même que pour le vin rouge mais le temps de macération / fermentation contrôlé, plus court, déterminera la couleur.



Gilbert et Edith

« double actif », salarié et vigneron, ils ont donc été élevés dans le milieu de la vigne et du vin.

Leurs parents étaient de cette génération qui ne partait pas en vacances, mettant à profit le moindre temps libre pour améliorer le quotidien. À cette époque, il était traditionnel d'occuper les enfants en les faisant participer aux travaux.

Le père et le fils ont donc exploité ensemble cette petite propriété d'environ 1 hectare. Les parents vieillissant, les enfants se sont impliqués de plus en plus dans cette activité. En 1997, lorsque les parents partent en retraite, c'est donc tout naturellement qu'ils prennent la suite.

Ne pouvant vivre d'une si petite surface, ils ont maintenu parallèlement leur activité professionnelle, devenant ainsi la deuxième génération de « double actifs ». Leur approche du vin n'est donc pas tout à fait la même que celle d'un vigneron dépendant financièrement des revenus de son exploitation. Ils ne font pas de commercialisation de vin. Ils travaillent la vigne jusqu'au moment de la récolte qu'ils confient sur pied à un négociant qui vient la vendanger.

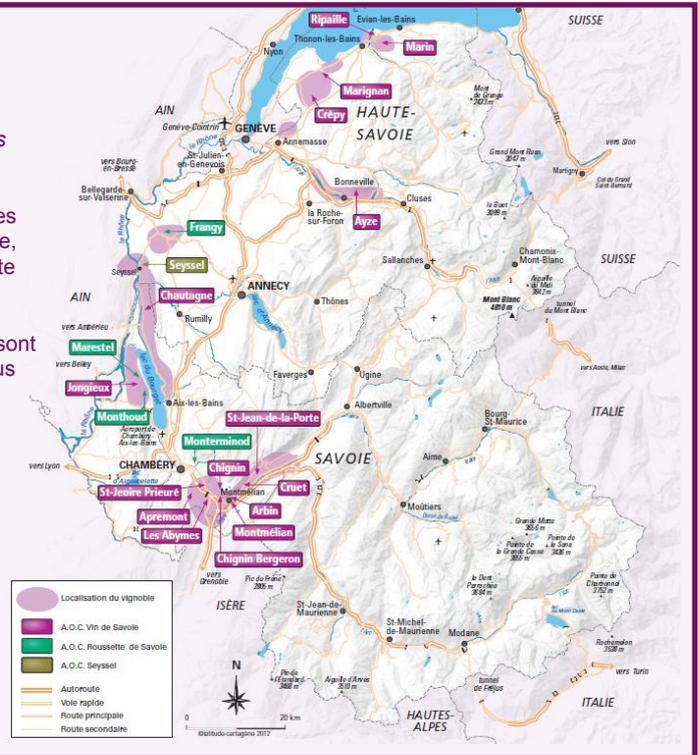
Gilbert et Edith gardent deux petites parcelles autour de la maison pour leur consommation personnelle (vins blanc et rouge). Ils organisent ainsi une journée de vendanges entre amis, puis, comme tout vigneron, Gilbert suit la vinification jusqu'aux étapes

## Les vignobles en Savoie

Une vingtaine de cépages, vingt crus et trois A.O.C.

Sur les 250 cépages recensés en France, la Savoie en compte 23.

8 de ces cépages sont utilisés pour les crus labélisés A.O.C.



de la mise en bouteille. Celles-ci sont effectuées de manière traditionnelle avec des machines vieilles de 50 ans.

Du fait de leur implantation au cœur de l'éboulement historique du Granier, la configuration des parcelles les oblige à maintenir une méthode de travail traditionnelle que vous découvrirez dans cette exposition.

## L'histoire de Pierre

Pierre a 55 ans. Il est né à Chambéry. En 1966, Marcel, son père, trouve une ferme à reprendre sur Apremont avec 2,5 ha de vigne. En ces temps-là, les exploitants agricoles pratiquaient la polyculture et chacun faisait son vin en complément des autres produits de l'exploitation. C'est là que Marcel se démarque. Il comprend que le travail en collectivité est la seule issue pour vivre. Il a le sens du commerce qu'il développe en mettant son vin en bouteille pour le vendre dans les bars et restaurants en Savoie et en Isère. Quand les vins de Savoie obtiennent le label AOC en 1973, Marcel ouvre son marché en vendant son vin jusqu'à Paris et même quelques bouteilles en Allemagne. Il est en avance sur son époque.

Au fil du temps, le père développe l'exploitation allant jusqu'à travailler 5,5 ha en 1981, date à laquelle il a un grave accident de travail. Bien que Pierre, du haut de ses 21 ans, ne se destine pas à poursuivre le métier, il doit par la force des choses reprendre le travail de la vigne et les rênes de l'exploitation. La surface de vignoble

passa de 5,5 à 23 ha en 2013. Sur ces nouvelles terres, il développe d'autres productions comme la Roussette, le Chignin et le Chignin Bergeron. Côté commerce, Pierre commercialise son vin au travers de la société « Maison Viallet » que dirige son frère.

Pierre a hérité de son père une grande rigueur du travail, la volonté de s'unir pour progresser et aller de l'avant. Aujourd'hui, il occupe le poste de président du Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie (CIUS). Visionnaire, Pierre possède également une bonne mémoire. Il a ainsi une complète connaissance de toute l'histoire des vins de Savoie. Il sait écouter, comprend vite et sait parler, échanger, convaincre. Jamais il ne parle de son vin et, dans les salons, ne met pas en avant sa production : la réussite doit être collective avant d'être individuelle. C'est un homme qui est capable de monter un plan stratégique pour la filière viticole savoyarde sur 5 ou 10 ans, jouant entre la politique et la technique qu'il maîtrise tout autant.



Pierre

### La vigne en quelques mots

#### Cépage

Variété de vigne (*Vitis vinifera*) sélectionnée par l'Homme. La France en compte 250, la Savoie 23.

#### A.O.C.

L'Appellation d'Origine Contrôlée est un label qui identifie une vigne cultivée et un vin élaboré sur un territoire défini et dont les méthodes de production sont communes à tous les producteurs de l'AOC. La Savoie en compte 3 (voir carte).

#### Cru

Territoire où est installé le vignoble et élaboré le vin.

## Au p'tiou vigneron

Jean-François Maréchal a 43 ans, il est né à Chambéry et a toujours vécu à Apremont.

Le domaine « Le P'tiou Vigneron », situé sur les hauteurs d'Apremont, est composé aujourd'hui d'une dizaine d'hectares en coteau. Dès son installation, à 18 ans, Jean-François s'est engagé dans une culture de la vigne respectant le terroir et son environnement (vigne enherbée, traitement raisonné...). La taille de son exploitation lui permet de maîtriser toutes les opérations : travail de la vigne, vinification, jusqu'à la commercialisation de ses vins (ventes directes).

La vinification se fait dans ses propres caves, construites de ses mains en 1990. Il privilégie l'écoulement des jus par gravité et la maîtrise des températures pendant la



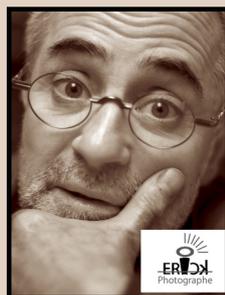
Jean-François et Nathalie

fermentation. Points importants pour lui, afin d'obtenir des vins de qualité constante. Un suivi oenologique en laboratoire lui permet de suivre et d'optimiser cette qualité.

On peut dire que la famille Maréchal est une famille « ouverte » vers l'extérieur où chaque membre participe. Le couple a obtenu le label « Vignoble et Découverte », pour la valorisation du vignoble sous toutes ses formes (randonnées, gîtes, tables et chambres d'hôtes...).

Nathalie a en charge la gestion, l'organisation, la tenue de cet ensemble. Jean-François est lui complètement absorbé par son travail de vigneron, de la terre à la vente de ses vins. Bien sûr, le couple fonctionne harmonieusement sur l'organisation de manifestations telles que des rencontres des terroirs réunissant plus de 120 convives à déjeuner sous chapiteau.

Ils ont 2 garçons : Romain 12 ans et Thomas 10 ans qui, en dehors de l'école, participent très activement aux travaux de la vigne, plus par goût que par devoir. Ils s'occupent également des touristes logeant dans les gîtes ou les chambres d'hôtes, les accueillant, les promenant dans le terroir, ou leur racontant l'histoire du vignoble du papa. Romain s'oriente déjà vers une école de viticulture en Bourgogne ou sur Montpellier.



## Zoom sur...

Erick Baldassari est né à Chambéry en 1955. En 1979 il quitte la Savoie pour s'installer dans le sud de la Drôme, à Saint-Paul-Trois-Châteaux, où il

fait toute sa carrière professionnelle dans le nucléaire.

C'est à 17 ans que la photographie entre dans sa vie. Avec son premier salaire d'été il achète le moins cher des appareils photo réflex, un Zenit E avec un objectif 50 mm.

Il apprend les bases de la photographie et du tirage photo en fréquentant le club photo de la MJC d'Annecy durant ses études. À 25 ans, il suit durant 2 années les cours photos de Roger Deloy, fondateur du club photo des 30 x 40 à Paris, et ouvre un club photo qu'il préside encore à Saint-Paul-Trois-Châteaux. Il continue d'y enseigner la prise de vue, les techniques de traitement de l'image, et les tirages photos.

Ses engagements sociaux lui permettent de rencontrer beaucoup de monde dans des situations particulières et il va, sa vie durant, raconter en photos des histoires singulières

d'hommes et de femmes à travers leur métier comme la construction de la ligne TGV Valence-Marseille, le changement des générateurs de vapeur dans les bâtiments des réacteurs nucléaires, la fabrication du beurre de Karité dans un village en brousse au Burkina-Faso... jusqu'à vous présenter ici l'histoire de la vigne et du vin, toujours en s'attachant aux personnages, acteurs principaux de ces histoires qu'il fige à un moment donné, faisant ainsi la mémoire du temps qui passe.

Mais la photographie ne consiste pas à presser un bouton sur un appareil photo. En amont, elle débute par une idée qui devient une envie puis un engagement dans la durée. Elle nécessite des prises de contact pour les autorisations, d'expliquer sa démarche pour se faire accepter afin d'intégrer le groupe pour s'y fondre... et c'est seulement là, que peut commencer la partie visible de l'histoire.

Erick Baldassari est un artisan. Auteur et réalisateur, il maîtrise l'ensemble de la production, de la prise de vue avec un matériel qui reste quand même grand public (Pentax K5 et K3), en passant par le choix des photos, le traitement sur ordinateur, l'impression sur imprimante (Epson 3800), la mise sous cadre... jusqu'à l'accrochage.

Cette série a été réalisée en 2012 et 2014 sur les communes d'Apremont, des Marches et de Chignin.

## 8 des 20 cépages présents en Savoie

### Le Jacquère

Typiquement savoyard. Il est le cépage blanc le plus répandu. 1 100 ha  
Cru : Abyrne, Apremont, Chignin, Cruet, Jongieux et St-Jeoire-Prieuré

### Le Gamay

Surface stable : 300 ha  
Cru : Chautagne, Jongieux

### La Mondeuse

Typiquement savoyard, en progression. 300 ha  
Cru : Arbin, Saint-Jean-de-la-Porte

### L'Altesse

Typiquement savoyard, ce cépage progresse. 200 ha  
Cru : Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux, Seyssel

### Chasselas

Présent uniquement en Haute-Savoie. 100 ha  
Cru : Ayse

### La Roussanne

Cépage appelé en Savoie Bergeron, Uniquement en Savoie. 80 ha  
Cru : Chignin-Bergeron

### Le Pinot

50 ha

### Le Gringet

Typiquement savoyard, uniquement en Haute-Savoie. 40 ha.  
Cru : Ayse

## Maison des Parcs et de la Montagne

256 rue de la république  
73000 CHAMBERY  
tél. 04 79 60 04 46

Mail : [accueilmaisondesparcs@mairie-chambery.fr](mailto:accueilmaisondesparcs@mairie-chambery.fr)

[www.chambery.fr/maisondesparcs](http://www.chambery.fr/maisondesparcs)

### horaires :

du mardi au samedi  
9h30-12h30 / 13h30-18h

## ENTRÉE LIBRE

