

Et le vin du Nord les emporte

Après quelques siècles de disparition, voici revenu le temps du septentrional :
le réchauffement favorise ou relance des vignobles oubliés. PAR JACQUES DUPONT



SEBASTIEN LEBAN / POUR « LE POINT » (X3)

Frédéric Duponchel, sa fille Marie (photo) et le compagnon de celle-ci, Florian Ruscon, ont créé le Domaine des Sénons, près de Sens, et réimplanté la vigne dans une région jadis couverte de vignobles.

Cette fois-ci, il ne s'agit plus de plaisanter. Les vignobles parcs et jardins pour vendanges festives à la salle polyvalente, c'est terminé. Le réchauffement climatique a fait changer de braquet les nostalgiques des vignes nordistes d'antan. Ah! le petit vin blanc qu'on buvait sous les tonnelles et qui faisait des trous dans les godasses a disparu. Il ne reviendra pas. À la place, on aura du vin, du vrai. Du jamais goûté! Dans la partie la plus septentrionale de la France, dès qu'il y avait une abbaye et des messes à célébrer, le jus de la treille n'était pas loin. Mais quel jus! Tout petit degré et très forte acidité, sauf années exceptionnelles, c'est-à-dire comme celles que nous connaissons tous les ans depuis une petite décennie. Et tout s'inverse. Les vignobles de Loire, du côté de Chinon et Bourgueil, qui, voilà une vingtaine d'années, envisageaient très rarement de faire du rouge sans ajout de sucre (chaptalisation) pour obtenir 11 et parfois 12 degrés, s'inquiètent de constater des 14 degrés naturels qui donnent de l'onctuosité en bouche mais qui éloignent du fameux concept: « Un vin léger, un vin de Loire! » La nordiste « basse Bourgogne », comme disaient ceux de la haute Bourgogne, c'est-à-dire la Côte-d'Or, tient peut-être sa revanche sur l'Histoire. Vins d'Auxerre, vins de l'Yonne, qui autrefois régalaient le roi et la cour, détrônés par ceux dits « de Beaune », retrouvent des couleurs. Surtout en rouge: « J'ai dégusté des 2018 d'Épineuil et de Saint-Bris remarquables où l'on retrouvait le côté cerise cuite de la côte-de-nuits », nous disait, sous couvert d'onymat, un représentant des hautes sphères interprofessionnelles (à Beaune).

Encore plus au nord d'Auxerre, il y a la ville de Sens et ses alentours. On sait qu'il y a eu là des vignobles. Demeurent des cartes postales anciennes, des témoignages et même des statistiques. À la fin du XIX^e siècle, en pleine crise du phylloxéra – après celle de l'oïdium et du mildiou –, on recensait encore plus de 40 000 hectares de vignes dans le département de l'Yonne. La rivière Yonne, qui rejoint la Seine à Montereau, était un moyen de transport idéal. Puis, au milieu du XX^e siècle, plus rien – ou presque (excepté quelques îlots de résistance, dont Chablis n'est pas le moindre). Pourquoi? Un peu long à raconter ici. Causes mul-

tiples: guerre mondiale, concurrence des vins du Midi apportés par le rail, exode rural... Une petite partie du vignoble s'est reconstruite et développée plus au sud vers Auxerre, Tonnerre et même Joigny. Mais du côté de Sens, bernique, si ce n'est quelques treilles à usage familial.

Et voilà que ça repart. À l'origine: Frédéric Duponchel, fils d'artisan devenu patron d'une société de conseil qui emploie 400 personnes, sa fille Marie et le compagnon de celle-ci, Florian Ruscon. Il s'agissait plutôt d'un rêve: relancer un vrai vignoble à côté de Sens. Puis, un jour, les trois se sont retrouvés en vacances en Italie: « Toute la journée il a plu, alors on s'est mis autour d'une table et on a écrit le projet », raconte Frédéric Duponchel.

Territoire des Sénons. D'abord s'entourer de gens de bon conseil: « Mes parents étaient des amis de François Raveneau, un célèbre vigneron de Chablis. J'avais parlé de ce projet à Bernard, un de ses fils, et il m'a dit qu'il voulait bien en être. » Marie prépare un BTS œnologie et viticulture et Florian Ruscon, ancien champion de France de triathlon par équipes, a fait l'ESA (École supérieure d'agriculture) d'Angers. « On est tous les trois nés ici et on a toujours entendu parler des vins de Sens », se souvient Frédéric Duponchel. Il suffit de lire Astérix pour se souvenir que Sens – comme de juste – fut la capitale de l'ancien territoire des Sénons. Ce sera donc le Domaine des Sénons. Restait le plus difficile: convaincre aux alentours! D'abord les propriétaires de parcelles susceptibles de produire des bons (voire des grands) vins de bien vouloir les céder. Et même si elles sont en friche, ce n'est pas toujours évident: « On va avoir une dizaine de parcelles. Elles n'ont pas connu l'action de l'homme depuis très longtemps. On a fait 18 fosses de 2 mètres de profondeur jusqu'à la roche mère, de la craie recouverte d'argilo-calcaire, avec par endroits des veines de silex, comme à Sancerre. » Silex sancerrois, craie de Champagne, argilo-calcaire de la Bourgogne, c'est un curieux lieu de rencontres géologiques: « Un terroir à part qui n'est ni francilien, ni bourguignon, ni ligérien. » Les premières plantations ont eu lieu en mars 2019 sur 3 hectares et trois parcelles différentes: les Vaux-Gaudin (très peu argileux, craie altérée), les Hauts-Glacières et les Bas-Glacières, qui, comme leur nom ne le suggère ■■■



Le petit vin blanc qu'on buvait sous les tonnelles et qui faisait des trous dans les godasses a disparu. Il ne reviendra pas. À la place, on aura du vin, du vrai.

Cette année, les Duponchel ont planté 2 hectares de chardonnay, 1 hectare de pinot noir et 0,5 hectare de pinot gris.



En 2017, la France a modifié les autorisations de plantation de la vigne. Désormais, sauf en AOC, il est beaucoup plus aisé d'obtenir le droit de planter.

Xavier Harlé, directeur général de Ternoveo, à l'origine de la relance des vignes dans les Hauts-de-France.

■ ■ ■ pas (mais les anciens avaient de l'humour), sont exposés sud et sud-est en plein soleil avec des sols un peu plus argileux. Nouvelles plantations en 2020: «3,5 hectares à Paron début avril – 2 hectares de chardonnay, 0,5 hectare de pinot gris et 1 hectare de pinot noir – et pour le moment tout se passe bien malgré la sécheresse!» raconte Marie Duponchel. Les vignes sont entourées de grillage pour les protéger des sangliers, nombreux dans la région. Le Domaine des Sénons envisage de continuer à planter 3 hectares par an. Un chai de vinification qui fonctionnera sans pompe, par gravitation, va bientôt être achevé. Quant à la cave pour l'élevage des vins, les associés ne pouvaient trouver mieux. La commune de Paron, proche de Sens, leur a cédé 2 200 mètres carrés d'anciennes carrières souterraines d'origine médiévale. Température constante et hydrométrie parfaite. «Autrefois, les collines étaient couvertes de vignes, on voulait revoir ça. On voulait aussi remettre un peu de fierté dans la marmite. Les gens baissent un peu la tête, ici. On pratiquera la vente directe, mais on va aussi créer une association pour des expos, des conférences, des concerts...» Première dégustation dans deux ans!

Passé viticole. Si l'on écarte les tentatives locales autour de Paris, destinées surtout à la consommation personnelle ou à des manifestations festives dans les communes, on fait un grand pas et on saute par-dessus la capitale, direction les Hauts-de-France. Là, dans ce Nord où les terres sont riches et a priori davantage destinées à la betterave et aux céréales, on possède également un passé viticole. Du vin, il y en a eu à Beauvais, Soissons, Laon, Lille, cultivé surtout en périphérie des villes, pour le commerce et aussi parce qu'il était le plus souvent issu des propriétés des bourgeois, des ecclésiastiques et des familles nobles. C'est un grand groupe coopératif agricole, Advitam, par sa filière Ternoveo, qui est cette fois à la relance: 220 salariés, 5 000 agriculteurs sur tous les Hauts-de-France avec 90 silos de collecte... Du lourd. «On a commencé à réfléchir il y a deux ans. On est sensibles au réchauffement climatique, on est forcément dans l'innovation, à toujours regarder l'avenir. Avec ces données de base, on s'est demandé ce qu'on pourrait faire», explique Xavier Harlé, directeur général de Ternoveo, qui

sait que l'agriculture céréalière est à terme menacée avec le dérèglement climatique – même dans cette région.

En 2017, suivant des directives européennes, la France a modifié les autorisations de plantation de la vigne, délivrées jusqu'alors au compte-gouttes. Désormais, sauf en AOC, il est beaucoup plus aisé d'obtenir le droit de planter. «On a quelques amateurs chez nous et chez nos agriculteurs. On a fait des réunions d'information pour savoir s'ils étaient intéressés.» Réponse positive. «On a vu que beaucoup de monde se sentait concerné. On a ensuite regardé les zones qui pouvaient se montrer intéressantes. On a fait des carottages dans les sols et on les a envoyés en analyse. On a sélectionné des terres plutôt calcaires, caillouteuses, moins riches. Le projet, c'est une centaine d'agriculteurs passionnés, et c'est un point très positif dans la construction. Ce sont eux qui investissent, nous, on est là pour coordonner, c'est de la coconstruction et du partenariat.» Déjà dix agriculteurs ont reçu une autorisation pour 16 hectares. Que du chardonnay pour produire du vin blanc sec, tranquille, c'est-à-dire sans bulles. La Champagne n'est pas loin et aurait vu d'un mauvais œil s'installer à ses portes un concurrent potentiel... «On est des pacifistes. On ne veut entrer en concurrence avec personne, s'amuse Xavier Harlé. On est en création de filière pour la région. On n'en est qu'au début. On a demandé les autorisations pour une seconde vague et on a 35 hectares d'autorisés pour plantation l'année prochaine.» Évidemment, le projet n'est pas passé inaperçu dans le milieu agricole: «Les gens sont très intéressés. On ressent même une certaine excitation...» L'objectif, dans un premier temps, c'est 200 hectares afin de commercialiser environ 1 million de bouteilles, en privilégiant la vente régionale: «Il y a 6 millions d'habitants dans les Hauts-de-France.»

Et quand ses interlocuteurs l'interrogent sur la capacité à produire des bons vins en Hauts-de-France, Xavier Harlé répond: «La condition sine qua non, c'est que ce soit un vin de qualité. En Belgique ou en Angleterre, on fait du vin, et nous on est pile au centre. Une richesse en plus dont on dispose: c'est un territoire assez grand et donc des terroirs différents: notre œnologie va pouvoir s'amuser pour les assemblages...» Première récolte en 2022 et première commercialisation en 2023 ■