

Entretien* de Martine Coutier avec Pierre Overnoy, vigneron

Martine Coutier : Pierre, tu es vigneron à Pupillin où tu es né. Nous voudrions connaître ton histoire, celle de ton vin et comment tu es devenu ce que tu es aujourd'hui. Parle-nous déjà de tes parents.

Pierre Overnoy : Mes parents étaient agriculteurs et viticulteurs comme tout le monde l'était à l'époque parce que, après le phylloxera, ceux qui ne faisaient que de la vigne avaient été complètement ruinés, tandis que ceux qui étaient en polyculture s'en étaient tirés tant bien que mal. Beaucoup d'entre eux avaient des vaches et faisaient le fromage, le comté, qui se vendait bien et qui assurait un revenu régulier tous les mois. Certains disaient même : « Le plus grand ennemi de la vigne, c'est le comté. »

Du côté de mon père, on n'est pas vigneron depuis de nombreuses générations parce qu'on était d'origine irlandaise. Notre nom, Overnoy, s'écrivait O'Vernoy avant d'être francisé. On ne sait pas comment ni pourquoi ils sont venus dans le Jura. Une de mes cousines de Lyon avait commencé à faire des recherches généalogiques, et puis elle a abandonné. Je crois que nous sommes vigneron depuis trois ou quatre générations. Moi, j'ai traité les vaches jusqu'à 40 ans, mais la vigne m'intéressait davantage, et quand mes parents ont partagé les terres et les vignes, celui de mes frères qui était encore à la maison avec moi a repris la partie agricole, et moi la partie viticole.

M.C. : La vigne, c'était important pour tes deux parents ?

P.O. : Peut-être plus pour ma mère que pour mon père. Mon père était plutôt agriculteur, il aimait plutôt les vaches que le vin, mais tout de même, il aimait le vin aussi, il faisait du très bon vin. Pourtant, je pense que ma mère était peut-être plus polarisée sur la vigne que lui.

M.C. : Elle y travaillait ?

P.O. : Ah ça oui, comme d'ailleurs tout le monde, à l'époque, chez elle. Ils étaient une grosse famille : huit enfants. Il y en a un qui est décédé petit, il restait donc sept enfants et ma grand-mère maternelle était complètement paralysée – je crois qu'elle est restée dix-huit ans dans son lit sans bouger – avec sept gosses à la maison... Alors avec tout ce qui..., la bonne qui se trompait de sac de sel, elle salait avec le nitrate, vous imaginez un peu comment ça pouvait se passer ! Mon grand-père était donc comme tout le monde paysan, comme tout le monde vigneron et comme ça ne suffisait pas, il était marchand de bestiaux, maquignon. Dans ce temps-là, tout se faisait à pied, ils allaient à toutes les foires à pied, à celle d'Orgelet, à celle de Champagnole... Il n'y avait que Lons-le-Saunier qui avait la ligne de chemin de fer, donc ils mettaient les bêtes dans les wagons et ils les ramenaient dans un wagon, mais autrement toutes les autres foires se faisaient à pied.

M.C. : On mettait combien de temps pour aller à Orgelet ou Champagnole à pied ?

* Merci à Denise Dromard-Montredon qui a assuré la retranscription fidèle de l'enregistrement à partir duquel ce texte a été établi.

P.O. : Pour Orgelet, ils mettaient plusieurs jours mais ils s'arrêtaient dans des fermes où ils faisaient le relais. Les fermiers donnaient à manger aux bêtes qu'ils emmenaient vendre, ils dormaient chez le fermier et puis ils repartaient le lendemain matin. Ils avaient un ou deux relais pour aller à Orgelet, ils faisaient pareil en revenant. Champagnole, c'était plus près, on est à trente kilomètres, donc là, ça se faisait facilement dans la matinée.

M.C. : Est-ce que ta mère participait à la vinification, au cuvage ?

P.O. : Oui, bien sûr. Elle avait pourtant beaucoup de travail avec ses cinq enfants, la maison et les bêtes, surtout quand nous étions petits, mais chaque fois qu'elle le pouvait, elle allait à la vigne ; par exemple elle aimait beaucoup vendanger, plus que mon père. Pourtant ma mère avait été élevée plutôt dans le milieu agricole. Comme sa mère, ma grand-mère, était paralysée, mon grand-père avait bâti une écurie dans les bois de Pupillin où il y avait des communaux pour pouvoir louer du communal et faire pâturer les bêtes. Ma mère, à onze ans, habitait seule là-bas avec un de ses petits frères de neuf ans et elle trayait le troupeau de bêtes, toute seule. C'est le commis qui allait les ravitailler, ensuite il redescendait le lait avec la bouille et le vélo à la fromagerie. Ma mère restait toute seule tout l'été dans une baraque où il y avait les bêtes. Et puis mon grand-père a acheté vingt-quatre hectares de terrain du côté du chemin, celui par où on passe aujourd'hui, c'est lui qui l'a taillé à la masse, à la barre à mine avec ses enfants qui avaient grandi, et après ils ont démoli la baraque qui était dans les bois pour avoir le sable qui était dans les cailloux. Ils ont récupéré tout le sable des cailloux en démolissant l'ancienne baraque, l'ancienne écurie, et ils ont rebâti donc là en bas et à ce moment-là, il y avait une évolution dans les matériaux, il y avait les plotets, les agglos qui étaient faits en escarville comme ils disaient à l'époque, avec le mâchefer, donc tout n'a pas été fait en pierre dans celle-ci.

M.C. : Du côté de ton père, tes grands-parents étaient agriculteurs aussi ?

P.O. : Oui, mais mon grand-père paternel est mort à la suite de la guerre de 14, en 1930. Ma grand-mère paternelle est donc restée veuve très longtemps. Ils avaient eu trois enfants, une petite fille qui est morte, et deux garçons, mon père et mon oncle.

M.C. : Et de quoi a vécu ta grand-mère après la mort de son mari ? Elle était agricultrice ?

P.O. : Oui, elle a fait comme elle a pu aussi. Elle faisait les deux : agricole et viticole aussi. Alors, elle employait des gens qui passaient... Elle avait des employés, enfin surtout un employé à peu près permanent.

M.C. : On sait que les femmes travaillaient à la vigne et faisaient les vendanges, mais est-ce qu'elles élaboraient le vin, après les vendanges ?

P.O. : Eh bien, cette grand-mère-là, comme elle était seule, elle était bien obligée en quelque sorte. Dans les maisons, quand il y avait un mari, c'était assez souvent lui qui vinifiait. Par contre, il y avait des cas un peu différents, par exemple quand c'était un gars qui était venu d'ailleurs, de la Bresse ou de la montagne, chercher une femme à Pupillin et qui s'y était installé. Comme ces gars-là n'avaient jamais fait de la vigne, ils ne connaissaient rien, alors c'était souvent leur femme, celle qui avait toujours été dans la vigne, qui vinifiait. Certains s'y mettaient ensuite, ils apprenaient les combines de la vinification et alors ils prenaient le pas. Mais j'ai en mémoire beaucoup de maisons où c'est la femme qui s'occupait du vin.

M.C. : Du temps de tes parents, est-ce qu'on vous appelait des *vignerons*, des *viticulteurs* ou des *paysans* ?

P.O. : On ne disait pas *viticulteurs*. C'était *vignerons*. *Vignerons* pour le côté vin, *paysans* pour le côté agricole.

M.C. : Et les femmes, comment les appelait-on ?

P.O. : Je pense que si elles étaient très partie prenante, on disait la *vigneronne*.

M.C. : Et quand une femme était tout simplement la femme d'un vigneron mais qu'elle ne s'occupait pas du vin, on l'appelait aussi la *vigneronne* ?

P.O. : Pas dans ces cas-là, non. Pas à ma connaissance.

M.C. : Pour en revenir à toi, tu te retrouves donc avec tes deux frères et c'est toi qui choisis de prendre la vigne ?

P.O. : Oui. En fait mon frère aîné était parti déjà depuis quelque temps s'installer dans les côtes du Jura en polyculture aussi, donc je me retrouvais seulement avec un de mes frères. Lui a pris la partie agricole et moi la partie viticole. Donc on continuait de travailler ensemble. On faisait les travaux ensemble et dans la cave il y avait mon père et mon frère. Mon père avait aussi un petit peu de vigne à lui. Quand j'ai repris la partie viticole, j'ai pensé que ce n'était pas suffisant de faire comme on avait toujours fait de père en fils, donc je suis parti à Beaune suivre une petite formation d'œnologie, pendant environ un mois et demi. C'était en 1968. En rentrant de Beaune, j'ai appliqué les méthodes de vinification, les bases qu'on avait apprises et je disais : « Ah maintenant, je vais faire un sacré vin, maintenant que je sais faire le vin ! »

M.C. : Est-ce que tu avais l'impression d'aller à l'encontre de ce que tu connaissais ?

P.O. : J'étais tout simplement très content de le faire et je pensais faire un bien meilleur vin avec ce que j'avais appris. Aujourd'hui je me repens d'avoir appris ça aussi parce que Monsieur Chauvet¹ notamment, avec qui on a travaillé par la suite, disait : « Il a fallu que je fasse dix ans de chimie [*il ne disait pas niveau prix Nobel parce qu'il était modeste*] pour arriver à m'en passer !, c'est-à-dire dix ans pour comprendre les mécanismes chimiques pour ensuite travailler physiquement afin de compenser les mécanismes chimiques. » Mais je suis quand même très content d'être allé à Beaune parce que j'y ai rencontré du monde. C'était Max [Léglise] qui nous enseignait.

M.C. : Vous aviez combien d'hectares de vigne à ce moment-là ?

P.O. : À ce moment-là, on n'avait même pas deux hectares. Mais il faut dire qu'après la guerre de 39-45, presque personne n'avait plus de deux hectares, à Pupillin.

M.C. : Qui buvait du Pupillin à cette époque ? Qui étaient les clients ?

¹. Jules Chauvet, vigneron dans le Beaujolais et chimiste. À partir de 1935, J. Chauvet est entré en relation avec Otto Warburg, prix Nobel de médecine. Ses recherches ont notamment porté sur les levures, la fermentation malolactique et la macération carbonique. Disparu en 1989, il est considéré comme l'un des plus grands dégustateurs de son temps.

P.O. : C'était déjà les gens d'ici, et puis les gens de la montagne qui venaient s'approvisionner. Il faut dire aussi que, avant cette époque, les viticulteurs ne vinifiaient pas. Donc, c'était les gens de la montagne – les *montagnons* comme on les appelait – de Chilly, Ivory et au-dessus, qui venaient avec le cheval, la remorque, les cuves sur la remorque. Ils vendangeaient, ils mettaient le raisin dans la remorque. Ils achetaient la vendange et repartaient chez eux. Ils avaient un grand tonneau, pas toujours une cave, un grand tonneau dans la grange, ils mettaient tout ce beau monde dans le tonneau, ils tiraient à boire tout l'hiver au robinet et au printemps, au mois de mars, quand il n'y avait plus de jus, ils faisaient la goutte avec ce qui restait et puis ils recommençaient l'année suivante. Ce qu'ils prenaient, c'était seulement pour leur consommation personnelle.

Les plus importants, c'étaient les marchands de vin. Les vigneronns n'avaient pas une grande expérience dans la vinification, et encore moins dans l'élevage. Ce sont les marchands de vin locaux qui avaient l'expérience des caves. Ils achetaient le vin chez le vigneron, souvent au mois de mars, le vin fait et mis en tonneau par le vigneron. Les marchands avaient une expérience de l'élevage et puis surtout ils avaient des vins de provenances différentes : s'il y en avait un qui était trop dur, l'autre trop souple, ils les assemblaient. Le marchand de vin, le négociant pouvait faire un très bon travail. Il y avait d'ailleurs de très bons vins de négoce. Après, c'est devenu malheureusement un peu péjoratif, il s'est fait des fois un peu n'importe quoi, malheureusement. Le marchand de vin avait un gros avantage et de l'avance sur le vigneron.

M.C. : C'était déjà et surtout du *poulsard* qui se faisait à Pupillin à cette époque?

P.O. : Oui, mais nous, on ne dit pas *poulsard*, on dit *ploussard* ! On ne disait pas non plus *savagnin*, je n'ai jamais entendu mon père parler de *savagnin*, c'était le *naturé*. Et puis, le *chardonnay*, on l'appelait le *melon*, qu'on n'appelle plus *melon à queue rouge* maintenant, mais à l'époque c'était presque uniquement des *melons à queue rouge*. Il y avait aussi un tout petit peu de *pinot*, mais c'était marginal.

M.C. : Tu faisais déjà des vins de *ploussard* et des vins de *melon* ?

P.O. : Du temps de mes parents, on n'avait pas de *melon*. Ils avaient eu une vigne qu'ils avaient arrachée quand elle était devenue trop vieille. Quand j'ai repris l'exploitation, j'avais vraiment très peu de vignes parce que mon frère, bien qu'agriculteur, a eu également sa vigne quand même. Il vinifiait comme moi, on travaillait ensemble. C'est lorsque j'ai replanté des vignes, en 1969, que j'ai planté du *melon*, ma première vigne de blanc.

M.C. : Te souviens-tu de ton premier vin en tant que vigneron tout seul ?

P.O. : Dans la cave, on était quand même avec mon père ! Mais bon, mon premier vin, c'était le 68. Le premier vin que j'ai eu à mon compte, la première fois que j'ai commencé à faire une étiquette à mon nom.

M.C. : Que signifiait le vin pour toi à cette époque ?

P.O. : Ce n'était pas comme maintenant... Les vigneronns qui buvaient un coup à la cave, ils n'allaient pas dire : « Ça sent le cassis, la framboise, etc. » Ils étaient beaucoup plus simples. Par contre, ils avaient souvent un classement, ils disaient : « Bon, est-ce qu'on a le tannin du 64, est-ce qu'on a le fruit du 56 ? » C'était par ces biais là qu'ils allaient ensuite le mettre dans une échelle de valeur : « Tiens, ça va faire un très bon vin... »

M.C. : Qu'est-ce que c'était pour eux qu'un très bon vin ?

P.O. : Là aussi, Monsieur Chauvet disait : « N'oubliez pas qu'à l'origine, le vin est une boisson désaltérante. » Alors, c'est vrai qu'on en est souvent très loin. Pour eux, quand ils disaient « bon vin », il y avait la notion de garde. Par exemple, si on parle du 64, il y avait beaucoup de tannin, mais c'était très faible en acidité. Ce millésime-là, c'est certainement celui qui m'a le plus marqué, parce que tout le monde disait : « Oh, là, là, il n'y a pas d'acidité dans ce vin, il faut qu'on le vende au plus vite au marchand justement, au négoce, parce que c'est un vin qui ne va pas tenir. » Et moi, en entendant ça dans la famille, j'ai dit : « Attends, on ne sait jamais ! » J'en ai mis une bonne pile sous les tonneaux et récemment, donc en 2007, j'ai reçu un groupe de vigneron du Beaujolais et j'ai ouvert une bouteille de 64. Et personne n'a mis plus vieux que 2000 ! Ils ont mis entre 2000 et 2004. Anne, la femme d'Emmanuel [*Houillon, associé de Pierre Overnoy*], qui est quand même dans la maison depuis longtemps, elle a mis 2004. Elle a dit : « C'est tout jeune, un rouge sang comme s'il venait d'être tiré de la cuve. » C'était 64, l'année qui n'allait pas se garder... Avec le vin, il faut être prudent dans ce qu'on avance.

M.C. : Donc la qualité du vin avait beaucoup à faire avec la garde, avec son aptitude à la conservation ?

P.O. : Justement, cette notion de bons vins, il ne faudrait peut-être pas employer ce mot. Est-ce que ce sera un vin de garde, ou plutôt un vin de soif à boire l'été, ou un vin à boire plus vite parce que c'est plein de fruit, le boire vite parce qu'il est fruité et le garder s'il est tannique ? Surtout qu'autrefois les vinifications n'étaient pas toujours... Il arrivait que des vins avaient des tannins anguleux et donc les vigneron disaient : « Ce vin-là, il faut le laisser se faire ». Mais parfois certains commençaient à les goûter tout de suite après les vendanges. Alors l'un disait : « Ah mais, je ne sais pas s'il va être aussi bon que ça cette année ! » Et l'autre lui répondait : « Mais, laisse-le voir faire ses Pâques, ce vin ! » Tant qu'on n'est pas à Pâques, on ne peut pas trop dire ce que deviendra le vin. Je pense que, dans cette notion de grand vin, c'était la notion de garde qui primait.

M.C. : Mais les vigneron ne pouvaient-ils pas stocker les vins et les vendre en bouteilles ?

P.O. : Non, bien souvent justement, avant de le vendre aux marchands, s'ils pensaient que c'était un vin de garde, ils allaient en tirer cent, deux cents ou trois cents bouteilles éventuellement qu'ils mettaient sous les tonneaux et puis le reste partait aux marchands. Non, les premières mises en bouteilles à Pupillin, ça a été avec Marcel Bouilleret. À ma connaissance, c'est lui qui a été le premier à « faire de la bouteille », comme on a dit dès le début. Donc à la fin de la guerre [39-45]. Et puis après, la fruitière vinicole s'y est mise aussi. Chez les Bouilleret, mon beau-frère et son frère ont emboîté le pas directement après.

M.C. : Alors tu commences à faire ton vin. Qu'est-ce que tu cherches à faire ?

P.O. : Eh bien, je cherche à faire au mieux déjà. Et ça commence à la vendange, avec la maturité des raisins. Déjà avec mon père et mes frères, on avait cette notion qui m'a été confirmée ensuite par Monsieur Chauvet. Il disait : « Un fruit, quel qu'il soit, il faut qu'il soit mûr. » Après évidemment, on prend des risques parce que des fois, ça passe très vite : le raisin n'est pas mûr et puis en trois ou quatre jours, si on a des pluies d'orage, il pourrit. Mais cette notion de vendanger bien mûr, je l'avais déjà avec mon père et mon frère.

M.C. : Ce qui signifie que certains vigneronns ne prenaient pas le risque de la maturité ?

P.O. : Une fois les mécanisations arrivées, les vigneronns qui s'étaient spécialisés dans le vin en laissant tomber l'élevage n'avaient plus la ressource des vaches les mauvaises années donc souvent prenaient moins de risques. Parfois, ils vendangeaient des raisins pas très mûrs, voyant le mauvais temps arriver : « Ah, il faut se dépêcher de vendanger ! » Alors à mon avis, c'était vendangé pas tout à fait assez mûr et c'est là où on avait ces arômes et ces goûts avec un petit peu de verdeur, de « queue de feuille », comme on dit.

M.C. : Revenons à la bouteille...

P.O. : Le problème, pendant la guerre et jusqu'à la fin de la guerre, c'est qu'il n'y avait pas de bouteilles vides, donc chacun récupérait les bouteilles comme il pouvait dans les greniers, et ils les lavaient. Il y avait toutes sortes de bouteilles, c'est pour ça qu'on retrouve encore des vieux vins dans des bouteilles de formes diverses, y compris dans des bouteilles à mousseux ! Henri Maire [*propriétaire et négociant en vins à Arbois*] disait tout le temps : « Si j'ai réussi dans la vie, c'est parce que j'ai toujours eu un quart d'heure d'avance sur les autres ! » Eh bien, lui, comme les gens crevaient de faim et qu'il n'y avait pas de bouteilles vides, il échangeait – il avait planté des pommes de terre, un champ de pommes de terres et il mettait un pied de patates entre chaque pied de vigne – il échangeait un kilo de patates contre une bouteille vide. Alors, les gens qui crevaient de faim, ils en faisaient, des greniers, pour trouver des bouteilles vides ! Je connais une dame qui venait vendanger, elle m'a raconté : « Je récupérais les bouteilles, je portais dix-huit bouteilles vides, on me donnait dix-huit kilos de patates. »

M.C. : Qui étaient tes clients quand tu as commencé ?

P.O. : Il y avait un peu les clients de mon père, et puis après il y a eu la génération que j'ai connue comme ça dans différents endroits, notamment les anciens copains d'école, parce que, à l'époque, le vin se vendait surtout localement. Il y avait aussi les gens du Haut-Doubs, du Haut-Jura qui venaient chercher le vin, ceux-là étaient nos gros clients.

M.C. : Tu mettais en bouteilles ?

P.O. : Oui. Moi, j'ai mis en bouteilles dès le début, sauf ce qui n'était pas correct quand l'année était un peu mince. Là, le marchand de vin jouait un grand rôle, notamment Henri Maire à l'époque : quand on avait des vins qui n'étaient pas dignes d'être mis en bouteille, on vendait au négoce qui, lui, faisait des assemblages, ce qui donnait une belle sélection des vins du Jura, et le négoce s'en tirait très bien alors que le vigneron n'aurait pas pu en tirer un bon profit, et puis la qualité était quand même tirée vers le haut. Alors que maintenant qu'il y a plus de négoce, il se met en bouteilles des fois un peu n'importe quoi à des prix très bas qui tirent vers le bas.

M.C. : Comment vinifiais-tu le chardonnay à cette époque ? Est-ce que tu lui donnais ce goût qu'on appelle « typé » et qui plaît, qui plaisait beaucoup aux *montagnons*, je crois ?

P.O. : Non, moi j'ai toujours ouillé le chardonnay. Non, je ne suis pas tombé dans ce piège si on peut dire, pour moi le chardonnay doit rester fin, élégant, absolument pas oxydé. Et puis là c'était aussi un avantage du petit temps que j'avais passé en œnologie à Beaune, c'est qu'on

avait beaucoup discuté avec les copains qui venaient de régions différentes et qui disaient souvent : « Ah, t'es du Jura, ah oui, c'est ce vin oxydé, bien sûr ! »

M.C. : Il y avait donc bien des vigneronns qui faisaient des vins oxydés ?

P.O. : Tout à fait. C'est que les gens du Haut-Jura et du Haut-Doubs, ils aimaient ce qui était très fort. Est-ce que ça vient du climat rude, est-ce que ça vient de la saucisse de Morteau, je ne sais pas !, mais ces gens-là aiment les vins forts, et quand ils trouvaient un vin très oxydé, voire madérisé – j'ai vu des vins bruns de madérisation – ils disaient : « Ah, venez voir, quel terroir, mais quel terroir ! ». Ils aimaient ça et comme le vin se vendait localement à ces gens-là, le vigneron ne se faisait pas de souci, il le laissait s'oxyder et ils le vendaient très bien. Mais par contre, ce même vin, quand il était vendu à 300 kilomètres de là, il avait fait une très mauvaise renommée au Jura.

M.C. : À partir de quand as-tu commencé à modifier ta manière de faire le vin par rapport à ce que tu avais appris au cours de ta formation à Beaune ?

P.O. : Peu de temps après. J'ai commencé à prendre conscience surtout au moment du décuvage, quand on tire le vin de goutte – dans le Jura, on l'appelle le *vin de canne* – ensuite on presse les marcs... On dit le *vin de canne* bien souvent à cause du gros robinet qu'on met au tonneau – c'était un robinet en cuivre qu'on appelait la *canne* – et mon père je ne l'ai jamais entendu parler de vin de goutte, il disait le *vin de canne*. Donc on met cette *canne* au tonneau, on tire le vin qui est sous le chapeau de marc, on le met dans un autre tonneau, alors le chapeau de marc tombe parce qu'il n'y a plus de support, ensuite on ouvre la porte du tonneau et on tire ce marc qui est encore très juteux pour le mettre sur le pressoir et on le presse. C'est ça qui sera le *vin de presse*. Au moment où on ouvrait le tonneau de mon père et de mon frère qui, eux, avaient continué de faire comme on avait toujours fait, je trouvais des bons arômes, une belle qualité d'arômes, beaucoup d'arômes et puis moi, dans les miens, holà, plus grand chose qui me plaisait. Alors je me suis dit : « Mince, c'est pas la peine d'avoir appris si c'est pour faire ça ! » Par contre, on avait appris la sécurité, ce qui n'est pas non plus négligeable. C'est quand même grâce à l'œnologie qu'on a appelée « moderne » qu'on a pu exporter, ça a permis aux vigneronns de faire beaucoup moins de vinaigre, parce qu'il s'est fait aussi du vinaigre autrefois, il ne faut pas non plus se leurrer, donc ça a permis aux vigneronns de beaucoup mieux vivre et ça a été une grande avancée dans le vin mais par contre, moi, c'étaient des vins qui ne me plaisaient pas. Donc au moment du décuvage, je ne trouvais plus d'arômes dans mon marc et ensuite, quand je goûtais mon vin par rapport à celui de mon père ou de mon frère, j'étais déçu.

M.C. : Qu'est-ce qui s'est passé alors ?

P.O. : Eh bien, c'est un gars de Pupillin qui n'avait pas fini les vendanges. Je vais cueillir des pommes dans un verger, je vois ce gars qui n'avait pas fini les vendanges, donc je vais l'aider à couper du raisin et puis il y avait une petite équipe de vendangeurs qui me disent : « On sait pas si on va rester, il fait mauvais temps. » Beaucoup voulaient partir mais lui, il me dit : « Non, moi je reste. » Alors je leur dis : « Eh bien, les gars, si vous voulez, venez. » C'est quand je faisais ma cheminée, il y avait un tas de sable et je taillais les cailloux sur le sable. Je leur dis : « Allez, les gars, venez, on allumera la cheminée qu'est pas finie et puis on cassera une croûte et puis on boira un coup. » Ils sont venus, tout le monde buvait un coup et puis je vois ce gars-là qui s'attardait sur le vin, le nez, la bouche, holà, je me dis : « Voilà un gars qui tient la route. » Du coup, je vais chercher d'autres bouteilles et il me citait tout ce qu'il y avait

dans mon vin, mieux que moi qui l'avais fait. Alors je lui dis : « Mais qu'est-ce que tu fais dans le civil, toi ? ». Il me répond : « Oh, je bricole. » Alors là, on s'est liés un peu d'amitié. C'était Jacques Léopard. Il était sommelier chez Chapel [*Alain Chapel, grand chef de cuisine à Myonnais, disparu en 1990*]. Il a passé donc 7 ans à tourner à travers la France comme faisaient les compagnons du Tour de France. Et lui, il a fait la même réflexion que moi sur les vins. Quand il goûtait les vins des vieux vigneronns qui avaient été faits d'une façon très naturelle, autrefois, et puis qu'il goûtait les vins qui se faisaient en œnologie qu'on appelait « moderne », il était déçu.

M.C. : Peux-tu nous expliquer cette différence entre une manière de faire « naturelle » et l'intervention technique œnologique « moderne » ?

P.O. : C'est surtout l'intervention du soufre, le SO₂. Il y avait aussi, mais moins, l'acidification et la désacidification, mais ça se faisait très peu dans le Jura, c'est surtout l'intervention du soufre. Entre la vendange et la mise en bouteilles, il y a souvent trois interventions de SO₂. Et là, à mon avis, on perd la pureté du produit. Mais je ne crache pas dans la soupe, attention, j'ai été content de l'avoir à un moment donné, et vu les changements climatiques, on sera peut-être bien contents d'avoir recours au soufre dans les années qui viendront, on ne se sait pas ce qui va se passer. Donc je ne crache surtout pas et puis on est tous une bande de copains, chacun fait comme il peut. Moi, je suis célibataire, j'ai fait comme j'avais envie de faire, je n'engageais pas toute une famille. Celui qui engage toute sa famille, c'est quand même tout autre chose. Donc Jacques Léopard, pendant un temps, je ne l'ai plus revu. Il est revenu un temps après et quelqu'un me dit : « Tiens, est-ce que tu sais qu'il a été premier sommelier de France ? – Ah, non ! » Il était très modeste, il ne se vantait pas. Donc, Jacques me dit : « Tu sais, tu es déçu de tes vins, moi aussi j'ai été déçu de ce que je goûte maintenant mais on peut faire autrement, je connais un scientifique qui fait autrement, on peut faire autrement. » Et puis aussi : « Tu sais, les conseillers ne sont pas les payeurs, on prend beaucoup de risques, c'est très difficile, mais on peut faire autrement. » Je lui dis : « Pourquoi pas, moi, je veux bien essayer de faire autrement. » Et à partir de là, on a travaillé longtemps ensemble pour se passer complètement de chimie. Après, évidemment, il faut que le client suive, il faut que le vin soit transporté dans de bonnes conditions, il faut que la cave du client soit bonne, fraîche, c'est une autre histoire si on peut dire. C'est toute une chaîne, oui, et accepter le dépôt dans les vins puisqu'ils ne sont pas filtrés, accepter les levures mortes, le gaz carbonique qui remplace de SO₂, il est bien évident que si on fait goûter ça à quelqu'un qui a l'habitude des vins techniques, il a tous les défauts. Un vin qui n'est pas clair, c'est déjà un gros défaut, un vin qui a ce nez de levures mortes, c'est un deuxième défaut. Ils seraient tous des vins à défauts pour un œnologue.

M.C. : Tu fais partie des vigneronns qui ne font pas le vin en fonction du goût du client ?

P.O. : Oui justement, moi, mon état de célibataire ne m'obligeait pas à vendre à toute force. J'ai dit : « Voilà des vins, si on ne les vend pas tout de suite, on les vendra plus vieux. » Parce que c'étaient des vins qui avaient la capacité à vieillir. Avec Jacques Léopard, on se fixait des buts, des buts avec Monsieur Chauvet : en ce qui concerne le vin, pour nous, c'était **typicité, pureté, harmonie et capacité du vin à vieillir**. C'est sur ces bases qu'on a essayé de faire le vin. La typicité, ça impliquait donc : pas de désherbant chimique pour ne pas détruire, tuer nos sols, pas d'engrais chimique qui est assimilé directement par les racines. La typicité est apportée par nos sols et par nos levures indigènes. Et la pureté, ça veut dire aucune intervention chimique : dès qu'il y a de la chimie, le vin n'est plus pur.

M.C. : Vous n'utilisez pas la bouillie bordelaise ?

P.O. : Ça, si, c'est la vigne. Le traitement de la vigne est fait avec les produits les moins nocifs pour le raisin. Par contre, la bouillie bordelaise est nocive pour les sols. Donc on a des appareils qui propulsent de bas en haut très finement pour qu'il y ait le moins possible de ruissellements... mais malgré ça, il y en a toujours qui tombe sur le sol. Donc, pour ce qui est de la bouillie bordelaise, on est limité. Cette année, Manu [*Emmanuel Houillon*] a mis seulement un kilo de cuivre métal par hectare cette année. On baisse au maximum.

M.C. : Mais alors, il utilise autre chose?

P.O. : Oui, de la prêle. Il fait des décoctions pour compenser en partie la bouillie bordelaise.

M.C. : Et le sulfitage dans les vignes ?

P.O. : Le sulfitage, c'est uniquement pour le raisin. Dans la vigne, les principales maladies sont d'abord le mildiou qui est donc traité à la bouillie bordelaise mais avec des adjuvants pour descendre les doses. La feuille est vulnérable quand elle est tendre, alors on laisse de l'herbe dans la vigne pour l'affaiblir afin d'avoir des feuilles qui s'endurcissent rapidement. Si la feuille s'endurcit rapidement, ça nous permet de diminuer les doses et d'espacer les traitements donc d'avoir moins de kilos métal cuivre à l'hectare et par an. La deuxième maladie, c'est l'oïdium, c'est un champignon aussi, mais sur le raisin et donc ça, on le traite au grand maximum par le soufre fleur qui est un soufre nature. Mais le soufre fleur fait de l'effet quand il y a une grande intensité lumineuse, pas forcément du chaud, alors, comme il pleut beaucoup dans le Jura, on est obligé d'employer le soufre mouillable qui, lui, a un diluant et un suspensif qui sont chimiques contrairement au soufre fleur. C'est d'ailleurs pour ça que je ne m'étais pas mis en macrobiologie pendant longtemps. Mais par la suite le soufre mouillable a été autorisé en macrobiologie, donc j'ai pu avoir un agrément. Certaines années, on va pouvoir s'en passer, dans les années très chaudes, très ensoleillées, mais ici on a souvent de la pluie et à mon avis, on ne peut pas se passer du soufre mouillable. La troisième maladie, elle est due au cochyliis, c'est un papillon qui pond un petit vers dans la grappe et qui attaque les grains de raisin. Il y a des méthodes de macrobiologie, notamment les confusions sexuelles, etc., mais, pour le moment, on ne les utilise pas. Il existe des traitements chimiques, mais on n'a pas le droit de les utiliser quand on est en macrobiologie.

M.C. : Mais que faites-vous si le raisin est attaqué par ce cochyliis ?

P.O. : Si on a un peu de cochyliis à la vendange, la première génération, ça n'est pas grave parce qu'elle enlève de la fleur. Donc il y aura moins de raisin, ce n'est pas grave. Mais le problème, c'est la deuxième génération qui fait pourrir, quand le vers pique les grains de raisin. Les grains de raisin qui pourrissent, s'il fait très chaud, ils tombent, c'est très bien, mais s'il pleut, ça peut faire pourrir la grappe. Alors là, si on travaille sans soufre, il faut que les vendangeurs trient les grappes et enlèvent les grains de pourris. Avec la biodynamie², je pense qu'il y a des moyens qui diminuent les risques de cochyliis. En tout cas, voilà quelques années, on ne peut pas se plaindre, on en a très peu.

². Biodynamie : méthode de culture dont les principes ont été définis en 1924 par Rudolf Steiner, qui n'utilise aucun produit chimique de synthèse. Le travail du sol se fait par des labours et des griffages (aspect biologique). La valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel est assurée grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales appliquées à des moments précis (aspect dynamique).

M.C. : Donc, la méthode sans soufre, c'est surtout au stade de la vinification qu'elle intervient ?

P.O. : Oui, on va travailler physiquement plutôt que chimiquement. On va employer le froid, le chaud. Notre plus gros risque, c'est que les fermentations malolactiques³ se fassent trop tôt. Il va y avoir une course entre les levures qui transforment le sucre en alcool et les bactéries de la malolactique ; les bactéries vont transformer l'acide malique en acide lactique avec une perte de 3% qui part en acide carbonique, en gaz carbonique, ensuite les bactéries se reposent quelques jours, ensuite elles vont dégrader le citrique, elle vont se reposer quelques jours, et quand elles se réveillent du citrique, elles vont aller chercher dans le vin s'il reste des sucres fermentescibles qui ne sont pas fermentés. Il y a une partie des sucres qui n'est pas fermentescible, donc ça, ce n'est pas grave, ça fera moins de deux grammes de sucre par litre. Je simplifie, mais c'est bien plus complexe que ça. Il faut que les levures aient transformé le sucre en alcool, et qu'il reste moins de deux grammes de sucre par litre avant que les bactéries aient dégradé les citriques. Si les bactéries ont dégradé les citriques et qu'il reste des sucres fermentescibles qui ne sont pas fermentés, elles vont s'attaquer à ces sucres, elles vont s'en servir un petit peu comme substrat, alors là, c'est complexe : si elles sont homo-fermentescibles, elles vont transformer en alcool et en cinq, six petits éléments ; si elles sont hétéro-fermentescibles, elles vont transformer en vinaigre. Donc là, comme on n'a pas tué ces bactéries avec le soufre, on va les faire souffrir par le froid et il faut qu'on ait une population de levures nombreuses et en bonne santé qui vont, elles, résister au froid. C'est pour ça qu'on n'a pas désherbé chimiquement la vigne, c'est pour avoir ce type de levures-là. Pas seulement pour la complexité aromatique et gustative du vin, mais d'abord pour la vinification. Donc il faut que ces levures aient la capacité de prendre le pas sur les bactéries. Pour ça, on va mettre le raisin au froid, de sorte que les bactéries vont être bloquées, et les bonnes levures nombreuses et en bonne santé vont enclencher un travail pendant que les bactéries sont bloquées. Mais après, les bactéries vont s'habituer au froid, elles vont partir quand même, alors il faudra qu'on ait donné une avance aux levures sur les bactéries et jusqu'au bout et c'est là qu'on va intervenir par le froid et éventuellement par le chaud parce que les bactéries qui se sont habituées au froid, après elles vont souffrir par le chaud. Donc on va laisser monter la température – il y a un très mauvais passage, de 14 à 19°, où les bactéries vont incuber beaucoup – il faut qu'on fasse passer ça très vite. Le but à ce moment-là est de faire souffrir les bactéries par le chaud auquel elles n'ont pas eu le temps de s'habituer.

M.C. : À partir du moment où tu as commencé à modifier tes méthodes culturales et de vinification, est-ce que tu as constaté un changement dans le goût de ton vin ?

P.O. : Ah oui, oui. Après, j'ai retrouvé les vins de mon père et de mon frère, donc j'étais content.

M.C. : Les vins de ton père se conservaient longtemps ?

P.O. : Oui, justement, et c'est là-dessus que Monsieur Chauvet a mené beaucoup d'études. Pour lui, un vin absolument nature connaît, en dix ans, au moins dix mille cycles, on a au moins trois cycles par jour sur la bouteille. Il y a aussi les cycles des saisons qui viennent se greffer sur les cycles journaliers. Selon Monsieur Chauvet, la température idéale d'une cave, c'est entre 8° en hiver et 12° en été. Les vins qui sont mis toujours à 9°, ou toujours à 8°, ou toujours à 13°, etc., ils n'ont pas fait tous ces cycles. Ce n'est pas le Bon Dieu non plus, il ne

³. Fermentation malolactique : seconde fermentation (après la fermentation alcoolique) pendant laquelle l'acide malique contenu dans le [vin](#) se dégrade en acide lactique, plus souple.

faut pas suivre aveuglément, mais il disait : « D'après nos essais, ce sont les vins qui étaient à 8° en hiver et 12° en été, avec cette amplitude, qui ont pu faire tous ces cycles et durer le plus longtemps et avoir la meilleure qualité. »

M.C. : Quelles sont les observations et les recommandations de Monsieur Chauvet qui t'ont particulièrement marqué ?

P.O. : Je l'entends encore nous dire : « Faites des vins peu alcoolisés, les vins actuels ont trop d'alcool et puis n'ayez pas peur de laisser beaucoup, beaucoup de gaz carbonique. Le client, pendant un temps, ne sera pas content mais il finira par comprendre que le gaz carbonique dans le vin – après la fermentation malolactique, bien sûr, pas du gaz ajouté – c'est indispensable pour la conservation du vin, pour sa longévité, pour lui garder de la fraîcheur et de la jeunesse. Mais, vous savez, j'ai 80 ans, je vais mourir sans avoir rien compris au vin. » Moi, tout le monde me fait parler du vin mais je n'aime pas parler du vin parce que si Monsieur Chauvet disait qu'à 80 ans, il n'avait toujours rien compris au vin, c'est quand même... À propos de la dégustation, lui qui était un très grand dégustateur, il nous disait : « Il ne faut jamais goûter dans le noir. » À 80 ans passés, quand il avait des vins à goûter, il montait toujours ses vingt marches d'escalier pour les goûter à l'extérieur. Il n'a jamais voulu goûter un vin dans un local, pas plus dans une cave que dans une pièce. Sa dégustation était uniquement extérieure.

M.C. : Pour quelles raisons préférait-il goûter les vins à l'extérieur ?

P.O. : Il nous disait : « Il ne faut pas goûter le vin dans le noir, on a des neurones qui ne fonctionnent pas dans le noir. Donc, si on est obligé de goûter en cave profonde, il faut aller là où il y a la lumière, faire attention à ne pas goûter dans le noir. » Et puis, il disait que sur les quatre premiers vins, on n'est pas performants parce que nos neurones se mettent en route au quatrième vin. Par contre, après on peut saturer, ce qui est bien pire que pour les premiers. C'est pour ça qu'il disait : « Vous savez, je vais mourir sans avoir rien compris au vin. » Parce que, une fois qu'on est en saturation, on ne goûte plus et on croit qu'on est encore bien et c'est ça le pire, c'est qu'on dit : « Non, je suis encore en très bonne forme, ça va très bien, je goûte encore très bien. » En fait, vous ne goûtez plus, vous ne savez pas que vous êtes en saturation. Il faut faire très attention à la saturation. Comment est-ce que le cerveau fonctionne avec le vin ? Si on entre dans une pièce et qu'on dit : « Tiens, ça sent le poisson ! », c'est que le cerveau envoie l'information « poisson ». Un moment après, on ne sent plus le poisson, pourtant ça sent toujours autant mais le cerveau ne ressent pas l'utilité de continuer à bombarder cette information. On sort dehors, à l'air libre, et puis on rentre, et à nouveau il envoie l'information. Comment est-ce qu'on réagit avec le vin ? Est-ce que l'arôme est parti ? Est-ce que le cerveau n'envoie plus l'information ? Est-ce qu'il est supplanté par un autre arôme ? C'est pour ça que quand on goûte comme ça, un petit peu techniquement, c'est très difficile. Dernièrement j'ai reçu un groupe de filles japonaises. L'une d'entre elles boit un coup et me dit : « Oh mais, ce n'est pas de la boisson, c'est de la nourriture, je sens que je nourris mon corps en buvant ce vin ! » Je pense que c'est ça la meilleure dégustation. Que ça sente la banane, le cassis ou la framboise, on n'en a pas grand-chose à faire, il faut savoir comment le vin réagit dans notre corps, comment notre corps réagit avec le vin. Je pense que ça, c'est important quand même. Comme je le disais tout à l'heure, les vigneron qui goûtaient dans leur cave, ils goûtaient comme ça spontanément, ils avaient une mémoire de l'année du vin. Leur mémoire, c'était le fruit, le tannin et l'acidité aussi.

M.C. : À un moment donné de ta vie, tu as été approché par de grands amateurs de vins et par de grands chefs de cuisine, n'est-ce pas ?

P.O. : Jacques Léopard, qui était sommelier chez Chapel, n'était pas en salle, il faisait la carte des vins et des alcools, avec une grande rigueur. On a été amis pendant dix ans, on a fait des vins pendant dix ans ensemble avant de trouver un vin digne d'être sur la table. C'était un 1986. Donc ce n'était pas une question de copinage. Jacques, il arpentait les vignobles à pied, il regardait les vignes : « Ah, celui-là, il a encore sa vieille vigne là-bas, mais quand il arrachera sa vieille vigne, s'il n'a plus rien que des jeunes, il ne sera plus sur la carte. » Même si on était amis pendant vingt ans. La rigueur d'Alain Chapel m'a toujours impressionné et c'est pour cette raison que je l'estimais énormément. Alain a été longtemps à se mettre au ploussard. C'est grâce à Jacques qu'il y est venu. Alain disait : « Le ploussard, au début, je ne le comprends pas trop. » Évidemment, c'est vinifié en rouge, donc c'est un rouge, ce n'est pas un rosé, c'est entre le rouge et le rosé. Il a mis longtemps pour comprendre le ploussard, mais une fois qu'il l'a eu compris, il en était devenu fanatique. Il le proposait surtout sur des viandes blanches. Il avait compris le raisin aussi, le grain juteux avec une peau très fine. Il avait commencé à faire des recettes avec des grains de ploussard, avec du raisin. Et puis il est mort à ce moment-là, en 1990.

M.C. : Est-ce qu'il te prenait du blanc aussi ?

P.O. : Ah oui, il aimait bien. Oui, il prenait tout, on goûtait avec ses sommeliers, et puis c'est Jacques qui a eu l'idée le premier d'ouiller du savagnin. Un jour, il me dit : « Le savagnin, ça a toujours été fait sous voile⁴. Et si on faisait un essai de quelques pièces, de quelques fûts en l'ouillant⁵ ? » Je lui réponds : « Pourquoi pas, tu as carte blanche. » Donc on a ouillé des fûts de savagnin et on s'est aperçus que, pour nous, c'était vraiment très bon, avec une grande complexité aromatique et gustative. Quand le voile se forme sur un vin, il ne se forme pas comme ça, ça pompe des éléments du vin donc, à notre avis, ça affaiblit parfois le vin. Le vin peut se reconstituer après, mais est-ce qu'il se reconstitue complètement, on n'est pas trop sûr. Donc on était très contents. D'ailleurs ça a fait école : maintenant dans le Jura, presque tout le monde ouille des savagnins.

M.C. : Est-ce que tu étais le premier, ou parmi les premiers à ouiller le savagnin ?

P.O. : Oui, mais il y en a peut-être d'autres qui l'ont fait sans qu'on le sache. On ne s'enorgueillit pas pour autant. D'ailleurs ça a fait beaucoup de polémiques, ça a fait polémique, hou là ! Beaucoup de gens disaient : « Comment, on va dénaturer le savagnin, c'est ... »

M.C. : On va dénaturer le naturel !

P.O. : Oui ! Parce que pour eux, le naturel, c'était sous voile, on n'envisageait pas de faire autrement... et il était vendu à deux, trois, quatre ou cinq ans éventuellement si ce n'était pas du jaune. Mais tous les savagnins, tous les naturels étaient faits comme un vin jaune. Et puis

⁴. sous voile : voile de levures qui se forme à la surface des vins non ouillés pendant l'élevage en fût. Méthode de vinification spécifique du vin jaune (cépage savagnin, mis en bouteille après plus de six ans en fût). Cette méthode appliquée à des vins issus d'autres cépages (notamment le chardonnay dans le Jura), donne un goût particulier prononcé, à caractère oxydatif, qui présente une parenté relative avec celui du vin jaune.

⁵. ouiller, ouillage : ajouter régulièrement du vin de même qualité dans un fût au cours de l'élevage pour combler le vide dû à l'évaporation, afin d'éviter l'oxydation du vin.

quand on a ouillé quelques fûts et qu'on a commencé à le faire goûter autour de nous... Les premiers clients qui m'en ont acheté, quand ils me téléphonaient pour en réserver, je leur disais : « Oui, mais je ne t'en envoie pas, viens le goûter avant. Je veux que tu le goûtes avant. » Parce que le point de repère du savagnin, c'est l'éthanal qu'on sent quand on n'a pas ouillé. Alors les gens qui passaient du savagnin sous voile à un savagnin ouillé, ils étaient complètement perdus. Mais par contre, ils le trouvaient très bon. Et puis après, on a fait ce qu'on a appelé des vieux savagnins ouillés – on a ouillé jusqu'à quatorze ans de fût – qu'on a appelé les « vieux ouillés ». Comme ça a fait école, je pense que ce n'était pas plus mal quand même.

M.C. : Parmi tes clients, as-tu constaté une évolution du goût ?

P.O. : C'est difficile à dire, il y a peut-être une évolution de génération, peut-être oui. Déjà passer du savagnin type vin jaune au savagnin ouillé, oui, là, y a une évolution quand même.

M.C. : Je suppose que tu as une clientèle fidèle, qui a suivi tes vins ?

P.O. : Ah oui ! On dit que le bon client, ce n'est pas celui qui vient, c'est celui qui revient. Et là, on a des clients de père en fils ! L'arrière-grand-père venait du temps de mon père et maintenant ce sont les arrière-petits-fils qui viennent, c'est quand même bon signe, ça.

M.C. : Est-ce que tu penses que pour eux, l'attachement à un vigneron est aussi important que le goût qu'ils ont pour son vin ?

P.O. : Je pense, oui. Mais comme le dit mon ami Lucien Aviet [*vigneron à Montigny-les-Arsures*], le client, ce n'est pas un numéro, pour nous, le client devient un ami. La confiance, c'est très important. Je pense notamment aux Japonais : ils mettent du temps pour faire confiance, mais une fois que la confiance est là, ils sont nos premiers, nos très bons clients.

M.C. : Ce sont des clients individuels ?

P.O. : Non, ce sont des importateurs. Ce sont d'ailleurs surtout des filles qui viennent. Elles sont envoyées en formation en France pour apprendre le français et le vin. Elles connaissent les vins français et aussi bien les italiens. Elles connaissent les noms des vignerons, les noms des domaines aussi bien les français que les italiens. Moi, je suis sidéré de voir ça. Comme ils en veulent, ces gens-là, c'est fou ! Et puis justement, elles goûtent vraiment avec le cœur, comme celle qui m'a dit : « Oh, mais ce n'est pas de la boisson, c'est de la nourriture ! Je sens que je me nourris... » Les Asiatiques, ils ont gardé ces notions que, nous, on a perdues en Europe.

M.C. : Ces Japonaises, ont-elles une préférence pour le rouge ou pour le blanc ?

P.O. : Non, du moment que c'est bon... Et le vin jaune également. Les Japonais aiment mieux les hauts de gamme aussi parce que, avec le prix du transport, si on transporte une bouteille d'eau ou une bouteille à 200 francs, c'est pareil. Une bouteille qui est vendue 70 francs ici, elle est revendue 700 francs chez eux ! Ils viennent avec un camion frigorifique – ils sont sérieux, les Japonais – et les vins sont mis dans des containers réfrigérés sur le bateau.

M.C. : On dit que les vins sans soufre sont plus fragiles, qu'ils supportent moins bien les transports, les voyages ?

P.O. : C'est possible, ça. Ils sont certainement plus sensibles. J'ai trois bons clients, un à Poligny, un à Mont-sous-Vaudrey et un à Dole, ils viennent en même temps chercher du vin. Eh bien, quand je regoûte après ces vins chez eux, que je goûte à Poligny, à Mont-sous-Vaudrey ou à Dole, c'est trois choses complètement différentes. Ça peut être ennuyeux, mais c'est une question de connivence entre le client et le vigneron. Il faut aussi que le client accepte...

M.C. : C'est un rapport complètement inversé par rapport aux vins du commerce où on impose un goût aux clients. Est-ce que tu reconnais tes propres vins ?

P.O. : Certains qui nous ont marqués, oui, comme justement le 86. Déjà, le 64, je le reconnaissais entre mille. Le 86, c'était vraiment le kirsch qui était très marqué, il a perdu un peu maintenant, mais on le reconnaissait bien parmi les autres pour cette raison-là. Après, dans les autres millésimes, ce n'est pas si évident, surtout quand on a des millésimes assez proches comme 93, 94, 95 et 96 qui est un peu plus riche. C'est là où il faudrait noter le climatique, la pression atmosphérique, la lune.

M.C. : Pierre, au fond, pour toi, qu'est-ce que c'est que le vin ?

P.O. : Le vin, il doit d'abord nous faire plaisir, on doit se faire plaisir en buvant un coup. C'est la convivialité avec les amis. Par contre, j'ai été élevé, entre guillemets, par Henri Bouvret⁶, et le vin pour lui, c'était aussi la rigueur. Il disait : « On doit avoir le respect de celui qui l'a produit et le respect de celui qui l'apporte sur la table ». Ça peut être le même, mais ça peut être un autre aussi. Tu te rappelles, dans le caveau d'Henri, il ne fallait pas qu'il y ait une autre parole que le vin. D'ailleurs, maintenant, quand je fais des dégustations, je dis aux gens : « On doit entendre une mouche voler même si y a pas de mouches », parce que j'ai gardé la rigueur d'Henri, parce que notamment Monsieur Chauvet disait : « Il faut prendre tout de suite le premier nez », et aussi : « Plus un vin est grand, plus il évolue dans le verre et plus vite il évolue dans le verre ». Je dis pour plaisanter : « On a 0,8 seconde depuis le moment où il est versé jusqu'au moment de prendre le premier nez. » Le premier nez est très important et puis la fin de bouche, notamment tout ce qui est chimie, c'est en fin de bouche qu'on le trouve. Et Monsieur Chauvet disait : « Un vin naturel, il peut nous paraître très court en bouche », parce qu'il n'y a pas de support chimique. Des fois, on ne parle que de longueur en bouche du vin, à ce propos Monsieur Chauvet disait : « Il faut s'attacher à la qualité dans la longueur ». S'il est long et de qualité, c'est bien tant mieux, mais si on ne s'attache qu'à la longueur..., je dis pour plaisanter : « Si tu manges de la merde, ça sera long en bouche ! », donc ce n'est pas à la longueur qu'il faut s'attacher, c'est à la qualité dans la longueur. Un vin qui est absolument fait nature, il n'a pas forcément une grande longueur, il faut s'attacher à cette qualité dans la longueur et puis il peut tomber. Monsieur Chauvet disait : « C'est là où il faut être sérieux dans la dégustation », c'est-à-dire, le silence, parce qu'il faut se concentrer aussi sur la fin de bouche. Il disait : « C'est comme si on est assis au bord de la mer, on n'a plus rien dans la bouche, donc la vague est partie mais après, on peut reprendre une grosse vague dans la bouche, puis elle s'en va, puis une plus petite revient, sans arrêt comme ça, donc concentrez-vous. Concentrez-vous sur la fin de bouche. » D'où l'utilité du silence dans la pièce. Pour Monsieur Chauvet, la fin de bouche était primordiale dans un vin.

M.C. : Pour toi, il y a quelque chose de mystérieux dans le vin ?

⁶. Henri Bouvret, marchand de vins à Poligny, grand connaisseur et collectionneur de vins, disparu en 1990.

P.O. : Oui, parce que ça change sans arrêt tous les ans. On a un raisin différent tous les ans. Oui, c'est très mystérieux.

M.C. : Quelque chose de mystique aussi ?

P.O. : Oui, puisque Jésus-Christ l'a pris pour être le sang, pour être son sang, donc je pense que quand même, il n'a pas pris n'importe quoi. D'ailleurs, Roger Gibey⁷, qui fait des analyses à Besançon, dit que le vin a à peu près la même composition que notre sang.

Jeudi 2 octobre 2008

⁷. Roger Gibey, maître de conférences en biochimie et biologie moléculaire à l'Université de Franche-Comté.