

VINS VIVANTS



linotte #20

Rencontres inspirantes et engagées
autour de l'alimentation durable

ÉDITO

**« Pas de pépins ... s'ils ne viennent du raisin...
Arrosons nos jardins et nos soirées de bons vins !
Soyons matures, nature, orange, pétillants !
Sortons des rangs !
Ne nous prenons pas le carafon ...
Mais dégustons ...
La vie ! »**

La Linotte, épicurienne curieuse, s'intéresse de près à ce qui se mange et se boit. Vous commencez à la connaître ... elle aime le bon et le bien fait, alors, même si elle n'a rien d'un moustique, ni d'un champignon, elle se méfie des traitements qu'on balance à tout va. Quand elle se penche sur la question du vin, des vignes et de celles et ceux qui y travaillent, elle refuse, comme Anne Lanciotti, que « Dionysos se glisse dans le costume d'un investisseur ignare ».

Pour commencer son voyage, elle est allée faire un tour dans le Jura, à la rencontre de vigneron-ne-s « nature » : Alice Bouvot et Christian Boulanger. Du bistrot, au chai de Didier Grappe, en passant par la Cuisance, on peut dire qu'elle a dégusté, dans le bon sens du terme ! Et c'est toute gaie qu'elle a entendu parler des cépages hybrides et résistants.

« Résistants ! » Il n'en fallait pas plus pour interpeler La Linotte ! Délivrée des vapeurs de l'alcool, elle a voulu démêler la situation. Pour comprendre, elle est allée cuisiner deux experts : Hervé Garnier, qui cultive des cépages résistants interdits dans les Cévennes et Nicolas Dordor, qui connaît plutôt bien les variétés hybrides, puisque son métier l'amène à en créer. Dans ses aventures, La Linotte a croisé Léa Bosshard, sorcière des temps modernes. Avec les plantes issues de ses cueillettes, elle prépare des potions pour prendre soin des sols, des vignes et des cultures.

Puis le vent a porté notre oiseau jusqu'à l'UMi (Ursa Minor), non pas la constellation, mais le domaine de Chloé Martin, néo-viticultrice, une fille qui en veut !

A son retour, elles s'est posée sous les tonnelles pour boire son p'tit vin blanc. Écoutant Nancy Sinatra et Claude Nougaro, notre Linotte s'est dit, comme Alfred de Musset avant elle « Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse ! ». Mais quand on a les deux, c'est mieux : certaines étiquettes sont de véritables œuvres d'art !

Ses pérégrinations lui ont ouvert l'appétit alors, elle passe à table. Au menu : des recettes concoctées et partagées avec amour et convivialité.

Un grand grand merci à Anne Lanciotti et Nicolas Dordor, sans qui ce projet n'aurait pas vu le jour !

INTRO DIONYSIAQUE

J'aime le vin.

C'est ma médecine, ma drogue,
c'est celle que j'ai choisie.

Je sais la prendre.

J'aime le moment où son esprit
détend mon corps, le soulage, en libère les tensions.

Je goûte son ivresse quand elle est douce,
légère et ajourne les conventions.

Mais l'ivresse n'est pas la même à chaque bouteille.

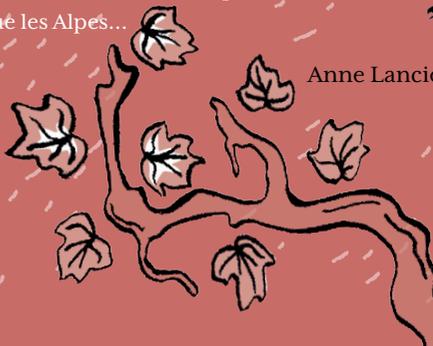
Je refuse que Dionysos se glisse dans le costume d'un investisseur ignare se promenant au milieu de parcelles militaires, aux sols aseptisés et que les faunes qui l'entourent portent bouilles de potions chimiques, tandis que les muses dansent avec masques et combinaisons.

J'aime vagabonder aux côtés de Dionysos quand il est un Indien que l'alcool n'aura pas abruti, empêché ;
prêt à récupérer ses paysages, quand le sauvage trouve sa place dans la vigne.

Les faunes portent des t-shirt «kebab» et les muses évoluent sous le coeur battant des grandes sauterelles, bourdons, grèves musiciennes et blaireaux gourmands...

C'est avec cette idée de fête païenne, sérieusement folle et guidés par notre passion, notre curiosité pour le végétal, l'hybride, que nous sommes partis avec mon ami Nico and co et les soeurs Linottes dans cette aventure qui a débuté dans la vallée de la Baume, paysage typique de la côte Cévenole, dessiné par l'orogénèse bonne aux vignobles, qui se leva à l'ère glaciaire, en même temps qu'aux Alpes...

Anne Lanciotti



Sommaire

- 03 — **INTRO DIONYSIAQUE**
un texte d'Anne Lanciotti

- 05 — *Roman photo*
NOUS TROIS
une rencontre entre Alice Bouvot,
Christian Boulanger et Didier Grappe

- 12 — *Entretien*
NICOLAS DORDOR
du pépin à la vigne

- 17 — *Reportage*
LES POTIONS DE LÉA
des plantes pour soigner les plantes

- 21 — *Entretien*
HERVÉ GARNIER
vigneron résistant

- 26 — **UMi VEILLE AU VIN**
un reportage dessiné de
Patrice Lumeau et Thierry Gontan

- 32 — *Graphisme*
ÉTIQUETTES VIVANTES

- 38 — *Carnet recettes*

- 45 — *Playlist*

- 46 — *Equipe*

Roman-photos *Nous trois*



*D'APRÈS UNE IDÉE ORIGINALE DE CHRISTIAN BOULANGER,
VIGNERON, BERGÉ DEPUIS SA PLUS TENDRE ENFANCE
PAR LA LECTURE DU MAGAZINE NOUS DEUX.*





*TOUT COMMENCE AU BISTROT (COMME SOUVENT), AU MYTHIQUE « CLAQUETS » À ARBOIS, CAPITALE DES VINS DU JURA...
 PAR L'ENTREMISE DE NICOLAS DORDOR, UNE JOYEUSE BANDE SE RETROUVE POUR CÉLÉBRER LA BONNE CHÈRE ET LE BON VIN.
 PARMIS LES CONVIVES, ALIGE BOUVOT, VIGNERONNE AU DOMAINE DE L'OCTAVIN ET CHRISTIAN BOULANGER
 DU VIGNOBLE ALLANTE BOULANGER. ILS NE SE CONNAISSENT PAS ENCORE MAIS ONT POUR POINT
 COMMUN DE TRAVAILLER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DE PRODUIRE DES VINS NATURELS. UNE AUTRE
 RENCONTRE SE PROFILE, CHEZ DIDIER GRAPPE, FERVENT DÉFENSEUR DES VARIÉTÉS HYBRIDES...*



J'ai tellement de boulot, entre le travail à la vigne, l'administratif, les enfants, j'ai bien failli ne pas venir... mais ça fait du bien de sortir un peu la tête de l'eau !
 Très bon ton vin Christian !
 Pour moi un bon vin est un vin dont on a envie de finir la bouteille !

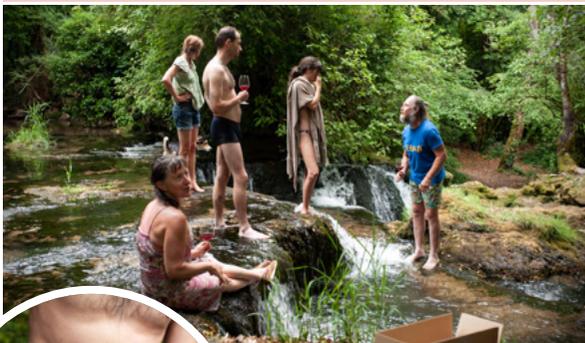


Je n'avais pas tellement envie de sortir de ma grotte pour parler de moi... je ne sais pas moi-même qui est Christian !
 Allez ! Je suis quand même content d'être là ! J' ai apporté une bouteille d'Amalgamé (assemblage de petit Béclan, Gamay, Pinot noir et Poulsard...)
 À la vôtre, les amis !



Je me suis rendu compte que ma manière de faire du vin s'oppose à celle de l'aristocratie Bourguignonne ! Pendant ma formation à Beaune, on m'a répété qu'il n'était pas possible de faire du vin sans sulfites. On met des années à désapprendre ce qu'on a appris !
 Pour moi, faire du vin est un acte engagé, militant, politique.

ENTRE LE MERVEILLEUX GUEULETON DES CLAQUETS ET UNE DÉGUSTATION CHEZ DIDIER GRAPPE, LA BANDE, DE PLUS EN PLUS JOYEUSE, S'ACCORDE UNE PAUSE. C'EST L'OCCASION DE GOÛTER LE DORA BELLA, UN VIN D'ALICE.



LE DORA BELLA EST UN 100% POULSARD, CÉPAGE QUI PRÉSENTE UNE ACIDITÉ ET UNE FRAÎCHEUR PARFAITES POUR LE VIN NATURE... DORA BELLA EST AUSSI UN PERSONNAGE DE GOSI FAN TUTTE, UN OPÉRA DE MOZART DANS LEQUEL IL EST QUESTION DE L'INFIDÉLITÉ DES FEMMES ET DE L'ESPRIT TORDU DES HOMMES ! AH ! QUE L'AMOUR EST COMPLIQUÉ ! JUSTEMENT... CHRISTIAN A LES YEUX QUI PÉTILLENT...



Je suis tombé amoureux de tes vins Alice !

J'y suis pas pour grand chose ! Mon seul rôle est d'accompagner, d'être à l'écoute du vivant. J'essaie de respecter le rythme de la nature. Je suis souvent dans le doute, je tâtonne. Mais une chose est sûre : je suis contre l'intervention, je vinifie sans soufre.



Je préfère parler de vin vivant que de vin nature. S'il n'y a pas d'émotion, on se fait chier !



Notre seule liberté est de faire le vin qu'on aime... le tout est de savoir ce qu'on aime.



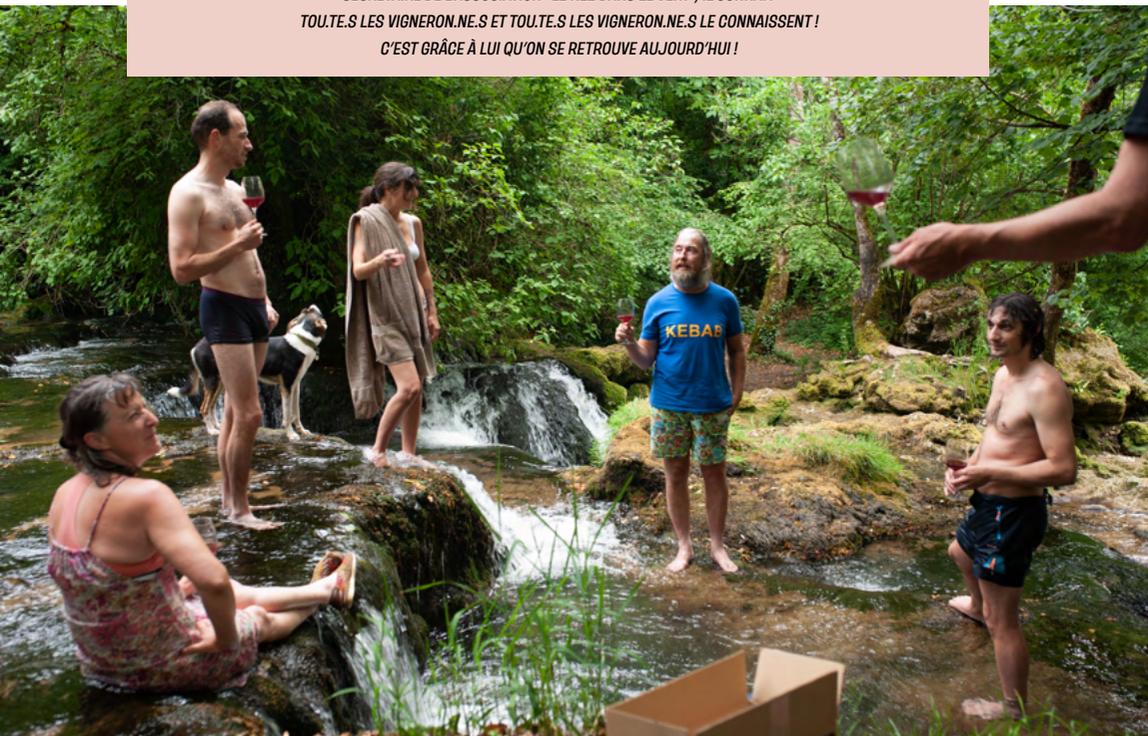
Moi, ce que j'aime, c'est marcher dans la nature pendant des heures avec Rita, ma chienne.



CHRISTIAN EST BÛCHERON ET APICULTEUR, IL DIT ÊTRE PAYSAN AVANT D'ÊTRE VIGNERON. NOUS ON DIT QU'IL EST D'ABORD ÉPICURIEN ! AVEC SON ASSOCIÉ MATHIEU ALLANTE, IL S'EST FORMÉ AUPRÈS DE LA FAMILLE LABET, LE NEC PLUS ULTRA DES VIGNERONS DU JURA ! IL Y A QUELQUES ANNÉES, ILS ONT ACHETÉ DES VIGNES POUR LEUR CONSOMMATION PERSONNELLE. LE VIN QU'ILS PRODUISAIENT DEVAIT SURTOUT LEUR PLAIRE ! ILS SE SONT VITE RENDU COMPTE QU'IL PLAISAIT AUSSI AUX AUTRES ! LE SUCCÈS EST AU RENDEZ-VOUS, LA CÔTE DE LEUR VIN NE FAIT QU'AUGMENTER. MAIS CHRISTIAN NE S'EN SOUCIE GUÈRE... IL PRÉFÈRE DÉBATTRE DE QUESTIONS EXISTENTIELLES AVEC SON POTE NICO.



NICOLAS DORDOR N'EST PAS LE DERNIER POUR BOIRE UN COUP ET PASSER DE BONS MOMENTS... ANCIEN VIGNERON, TECHNICIEN DANS UNE PÉPINIÈRE VITICOLE SPÉCIALISÉE DANS LES PIEDS DE VIGNES HYBRIDES, SECRÉTAIRE DE L'ASSOCIATION «LE NEZ DANS LE VERT», IL CONNAÎT TOU.T.E.S LES VIGNERON.NE.S ET TOU.T.E.S LES VIGNERON.NE.S LE CONNAISSENT ! C'EST GRÂCE À LUI QU'ON SE RETROUVE AUJOURD'HUI !





LA BANDE EST INVITÉE AU GHAI POUR GOÛTER LES VINS DE DIDIER GRAPPE. INSTALLÉ DEPUIS 2001 DANS LA COMMUNE DE SAINT-LOTHAIN, IL CULTIVE 3,8 HECTARES DE VIGNES EN BIO. IL MILITE POUR LA CULTURE DES VARIÉTÉS HYBRIDES PLUS RÉSISTANTES AUX MALADIES. LA DISCUSSION VA BON TRAIN : POUR OU CONTRE LES CÉPAGES RÉSISTANTS, L'USAGE DES CAPSULES OU ENCORE POURQUOI FAIRE DE L'ASSEMBLAGE OU DU PARCELLAIRE...



L'idée d'utiliser des hybrides me plaît bien... mais jusqu'à présent, je ne me suis pas laissé convaincre par leur goût. J'aime tellement les cépages jurassiens comme le Savagnin, le Trousseau, le Poulsard !



Le problème est que nos cépages traditionnels sont devenus phytodépendants. Les *Vitis vinifera* sont des malades en soins palliatifs. Même en bio, on ne peut pas parler de vigne durable. Le soufre qu'on utilise contre le mildiou et l'oïdium est une sacrée saloperie ! Et le cuivre, contre le mildiou est un métal lourd qui reste longtemps dans les sols. Il suffit de regarder une carte du vignoble français, c'est aussi la carte de la plus grande concentration de cuivre dans le sol !



Didier a tellement raison !

LA DISCUSSION SE POURSUIT
EN TERRASSE ...



DIDIER OUVRE UNE BOUTEILLE DE SEYVE -VILLARD (SEYVAL BLANC) 2021. C'EST UN CÉPAGE HYBRIDE ISSU D'UN CROISEMENT ENTRE LE SEIBEL 5656 ET LE RAYON D'OR, IL EST TRÈS RÉSISTANT, ET SA CULTURE NE NÉCESSITE AUCUN INTRANT.



Le ploc, c'est la tradition !



Le liège a été le meilleur bouchage du monde pendant longtemps, mais j'avais beaucoup trop de problèmes avec les goûts de bouchon.



Ouaf!
Ouaf!



Rita ! On n'aboie pas le propriétaire !



Qui c'est Claire la nuit ?

ÇA COMMENCE À DÉRAPER ! IL EST TEMPS POUR LA JOYEUSE BANDE DE PRENDRE CONGÉ. CHACUN REPART GRANDI DE CETTE EXPÉRIENCE ! MAIS PERSONNE N'EST FATIGUÉ ! DIRECTION LE BAR ... POUR ALLER DANSER LE MOON WALK EN CLAQUETTES.

LIENS UTILES

ALICE BOUVOT

Domaine de l'Octavin

1 Rue de la Faïencerie
39600 ARBOIS, France

Tél. : 03 84 66 27 39

Portable : 06 86 02 42 88

Mail : contact@octavin.fr

Site : octavin.fr

[instagram.com/octavin.alice.bouvot/](https://www.instagram.com/octavin.alice.bouvot/)

CHRISTIAN BOULANGER

Vignoble Allante Boulanger

39190 ROTALIER GIZIA

DIDIER GRAPPE

81 Route du Revermont
39230 SAINT LOTHAIN

Tél. : 03 84 37 19 21

Portable : 06 27 32 14 26

Mail : dgrappe@sfr.fr

Site : www.vindujura.com



DU PÉPIN À LA VIGNE

UN ENTRETIEN AVEC NICOLAS DORDOR

Comment est né le métier de pépiniériste viticole ?

Jusqu'à l'arrivée du phylloxera* (1855 -1863), la vigne était reproduite par bouturage. L'insecte ravageur venu des Etats-Unis attaqua les racines des vignes européennes (*Vitis vinifera*) jusqu'à épuisement de la plante. Il a alors fallu greffer les *Vitis vinifera* sur des vignes américaines hybridées (*Vitis rupestris*, *V. berlandieri*, *V. riparia*, *V. cordifolia*, *V. longii*...). Elles servaient de porte-greffes, car résistantes au phylloxera. Ces techniques de greffage ont donné naissance au métier de pépiniériste viticole.

En quoi consiste le métier de pépiniériste ?

Le métier de pépiniériste consiste en l'assemblage, par greffage, des cépages recherchés par les vigneron avec les différents porte-greffes adaptés à leurs conditions pédoclimatiques**. Par exemple : Chardonnay (cépage) / 3309 C (porte greffe obtenu par Couderc entre le *Vitis riparia* et le *Vitis rupestris*).

Le rôle du pépiniériste est de conseiller et d'accompagner le client dans son choix variétal.

Quel est le calendrier du pépiniériste ?

Le calendrier du pépiniériste commence en hiver avec le prélèvement des greffons (bourgeons végétatifs prélevés dans les vignes mères qui donneront le cépage) et des porte-greffes (débités à l'atelier). Courant mars-avril, on procède à l'assemblage des greffons avec les porte-greffes par différentes techniques (greffes en anglaise, en oméga, et en double fente F2).

Ces boutures greffées (assemblage manuel) sont ensuite mises en chauffe humide (forçage) pour le soudage (formation du cal : comme une soudure osseuse suite à une fracture) et pour l'initiation de l'enracinement pendant 1 mois environ.

À la sortie du forçage, début juin, les plants sont mis en pépinière pour permettre un bon développement des racines jusqu'à l'automne, moment où les bois de l'année termineront leur aoûtement*** ou lignification.

En novembre, les plants sont sortis du sol pour être taillés et cirés, cela empêche le dessèchement de la partie aérienne, puis conditionnés avant d'être stockés pour l'hiver entre 0 et 4 degrés (pour empêcher tout développement hâtif).

Pour des questions sanitaires d'autres opérations de désinfection du matériel végétal sont pratiquées par les pépiniéristes.

Face au contexte climatique et environnemental, quel est l'intérêt des cépages hybrides ?

Malgré toutes ces opérations orchestrées par les pépiniéristes, les plants issus de vignes européennes restent sensibles aux maladies, ce qui nécessite, de la part des vignerons, de nombreux traitements. Dans le contexte environnemental actuel, certains vignerons se tournent vers des cépages dits hybrides. Outre leur résistance aux maladies cryptogamiques (fongiques), certains cépages hybrides ont aussi la capacité de résister au gel ou aux différentes problématiques environnementales.

Les hybrides sont des cépages obtenus par croisements des vignes européennes (*Vitis vinifera*) avec d'autres vignes (américaines et asiatiques).

Les premiers hybrides américains (Isabelle, Noah, Jacquez) avaient des arômes très marqués qui ne plaisaient pas toujours, c'est pourquoi, tout au long du vingtième siècle, la sélection des hybrides a intégré plus de patrimoine génétique de vignes européennes pour affiner la qualité des arômes.

Certains pépiniéristes et instituts continuent, aujourd'hui, l'hybridation afin d'obtenir des croisements proches des *Vitis vinifera*.

Le travail d'hybridation consiste en la castration, puis en la pollinisation manuelle, de fleurs des différents *Vitis* avec d'autres souches déjà résistantes. Ce travail se prolonge par le semis de pépins ainsi obtenus et enfin, par la sélection des individus montrant leur résistance.

Reste-t-il des pieds originels ?

On ne peut pas être sûrs que tous les *Vitis vinifera* d'origine aient disparu, mais on a recensé plusieurs pieds de *Vitis sylvestris*, une sous-espèce sauvage de *Vitis vinifera*, protégée en France .



Quel est l'intérêt de la multiplication de la vigne par le pépin ?

L'avantage de la multiplication de la vigne par le pépin c'est la diversification génétique. On obtient des individus uniques, ce qui n'est pas le cas par greffage ou bouturage. Les raisins obtenus n'auront pas le même goût, ne seront pas les mêmes, ce sera la surprise ! D'un pépin de raisin blanc on peut obtenir un pied de raisins rouge... En revanche, le travail de sélection est considérable : si on sème 10 000 pépins, au bout de 10 ans, on n'en gardera qu'une dizaine pour leurs qualités oenologiques et organoleptiques.

Peux-tu expliquer par étapes comment un jardinier peut faire pousser une vigne à partir du pépin ?

Il faut attendre que les raisins soient bien mûrs voire flétris, extraire les pépins, les rincer à l'eau et bien les faire sécher. Les mettre dans une boîte hermétique qui absorbe l'humidité. Les conserver jusqu'en février au sec. Puis les mettre une semaine au congélateur pour lever la dormance. Les sortir et les mettre à stratifier dans une tourbe en les enterrant de leur épaisseur. Maintenir le substrat humide, garder à l'intérieur de la maison, dans une caissette de poissonnier par exemple. Quand la plantule a atteint 4 ou 5 feuilles, la replanter dans un pot plus grand, avec un mélange de terreau et de terre sablonneuse.

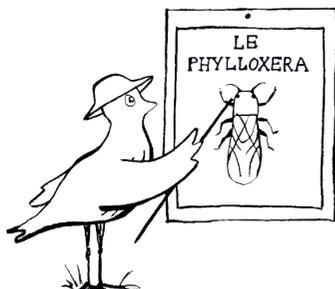
Dès avril on peut sortir le pot, puis planter le pied au bout d'un ou deux ans en pleine terre. Il faut être patient car on n'obtiendra pas de raisin avant plusieurs années (au moins 3 ans).

Comment tailler sa vigne ?

La vigne fructifie sur les bois de l'année qui sortent des bois d'un an plus vieux. On taille le bois de l'année d'avant en général sur le troisième œil.

Quelle est la bonne exposition pour la vigne ?

Elle est heureuse en plein soleil dont elle a besoin pour fructifier (une vigne à l'ombre fait peu de raisin).



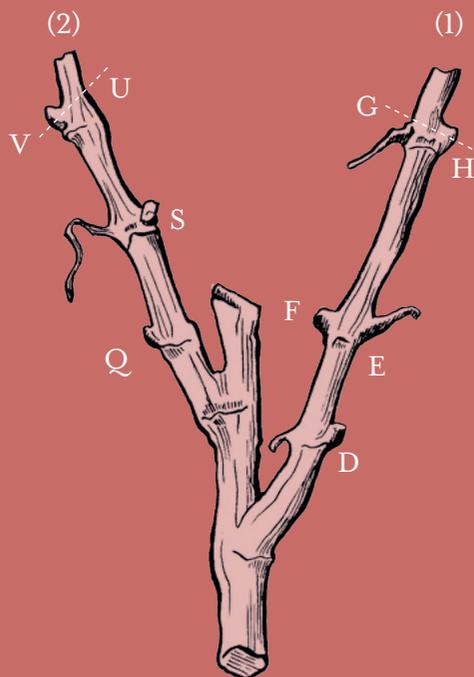
*Phylloxera : puceron à l'origine de la plus grande catastrophe de l'histoire de la viticulture : au XIX^{ème} siècle, il a détruit presque la totalité du vignoble français.

**Pédoclimatique : climat interne du sol

***Aoûtement : période où les bois de la vigne se lignifient, c'est à dire que les bois de l'année changent de couleur, durcissent et commencent à accumuler des réserves pour l'hiver.

*D'une cause de dépérissement de la vigne
et des moyens d'y porter remède*

Reinhold Dezeimeris, 1891 -extraits



Si l'on veut garder pour la production prochaine deux boutons sur le sarment (1), les boutons D et F [...], il faut tailler en G et H. Il faudrait couper en E et F, si l'on n'en voulait garder qu'un.

Si l'on veut garder deux boutons sur le sarment (2), les boutons Q et S, il faut tailler en V U. En vertu de la même règle, si l'on voulait garder un plus grand nombre de boutons et faire de ce sarment une aste, il faudrait toujours tailler dans le nœud placé au-dessus du dernier bouton conservé.[...]

Dans toutes ces tailles, abattre toujours, soit par la même coupe, soit - ce qui est plus prudent - par une opération spéciale, le bouton des nœuds où l'on aura fait la taille (boutons D ou H ou V), tout en respectant absolument la cloison située dans le nœud sur lequel on aura tranché.

Tel est le principe, et, sans exception, il faut l'appliquer dans toutes les circonstances, pour tous les bois, cots, branches quelconques, quel que soit leur âge; et, s'il s'agit de bois assez vieux pour que l'on n'y distingue plus la place des nœuds, conserver un tronçon d'environ 10 ou 12 centimètres.



LES POTIONS DE LÉA

DES PLANTES POUR SOIGNER LES PLANTES

A Arbois, dans le Jura, Léa Bosshard propose aux cultivateurs des extraits végétaux issus de ses cueillettes locales pour stimuler la santé des plantes et la vie des sols. Ses préparations sont une alternative aux produits phytosanitaires de synthèse. Les vigneron·ne·s bio et nature de la région comptent massivement parmi la clientèle de Léa.



Mieux vaut prévenir que guérir, telle pourrait être la devise de Léa Bosshard. Récemment revenue dans son Jura natal, à Arbois, Léa prépare et commercialise des extraits végétaux issus de ses cueillettes locales : des potions presque magiques puisqu'elles permettent de réduire l'utilisation des traitements phytosanitaires de synthèse.

Léa a longtemps vécu à Paris et travaillé comme chargée de production dans une compagnie de danse. De la danse à la phytothérapie agricole, qui pourrait croire qu'il n'y a qu'un entrechat ? C'est en documentant un projet co-créé avec le chorégraphe Rémy Héritier « L'usage du terrain » qu'elle passe tout un printemps dehors et se passionne pour les enjeux agricoles. En multipliant stages et expériences chez divers agriculteurs, son intérêt pour la vie des sols et la phytothérapie grandit. Elle se forme dans un CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) en plantes aromatiques et médicinales, puis auprès d'Eric Petiot et Patrick Goater, maîtres en la matière.

La danse n'a pas définitivement quitté son quotidien. « Dans ma relation à l'espace et au corps, je suis finalement plus engagée physiquement dans mon activité, que lorsque j'étais chargée de prod ». Et puis, le hasard des rencontres l'amène à collaborer avec une chorégraphe qui fait danser des paysans : on peut la retrouver dans Terriens, un spectacle mis en scène par Céline Larrère.

Sous les falaises de calcaire et le clocher du village de Planches-près Arbois, se dessine un joli jardin mandala ... Léa se rend ce matin à la ferme permacole O'Rève de Terre. En attendant de pouvoir cultiver son propre terrain, elle cueille chez des maraîchers la consoude nécessaire à ses préparations. Riche en nutriments (potasse, oligo-éléments, vitamines et minéraux), l'extrait fermenté de consoude favorise la croissance et la floraison, il renforce les plantes en préventif contre les attaques fongiques et les canicules en épaississant la cuticule foliaire.

Fleur parmi les fleurs... avec son chapeau cloche, Léa semble se fondre dans le décors de verdure. Elle doit faire vite car elle n'a que trois heures pour mettre sa récolte en cuve et conserver l'énergie photonique des plantes.





Elle n'a que trois heures pour mettre sa récolte en cuve et conserver l'énergie photonique des plantes

« Il est intéressant d'agir en amont car la plante ne peut pas faire deux choses en même temps : se défendre et grandir. Le but en préventif est de renforcer les plantes en leur apportant des micro-organismes bénéfiques, des nutriments et un climat électro-magnétique la plaçant dans son domaine de santé. En curatif, les préparations s'utilisent pour recharger les plantes en sucres et nutriments et relancer la croissance après la phase de défense. »

Elles conviennent à toute culture végétale, mais Léa travaille surtout avec des vigneron-nes en bio. Née dans une région viticole, elle gravite depuis toujours dans le milieu du vin. Son père était œnologue, son compagnon est vigneron. Ses préparations répondent particulièrement aux problématiques de la vigne. La décoction de prêle contre le mildiou* ou la macération d'ail contre l'oïdium*, sont des basiques.

Avec les paysans avec lesquels elle travaille, Léa est dans l'échange, la discussion. Il ne s'agit pas d'apporter des protocoles tout prêts mais de les penser ensemble, d'impliquer chacun. Parfois elle dispense simplement ses conseils ou partage des recettes, dans la lignée d'Eric Petiot et Patrick Goater qui considèrent que ces savoirs relèvent du bien commun.

*Le mildiou et l'oïdium sont les principales maladies de la vigne

Léa est depuis longtemps sensible aux questions environnementales. Son activité a du sens pour elle car elle contribue à réduire l'utilisation des traitements phytosanitaires et à remettre de la vie dans les sols. Aujourd'hui, elle souhaite aller plus loin en s'installant comme paysanne, en cultivant ses propres plantes, en prenant soin d'un lieu et en réduisant ses déplacements. C'est presque chose faite car la mise en culture est prévue pour l'automne !



LIENS UTILES

LÉA BOSSHARD

lbplantes.fr
13 route de Villeneuve ZI
39699 Arbois
06 58 51 55 40

ENTRETIEN AVEC HERVÉ GARNIER

VIGNERON RÉSISTANT

Dans les hauteurs du village de Beaumont en Ardèche, vit Hervé Garnier. Arrivé 50 ans plus tôt en autostop, il tombe amoureux du paysage cévenol. Il achète et retape une propriété abandonnée, puis 20 ans après, 78 ares de vignes. Le cépage cultivé est le Jacquez, une variété américaine hybride interdite en France depuis 1934. Pour contourner l'interdiction, il crée l'association Mémoire de la Vigne et produit la « cuvée des vignes d'antan ».

Quel est l'histoire du Jacquez ?

Le Jacquez fait partie de la première génération d'hybrides venue des Etats-Unis comme le Clinton, le Noah, l'Isabelle, l'Othello et l'Herbemont. A l'origine, c'est un *vinifera* : une vigne européenne. A la fin du 17^{ème} siècle, des Huguenots ont migré aux Etats-Unis suite à la révocation de l'Edit de Nantes. Parmi eux, il y avait des vigneron de Loire et de Vendée. C'est ainsi que du Cabernet Franc se retrouve au sud de New-York, en Virginie. Pollinisé par une vigne sauvage, *Vitis estivalis*, il devient le Jacquez. Parce qu'il présente une très bonne résistance à l'oïdium, il est réimporté en France en 1878

Pourquoi va-t-on chercher des vignes aux Etats-Unis à cette époque ?

L'oïdium est une des premières maladies qui arrive des Etats-Unis en bateau à vapeur : quinze jours de traversée au chaud favorisent le développement du champignon. Il va faire des ravages sur le vignoble français. C'est pourquoi on va chercher des solutions aux Etats-Unis où des vignes sauvages qui cohabitent depuis longtemps avec l'oïdium ont développé une résistance.

Avant son interdiction, comment utilise-t-on le Jacquez ?

Le Jacquez a du succès dans le sud de la France. C'est un très bon vin d'assemblage : il amène de l'alcool, de la couleur, des tanins souples. A cette époque. Il fait officiellement partie de l'assemblage Châteauneuf-du-Pape. On l'appelle « le teinturier du bordelais ».

Pourquoi le Jacquez ainsi que les autres hybrides américains ont-ils été interdits ?

Pour le comprendre, il faut remonter à l'arrivée du phylloxéra vers 1880. Ce puceron va détruire la totalité du vignoble européen. Il faut alors reconstruire le



vignoble français. Dans un premier temps, les vigneron ont le droit de planter ce qu'ils veulent : des *Vitis vinifera* greffés sur des racines américaines ou bien des hybrides. La France connaît une longue période où le vin manque. Il devient rare et cher. On invente même des recettes pour fabriquer du vin à partir de raisins secs ! Certains voient le vent venir. En Algérie, française à l'époque, les colons obtiennent des droits de plantation. Le climat est propice, la main d'œuvre pas chère. En Languedoc Roussillon, on plante de l'Aramon, très productif. La production française atteint 91 millions d'hectolitres. Comme on n'exporte pas, c'est trop ! Pour réguler la production, le gouvernement Daladier interdit les hybrides américains.

Mais pourquoi s'en prendre aux hybrides américains ?

Les paysans, qui représentent 32 % de la population, ont le droit de produire du vin pour leur consommation familiale. Ecolos sans le savoir, ils se méfient de la chimie et des vinifera qui nécessitent des traitements, l'achat d'un atomiseur, de cuivre, de soufre... Le Noah surtout est le vin des petits paysans, il est facile à multiplier, résistant aux maladies. Comme ils le produisent, les paysans n'achètent pas de vin. En 1934, on interdit les hybrides et on subventionne l'arrachage pour pousser les paysans à produire moins et acheter plus. La loi est très peu appliquée car la guerre arrive. Elle revient sur le tapis en 1956.

Que se passe-t-il alors ?

Une vague de froid s'abat sur la France. La température descend à moins 20°C pendant trois semaines. Il faut de nouveau reconstruire le vignoble. Pour accélérer le processus, on va demander à chaque région de choisir quelques cépages emblématiques. Par exemple, dans le Bordelais, on choisit le Merlot, le Cabernet franc etc. Seulement 7 ou 8, contre une multitude de cépages auparavant. On impose une liste de cépages autorisés à la plantation par département. Les hybrides vont disparaître petit à petit.

Qu'est-il advenu du Jacquez ?

Il y avait des centaines d'hectares de Jacquez dans les Cévennes. Il faisait vivre la région car on le vendait assez cher aux pinardiers. C'était un vin améliorant, recherché pour l'acidité qu'il apportait aux vins qui en avaient besoin. Entre 39 et 56, on a continué en douce d'envoyer du Jacquez à Châteauneuf-du-Pape ! Le Jacquez est resté dans les Cévennes parce que c'était compliqué de l'arracher. Les vieux paysans ne lâchent pas comme ça. Les caves coopératives ont continué de récupérer le Jacquez. Chaque vigne a une fiche d'encépagement détenue par les douanes et sur laquelle sont notées les variétés présentes sur une parcelle. Quand

on a repris la vigne à Beaumont, la fiche ne mentionnait pas le Jacquez mais l'Aramon, alors qu'il n'y en a pas un seul pied ! L'administration fiscale trichait !

Et toi ? Quelle est ton histoire avec le Jacquez ?

Au départ, je ne connaissais pas le problème des cépages interdits. Quand je suis arrivé à Beaumont, tout un coteau était en vignes. C'était très beau. Mais les anciens vieillissaient et abandonnaient leurs vignes. D'autres plantaient du Douglas, subventionné. J'ai vu les vignes se dégrader. Les voir disparaître m'aurait crevé le cœur. J'ai monté une association pour les sauver. J'ai facilement obtenu des budgets car les vignes font partie du patrimoine et de l'histoire des Cévennes. Les problèmes sont venus après : « Mais ce vin est interdit, il est dangereux ! Il rend fou, aveugle ! ». La première chose que j'ai faite, c'est de vérifier. J'ai fait analyser le vin, il n'avait rien de dangereux.



Comment as-tu fait pour contourner l'interdiction ?

Le but de l'association « mémoire de la vigne » est de sauvegarder la vigne. C'est pour ça que l'on fait du vin. On ne le vend pas, on le distribue aux membres qui s'acquittent d'une cotisation équivalente au prix d'une bouteille de vin de l'année. C'est parfaitement légal !

Depuis, les mentalités ont évolué !

Oui ! A une époque, quand on parlait d'hybrides, tout le monde sortait le fusil : « Pisse de renard, punaises écrasées ». Aujourd'hui, en dégustation, ça se passe plutôt bien ! Pour le futur, il est impératif de s'ouvrir au goût. C'est une affaire culturelle et personnelle, « le bon goût » n'existe pas. Un bon vin, qu'il soit hybride ou *vinifera* sera toujours le résultat du travail d'un vigneron !

Est-ce qu'on va vers une réintroduction des cépages interdits ?

Les présidents d'IGP Cévennes et Ardèche sont d'accord pour la réintroduction de ces cépages parce qu'ils sont résistants aux maladies et pourraient contribuer

à démarquer les vins cévenols. L'élément majeur pour les jeunes vignerons, c'est la possibilité de se passer de traitements.

Ces cépages interdits présentent un véritable intérêt environnemental ...

Le problème fondamental de la viticulture, ce sont les pesticides et les fongicides. Certaines années, si on n'utilise pas de fongicides, il n'y a pas de raisin. Même en bio, avec le cuivre et le soufre, il faut traiter tout le temps. Le cuivre stérilise les sols à long terme. On ne peut pas imaginer continuer pendant des siècles. Les hybrides sont une des solutions. Ça évoluera, j'en suis convaincu.

Une dernière question ... Te sens tu l'âme d'un rebelle ?

Moi, quand on me dit que c'est interdit, je veux savoir pourquoi. Quand j'ai compris que cette histoire de vins interdits était plutôt celle des gros qui mangent les petits, que c'était une stratégie économique sans fondement scientifique, je me suis dit que ça n'avait pas de sens. Quand le règlement est absurde, je ne l'applique pas. Alors rebelle, oui !



LIENS UTILES

HERVÉ GARNIER

l'Elze

07110 BEAUMONT

UMi VEILLE AU VIN

un reportage dessiné par Patrice Lumeau et Thierry Gontan

LES VENDANGEURS (LES COPAINS, LA FAMILLE) S'APPRÊTENT À RÉCOLTER LE LABEUR D'UNE ANNÉE, TOUTES CES HEURES QUE BAPTISTE ET CHLOÉ ONT PASSÉES IMMERGÉS DANS CETTE PARCELLE DE 68 ARES EN BORD DE SÈVRE, À QUELQUE 30 KM AU SUD DE NANTES.

CE WEEK-END PARTICULIER SONNE L'HEURE DE LA PREMIÈRE RÉCOLTE, CHLOÉ L'A PROGRAMMÉ DEPUIS LONGTEMPS. LA NÉO-VITICULTRICE EST AU PIED DU MUR. IL LUI A FALLU DES ANNÉES POUR EN ARRIVER LÀ... UNE VIE ? UN SACERDOCE DIRAIENT CERTAINS.

UN CHOIX DE VIE. ÊTRE VIVANTE.



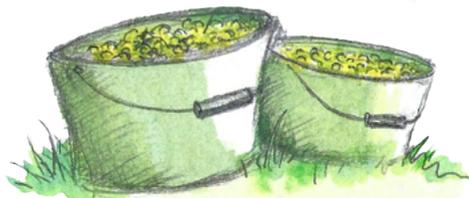


COMMENT PROCÉDER POUR LA CUEILLETTE ?



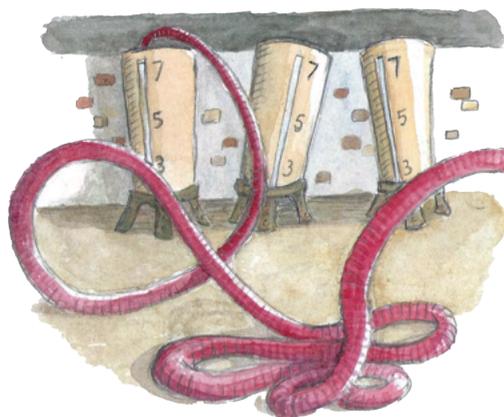
LE CHARDONNAY OFFRE DES GRAPPES AUX PETITS GRAINS.
CHOISIR LES BIEN DOTÉES, CELLES QUI PORTENT LA MARQUE
DU SOLEIL CANICULAIRE OU LA MALADIE, LES ÉVINCER.

FAIRE LA SÉLECTION JUSTE, SACHANT QUE LE MOINS
PERMETTRA DE FAIRE LE PLUS (DE QUALITÉ).
LE TRAVAIL PEUT COMMENCER.



LES ÉPINETTES ENTAMENT LEUR BALLET. LES PREMIERS
SONS MATS DES GRAPPES QUI TOMBENT DANS LES
SEAUX RASSURENT CHLOÉ ET LA GALVANISENT.

DEHORS LA CANICULE. L'ÉQUIPE DOIT ÊTRE RAVITAILLÉE EN EAU. CHLOÉ N'A PLUS SOIF NI FAIM, TROP OCCUPÉE PAR CE QUI SE PASSE AU CHAI. CETTE CUVE, OÙ COMMENCE À S'ENTASSER LE FRUIT DE LA RÉCOLTE PENCHE BEAUCOUP TROP. AU DOMAINE UMI, LA SEULE CONCESSION AUX ÉNERGIES CARBONÉES SE TROUVE DANS LA POMPE ÉLECTRIQUE QUI PERMET DE TRANSVASER LE JUS DU PRESOIR À LA CUVE-QUI-PENCHE-TROP. ELLE PENSAIT AVOIR TOUT BIEN CALÉ. ET LES LEVURES ? NE VONT-ELLES PAS ÊTRE PLUS VIGOUREUSES QUE PRÉVU ? RAPPELLE-TOI CE QUE DISAIT JACQUES, TON MAÎTRE DE STAGE : « QUAND TU NE SAIS PLUS, QUE TU AS TOUT ESSAYÉ... TU FAIS CONFIANCE À TON VIN ». ELLE A BEAU AVOIR TOUT PROGRAMMÉ, ELLE SAIT QUE RIEN NE SE DÉROULE COMME AVEC UN TABLEAU EXCEL.



UN SAUT DANS LE VIDE ? LA VITICULTRICE, PRODUCT MANAGER À LA VILLE, ESTIME QU'ELLE DONNE TROP DE TEMPS À « L'ENNEMI ». PENDANT DEUX ANS ELLE A MENÉ DE FRONT VIE DE SALARIÉE ET BTS VITI-CENO. À SA BÔTE RIEN NE DEVAIT TRANSPARAÎTRE. SES VACANCES ? EN STAGE DU CÔTÉ D'ANCENIS OU ICI À ANGREVIERS POUR DÉSHERBER, TAILLER, BICHONNER SA PARCELLE. SEULE SOUVENT. DEVANT SON ACHARNEMENT LES VOISINS SONT VENUS LA VOIR. LA CITADINE A FAIT SON TROU À COUP D'AMPOULES AUX MAINS ET D'ENDURANCE.



S'AGIT PAS DE FOIRER SES JUS. LES TUYAUX DÉROULENT LEURS ANNEAUX SUR LE SOL DU CHAI, UN SERPENT CHARGÉ DE JUS DE RAISIN. 2 GR DE SOUFFRE À L'HECTOLITRE, VOILÀ CE QU'ELLE LUI DONNE À SON VIN. EN CONVENTIONNEL, C'EST 100 FOIS PLUS; EN BIO, ON EST PLUTÔT À 50GR. SON TRUC À CHLOÉ C'EST LE VIN NAT'. NATURE QUAND TU NOUS TIENS.

LA BIODYNAMIE, ELLE N'ADHÈRE PAS AU PENDANT ÉSOTÉRIQUE, PAR CONTRE, COMMENT NIER L'INFLUENCE DES ASTRES SUR NOUS, SUR LA NATURE ENTIÈRE ? LA LUNE, LES MARÉES, LES CYCLES. SA SENSIBILITÉ LA PORTE VERS CET UNIVERS.

POURQUOI LES ASTRES NE VIENDRAIENT-ILS PAS EXERCER LEURS INFLUENCES SUR DES HECTOLITRES DANS UNE CUVÉ ?

LES ASTRES...UMI... LA PETITE OURSE. EN CE MOMENT DE TENSION, CE NOM RÉSONNE DANS LES PENSÉES DE CHLOÉ, TEL LE CRI D'UNE OURSE AU FOND D'UNE CAVERNE !





ELLE SORT LE PÈSE-
MOÛT. COMBIEN ?
MAIS À PEINE A-T-ELLE LE
NEZ SUR LES EFFLUVES DU
JUS... CETTE ODEUR PUISSANTE.
DE LA POMME... MÊLÉE À UN TERREAU
FRÂICHEMENT REMUÉ UN SOIR D'HIVER...



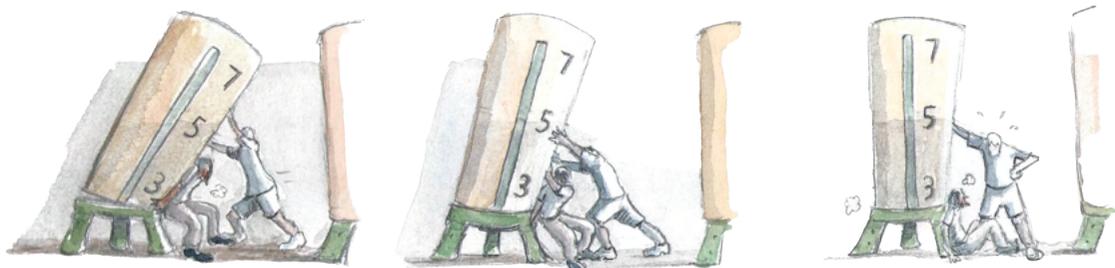
LE CELLIER DE LA FERME DES GRANDS PARENTS. LÀ, ON FABRIQUAIT
DU JUS, POMME ET RAISIN. PETITE FILLE, ELLE AVAIT DROIT D'Y GOÛTER.
SES COLLECTIONS DE FEUILLES, SES HERBIERS. SA PASSION POUR LE VIN VIENT
PEUT-ÊTRE DE CETTE FERME, DES ODEURS DU JARDIN, DE LA TERRE ?
LE DENSIMÈTRE LAISSE TOMBER LE VERDICT : 2 DEGRÉS. L'ALCOOL
EST AU RENDEZ-VOUS MAIS PAS L'ACIDITÉ
SOUHAITÉE. « FAIS CONFIANCE À TON VIN ».



À CES MOTS, UNE IMAGE REMONTE À LA
SURFACE : SON PÈRE, RÉGISSEUR À L'OPÉRA
AVAIT LA PASSION DU VIN. « CE VIN C'EST UN
RÉCITAL ! UNE SYMPHONIE ! ». ELLE VOIT LES
BOUTEILLES CIRCULANT DANS LES
COULOIRS FEUTRÉS DE L'OPÉRA.
LA DÉGUSTATION AVEC LES
BARYTONS ET AUTRES CHŒURS
DEVAIT AVOIR DE L'ALLURE.



UNE CUVE QUI PENCHE ET TOUT PEUT S'ÉCROULER. QUAND ELLE PENSE QU'IL LUI A FALLU DIX ANS POUR ENGAGER CE VIRAGE DE LA RECONVERSION. ET BIEN PLUS, SI ELLE REGARDE SA LIGNÉE FAMILIALE. DIX ANS ÉCLAIRÉS PAR DES LECTURES MARQUANTES, PAS SEULEMENT CONCERNANT LA VIGNE MAIS INCLUANT UNE AUTRE VISON DE LA SOCIÉTÉ. DANS CETTE VELLÉITÉ POUR CHANGER DE JOB, IMPOSSIBLE DE NIER L'ACTE MILITANT. SON RÊVE AVEC BAPTISTE EST DE FAIRE UNE CUVÉE DE VIN, UNE CUVÉE DE BOUQUINS. LA LÉGENDE VEUT QUE LA PRESSE D'IMPRIMERIE DÉRIVE DU PRESSOIR AGRICOLE. L'IDÉE : RÉCONCILIER LES DEUX, DU VIN ET DES BOUQUINS.



POUR L'HEURE SAUVER LA RÉCOLTE. LA CUVE QUI PENCHE TROP PÈSE COMME UNE MENACE. TOUT SE JOUE AUJOURD'HUI. IL NE S'AGIT PAS DE FLANCHER MAINTENANT. UN CRICK ! VITE ! AVEC BAPTISTE À LA MANŒUVRE, L'OPÉRATION DÉLICATE SE PASSE BIEN ET DEVRAIT PORTER SES FRUITS. DÉSORMAIS VA FALLOIR SURVEILLER LES FERMENTATIONS À VENIR... MAIS CECI EST UNE AUTRE HISTOIRE.

« FAIS CONFIANCE À TON VIN ! ... ET À TOI ! »



LIENS UTILES

CHLOÉ MARTIN

Domaine UMi
Angreviers rive gauche
44190 Gorges

ÉTIQUETTES VIVANTES

Marion Pescheux du domaine Complemen'terre nous a confié un jour qu'en changeant d'étiquette, son vin avait changé de goût ! Décalées, souvent hautes en couleur, les étiquettes vin nat' sont de véritables champs d'expression qui, bien souvent, nous racontent une histoire. Nous sommes allées à la rencontre de leurs créateur-rices.

NOÉMIE MALAIZE

Quelques mots sur le domaine

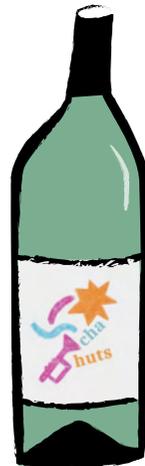
Le vignoble de Combrillac est perché sur une colline qui domine la vallée de la Dordogne, en plein coeur du Périgord Pourpre. Sur leurs 12 hectares de vigne, Uyen Thien Do & Florent Girou pratiquent une agriculture en pleine conscience, selon les principes de la permaculture et de la vitiforestierie.

Comment as-tu appréhendé ce travail ? Était-ce une commande ?

Une collaboration avec le vigneron ? Une carte blanche ?

Cette collaboration est née de ma rencontre avec Uyen pour un article à paraître dans Îlots - le magazine papier dédié aux paysages comestibles que j'ai créé en 2020.

Par une chaude journée d'été, elle m'a raconté son histoire et nous avons discuté fermentation, plantes aromatiques, souvenirs culinaires et paysages nourriciers. Elle m'a aussi confié son souhait de rejoindre son mari sur l'exploitation pour former un tandem vigneron.ne qui mêlerait leurs sensibilités et ainsi donner vie à une nouvelle gamme de vins qui leur ressemble. Il ne m'en fallait pas plus pour lui glisser qu'en tant que graphiste / illustratrice, je serais très heureuse de les accompagner dans cette aventure !





troc

Comme par magie, la bouteille échappée du Périgord se métamorphose en éclats de rires et alimente le feu des regards ! Le brin d'ivresse se transmet et grâce à cet ancestral système d'échange, les gosiers du monde entier se régalent. Nos jus contre des danses !

petchalba

C'est l'histoire d'un voyage. Un saut vers l'inconnu pour rencontrer l'horizon, contacter la chance, apercevoir la fortune, se perdre en chemin puis revenir s'ancre à la maison. Car finalement, rien ne remplacera jamais la sincérité d'un abri sans artifices, sur les terres qui nous accueillent.

Comment t'es-tu imprégnée du vin pour retranscrire visuellement sa personnalité ?

Pour chaque cuvée, le couple m'a partagé un lot de mots. Pour Chahuts, il m'ont parlé de vacarme, tapage et rires et pour Troc, de partage ! Ces mots étaient comme des indices et m'ont aidée à traduire l'identité des vins avant de pouvoir les déguster.



Quelles ont été tes influences graphiques ?

Pour ce projet, j'ai eu à cœur de ressortir mes crayons pour dessiner des formes simples et texturées, qui pourraient s'apparenter à des tampons. Chaque cuvée se compose d'un assemblage de 3 éléments qui dialoguent ensemble et constituent la fiche d'identité de la bouteille.

Quelle(s) histoire(s) as-tu voulu raconter à travers les étiquettes ?

Uyen et Florent sont tous les deux très sensibles à la poésie, alors ensemble, nous avons eu l'idée d'ajouter un récit au dos de chaque bouteille. Plutôt que de miser sur un descriptif opaque ou conventionnel, ces courtes histoires donnent un ton, une ambiance. C'est ici que le voyage commence.



chahuts

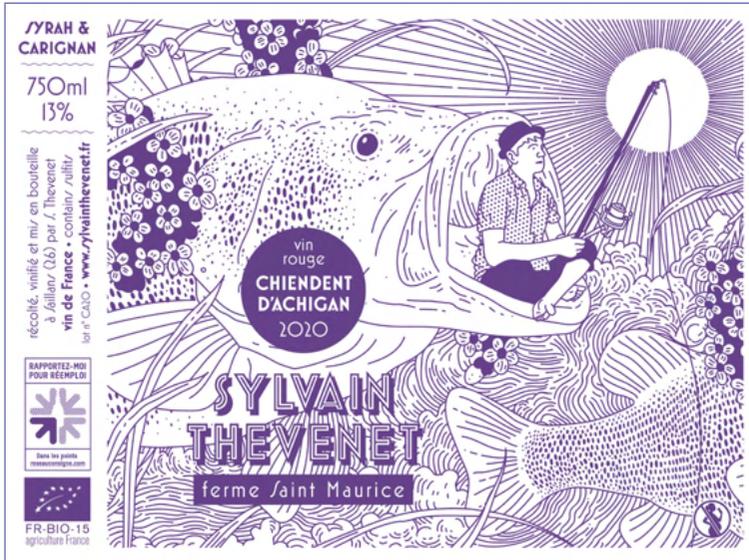
Tel un tourbillon, le vacarme est lancé et la joyeuse chorégraphie prend vie, au rythme des figures fantasques qui mènent la danse. Des silhouettes gesticulent, rient et chantent, pour de collines en vallées répandre la nouvelle, l'envolée du Rosette !

LIENS UTILES

NOÉMIE MALAIZE
ilots-magazine.com
[instagram.com/noemiemalaize](https://www.instagram.com/noemiemalaize)

DOMAINE DE COMBRILLAC
Lieu-dit Combrillac
Impasse Coucombres
24130 Prigonrieux
combrillac.fr

YANNIS FRIER



Vin nature, vin libre !

Comment as-tu appréhendé ce travail ? Était-ce une commande ? Une collaboration avec le vigneron ? Une carte blanche ? Une rencontre ?

Sylvain Thevenet m'avait demandé de lui réaliser un logotype en 2017. Depuis, j'ai eu le plaisir de penser quatre étiquettes pour ses vins. Il connaissait une partie de mon travail et m'a donné carte blanche dès le départ. La plupart du temps, je réponds à des commandes pour le domaine culturel, surtout pour des festivals de musique et labels. J'étais emballé par l'idée de sortir de ma «zone de confort» !

Dans quel courant esthétique t'es-tu placé ?

Pour le logotype, j'ai opté pour quelque chose d'assez classique, sobre et intemporel, aux accents italianisants, peut-être parce que notre village a accueilli de très nombreux travailleurs italiens au début du siècle dernier.

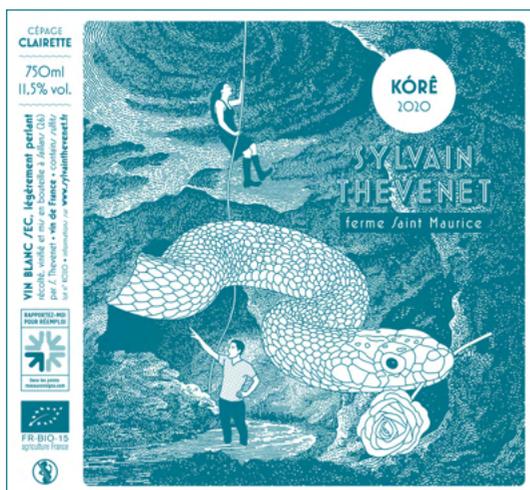
Pour les dessins, je tente d'allier la simplicité de la ligne claire et des éléments plus fournis qui peuvent évoquer les gravures occidentales du dix-neuvième siècle. J'aime particulièrement les dessins monochromes; l'utilisation de hachures ou de trames me permet de différencier les plans et d'éviter les aplats en demi-teintes dont je n'apprécie pas la mollesse.

Mes influences sont multiples, forcément. Certaines peuvent paraître évidentes, comme celle d'Hergé et de ses studios. L'école de Düsseldorf, Pieter Brueghel, une partie du mouvement sur-réaliste, une approche postmoderniste... tout cela et bien d'autres choses m'ont marqué ; j'aime recycler de façon instinctive, j'ai trop cherché à intellectualiser par le passé et cela m'a surtout amené à de grands blocages.

Vin nature, vin vivant !

Quelle(s) histoire(s) as-tu voulu raconter à travers l'étiquette ?

Je ne cherche pas à raconter des histoires, je fabrique des images. Chacun peut — ou pas — laisser son imaginaire vagabonder à sa guise en les regardant. Lors de mes premières recherches dessinées pour les vins de Sylvain, j'avais tenté de faire cohabiter un maximum d'éléments liés à sa vigne : environnement, méthodes adoptées, forte présence de la faune et de la flore... Au bout d'un moment, cela m'a paru totalement ennuyeux et j'ai bifurqué vers des propositions n'étant pas simplement illustratives, vers des dessins qui puissent avoir leur autonomie en dehors de leur reproduction sur les étiquettes. Pour une récente exposition, deux des dessins réalisés pour Sylvain ont d'ailleurs bénéficié d'un tirage limité en risographie ; des exemplaires signés et numérotés seront prochainement disponibles depuis mon site internet.



Vin nature, vin magique ! Comment t'es-tu imprégné du vin pour retranscrire visuellement sa personnalité, son «esprit» ?

Certains dessins ont été réalisés sans que j'aie goûté le vin. Je me suis donc parfois contenté de le sentir et d'écouter Sylvain m'en parler. Mais je ne suis pas certain que cela ait réellement eu une influence sur mes dessins ! Je pratique plutôt le « n'importe quoi, mais pas n'importe comment », souvent sans directions précises, en sachant plutôt où je ne veux pas aller. « Vin nature, vin magique ! », la formule me plaît ; si ce n'est pas un peu magique, cela ne sert à rien.

LIENS UTILES

YANNIS FRIER
atelier Hurf
[instagram.com/yannisfrier](https://www.instagram.com/yannisfrier)

SYLVAIN THEVENET
620 chemins des Claux
26340 Saillans
sylvainthevenet.fr

CLAIRE BRAUD

Vin nature, vin libre !

Comment as-tu appréhendé ce travail ? Était-ce une commande ? Une collaboration avec le vigneron ? Une carte blanche ? Une rencontre ?

J'ai rencontré une jeune fille, Justine qui vendait des légumes sur le marché, alsacienne, installée dans la Drôme depuis un an. Elle venait de reprendre un vignoble avec son copain, le domaine de la Rouge Jouvence. Je l'ai trouvée marrante. C'est moi qui lui ai proposé de lui faire un logo. Le nom de son domaine est une référence à la fontaine de Jouvence qui donne la vie éternelle. J'ai dessiné deux amoureux de dos près d'une fontaine avec un cheval, un buffle, quelques vignes et des oliviers, ça lui a beaucoup plu. Suite à ça, on a fait des étiquettes.

Son enthousiasme, sa joie de produire des légumes m'ont donné envie de participer à son projet.



Quelles ont été tes influences graphiques ?

Notre travail s'est fait dans l'échange. Je n'ai pas eu d'influence précise. J'ai fait ce que je fais d'habitude, j'ai pris des motifs que j'avais déjà sous ma veste. Pour CIEL, j'ai dessiné d'après une photo que Justine m'avait envoyée. CATEROLE, c'est elle qui a trouvé le mot. C'est le nid que fait la femelle du lièvre pour ses lapereaux, c'est le nom qu'elle pourrait donner à sa maison. Les noms sont plutôt marrants, ACCORDAILLES c'est un peu comme épousailles. Le dessin avec les pintades, elle a lui donné le nom de PHARAONNES.



Vin nature, vin vivant !

Quelle(s) histoire(s) as-tu voulu raconter à travers l'étiquette ?

Je n'avais pas goûté son vin avant, c'est une première cuvée, ce n'est pas le vin qui m'a inspirée mais l'enthousiasme de Justine. Elle est pleine d'histoires, d'anecdotes. Mais, il m'est déjà arrivé de boire des vins avec des images qui me viennent.

Vin nature, vin magique ! Comment t'es-tu imprégnée du vin pour retranscrire visuellement sa personnalité, son «esprit» ?

Ce qui m'a imprégnée, c'est le désir de Justine de s'y mettre à fond les ballons, de vouloir produire quelque chose de très généreux, très varié avec beaucoup d'abondance. Avec un truc un peu gourmand ... avec des étoiles dans les yeux. Son désir de donner à manger aux autres. Son désir de se mettre à faire, de faire pousser, elle fait aussi des fleurs, ... Elle a de super retours sur les étiquettes. Des gens achètent les bouteilles pour les étiquettes !



LIENS UTILES

CLAIRE BRAUD
[instagram.com/braudclaire](https://www.instagram.com/braudclaire)

DOMAINE DE LA
ROUGE JOUVENCE
180 Le Grand Bosquet
26790 La Baume-de-Transit

PICKLES DE BUTTERNUT À LA SAUGE

Une recette proposée par Karine Ruffel, autrice d'un livre de cuisine végétale à paraître aux Éditions Alternatives.



Ingrédients

- 250 ml d'eau
- 20 g de sucre
- 15 cl de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel
- La moitié d'une courge butternut (la partie sans pépins)
- 5 ou 6 feuilles de sauge
- 1 bocal hermétique ébouillanté avant utilisation

Eplucher, puis couper la courge en bâtonnets. Les placer dans le bocal, bien serrés, comme des sardines. Intercaler les feuilles de sauge. Garder libres 2 cm au dessous du bord, pour anticiper la montée des eaux. (La fermentation fait monter l'eau).

C'est là que notre histoire tourne au vinaigre : dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre, le vinaigre et le sel jusqu'à ébullition, puis couvrir les légumes de ce mélange. Bien fermer.

Après ce coup de chauffe, on s'ambiance à température ambiante pendant 4 à 7 jours. Au delà, les pickles se conservent au frigo.

A consommer sans modération quand vient l'heure de l'apéro.

CHOU-FLEUR ÉCHAUDÉ AU GOCHUGARU

Une recette proposée par Swann Robin, chef et fondateur du restaurant nantais Paws Hotdog et personnage de notre roman photo !

Ingrédients

- Chou-fleur
- Crème crue fermière
- Huile de tournesol
- Goshugaru ou goshujang (mélanges d'épices pimentées coréennes)
- Estragon - Citron - Sel

Dites le avec des choux-fleurs : préparez des bouquets pour la cuisson.

Vous avez le choix entre deux modes : vapeur ou cuisson à l'anglaise ... (Ça ne veut pas dire qu'on se défile mais qu'on plonge le dit chou-fleur dans un bouillon aromatisé). Entre 7 et 10 min selon la taille de la bête, c'est le bon timing.

Ça commence à chauffer ... je parle du four, qu'on règle à 200°C.

A la sortie du bain, badigeonnez les choux-fleurs d'une huile de tournesol ou de pépin de raisin. Enfournez jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. (Vous n'avez pas utilisé votre huile auto-bronzante j'espère !)

Assemblez la crème et le goshugaru dans des proportions qui vous semblent supportables ... (le goshugaru pique !)

Pour le dressage ... (Oui ! On peut très bien dresser un chou-fleur !) Dans une assiette, étalez un fond de crème épicée, y posez le chou-fleur, arrosez d'un filet de jus de citron et parsemez de quelques feuilles d'estragon.

C'est beau ! C'est bon ! C'est facile ! Vous ne pouvez pas faire chou blanc !



LINGUINE À LA CRÈME DE CITRONS CONFITS ET ANCHOIS

Une recette proposée par Thien Uyen Do, paysanne-fermenteuse et vigneronne au domaine de Combrillac

POUR LES CITRONS CONFITS AU SEL

Ingrédients

- 3-4 beaux citrons bio sans taches
- Gros sel de mer non traité non iodé
- Eau filtrée de préférence ou eau du robinet décantée quelques heures auparavant pour éliminer le chlore

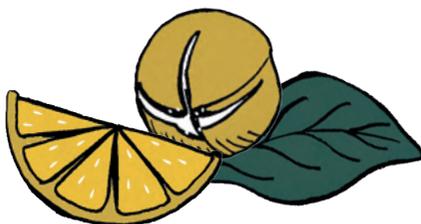
Découper les citrons en 4 en taillant en croix dans la hauteur, sans aller jusqu'au bout pour ne pas séparer les quartiers.

Verser une cuillère à soupe de sel à l'intérieur de chaque citron et les placer ouverture vers le haut dans un bocal à joint en caoutchouc (type Le Parfait) en les serrant et tassant bien.

Fermer le bocal. Les citrons vont rendre un peu de jus après quelques heures, mais pas suffisamment pour les recouvrir entièrement. Rajouter de l'eau jusqu'au niveau maximum indiqué sur votre bocal.

Laisser fermenter à température ambiante à l'abri de tout rayon de soleil direct pendant plusieurs semaines. Les citrons commencent à être bons à consommer après 3 mois, et sont vraiment excellents à partir du 6^{ème} mois.

Une fois le bocal entamé, le garder au réfrigérateur et prélever toujours vos citrons avec un ustensile propre. Le bocal peut être ainsi gardé indéfiniment au réfrigérateur sans souci ! Le voile blanc qui se crée est normal et pas du tout dangereux, de même si le liquide devient un peu épais, ce n'est pas un problème non plus.



POUR LES LINGUINE

Ingrédients

- 500 gr de linguine
- 1 gousse d'ail
- 1 citron confit au sel
- Huile d'olive
- 5 petits filets d'anchois conservés à l'huile (c'est aussi le résultat d'une fermentation au sel !)

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire fondre les petits filets d'anchois. Réserver.

Faire chauffer une grande casserole d'eau et plonger les linguine pour une cuisson al dente.

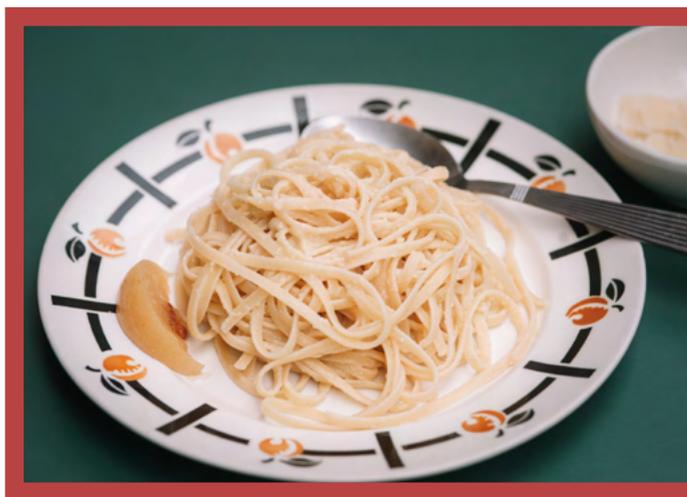
Mixer les quartiers de citron et l'ail en rajoutant petit à petit de l'huile d'olive afin d'obtenir une crème bien lisse. Verser dans la poêle avec les anchois et mélanger.

Ajouter une louche d'eau de cuisson de pâtes dans la crème pour lier. L'amidon et les glucides des pâtes vont donner du corps à la sauce.

Une fois les pâtes cuites, les égoutter sans les rincer, et verser en mélangeant bien la sauce au citron et anchois.

Server immédiatement avec un peu de pecorino vieux ou parmesan râpé.

Astuce : Vous pouvez aussi rajouter des câpres. Ces pâtes font un plat simple et délicieux à elles seules, mais vous pouvez aussi les servir en accompagnement d'un poisson grillé.



CHOU BLANC LACTOFERMENTÉ EN SALADE

Une recette proposée par Noémie Malaize, graphiste et illustratrice.
Elle a créé Îlots magazine dans lequel elle raconte
nos territoires comestibles.



POUR UN BOCAL DE CHOU FERMENTÉ

Ingrédients

- 1 chou blanc
- Graines de fenouil
- Sel

Enlever les feuilles de chou un peu abimées puis trancher le légume en fines lanières.

Peser les lanières de chou dans un saladier et ajouter 10 g de gros sel pour 1 kg de chou coupé. Mélanger pour répartir le sel et masser le chou avec les mains pour

faire ressortir le jus. Ajouter les graines de fenouil, mélanger à nouveau et laisser reposer une demi-heure.

Répartir le chou dans un bocal à joint bien propre (type Le Parfait). Tasser au fur et à mesure du remplissage pour qu'il y ait le moins d'air possible dans le bocal, en laissant quelques centimètres libres en haut. Les lanières de chou doivent être entièrement immergées dans la saumure. Si ce n'est pas le cas, ajouter une saumure à 2%.

Fermer le bocal, le déposer dans une coupelle puis laisser fermenter plusieurs jours à température ambiante. Le jus déborde ? Bonne nouvelle, la fermentation est en cours !

Quand la saveur du chou vous convient, transférer le bocal au réfrigérateur pour ralentir la fermentation (ou stocker dans une pièce fraîche).

POUR LA SALADE D'AUTOMNE

Ingrédients

- 1 pomme
- 1 poignée de mâche
- 200 g de chou fermenté
- Une dizaine de cerneaux de noix
- 1 poignée de raisins secs
- Vinaigrette (huile de noix, vinaigre de cidre, miel de sarrasin, poivre et sel)



Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un bol (pour les quantités, faites confiance à votre instinct).

Couper la pomme en dés. Débarrasser dans un saladier puis ajouter la mâche, les lanières de chou fermenté, les raisins secs et les noix.

Verser la quantité souhaitée de sauce par-dessus, mélanger délicatement.

Déguster immédiatement !

POIRES AU JAJA



Ingrédients

- 12 poires
- 1 bouteille de vin rouge
- 150 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 6 grains de poivre
- 1 clou de girofle

Dans une casserole, que le vin coule à flot ! Ajoutez le sucre, la cannelle, la gousse de vanille fendue, les grains de folie et le clou du spectacle. Portez le mélange à ébullition.

Tandis que les effluves chatouillent vos narines, laissez bouillir 5 min.

Dénudez les poires, plongez les dans le grand bain. Laissez les frémir à couvert pendant 20 minutes.

Retirez les poires. Filtrez le sirop. Laissez ce petit monde se rafraîchir avant de servir.

Dans de belles assiettes creuses, dressez les poires, arrosez-les avec générosité !

PLAYLIST



Red Wine. Bibi Tanga & The Selenites.



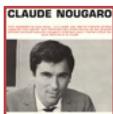
Le beaujolais. La Rue Kétanou.



Soif de la vie. Mano Solo



Summer wine. Nancy Sinatra, Lee Hazlewood



Je suis sous. Claude Nougaro



Je bois. Boris Vian



Ah le petit vin blanc. Lina Margy



Sex accordéon et alcool. Java



Red Red Wine. UB40



LA RÉDACTION



JULIE SUBIRY
Photojournaliste



MAUD SUBIRY
Graphiste

Elles sont à l'origine de Studio Mijote, une association gourmande et militante. Leur mission : sensibiliser un large public autour des questions de l'alimentation dans ses aspects environnemental, social et culturel par le biais de pratiques artistiques.

Maud et Julie sont sœurs vous l'aurez compris ! Elles sont un peu comme les deux doigts d'une main (ce qui a été assez pratique pour fabriquer ce numéro à 4 mains !)

LES CONTRIBUTEURS



ANNE LANCIOTTI
Ethnobotaniste



NICOLAS DORDOR
On ne le présente plus !

Tous les deux sont des piliers de cette aventure ! Ils ont été à la fois fixeurs, hôtes accueillants, personnages de roman photos, bons pédagogues ...

Et ce ne sont pas les derniers pour boire des coups ! Merci à eux !



PATRICE LUMEAU
Rédacteur



THIERRY GONTAN
Scénariste & vidéaste

Récolter la parole, la mettre en récit et par inadvertance écrire quelques vers.

Toujours à l'affût de scènes quotidiennes décalées. Thierry les retranscrit dans ses scénarios écrits ou dessinés.



Imprimé par Parenthèses Imprimerie

76 avenue du Bout des Landes

44300 Nantes

Rédactrice en chef : Julie Subiry

Directrice artistique : Maud Subiry

Dépôt légal : novembre 2023

ISSN : en cours

Prix : 10€



#20 Vins Vivants

Une création de Studio Mijote
studiomijote.fr

Prix de vente : 10€