

## Seize générations de vigneron à Arlay, par Jean-François Bourdy

*C'est en compagnie de Jean-Louis Vauchez, membre du comité de lecture de "Raconte-moi Bresse Haute-Seille" que nous avons rencontré Jean-François Bourdy, du domaine viticole éponyme à Arlay. Représentant la 15<sup>ème</sup> génération de vigneron de la famille, il prépare un ouvrage pour relater la vie de ses aïeux et du domaine dont sa fille, Laura, est aujourd'hui à la tête.*



### Depuis Jean Cuzin l'Antique

Nous sommes de loin le plus vieux domaine viti-vinicole du Jura indépendant, puisque nos archives remontent au début du 16<sup>ème</sup> siècle. Depuis cette époque, nous possédons entre quatre et cinq mille documents déroulant l'histoire à tous propos : des statistiques, l'observation du climat, des livres de comptes, des achats de parcelles et des minutes de greffe du tribunal, car mes ancêtres étaient riches donc ne toléraient rien. Par exemple, un voisin dont le fardier passait de l'autre côté de la borne avait droit à un procès.

Nous pouvons faire remonter les origines vigneronnes de notre famille à Jean Cuzin l'Antique, échevin et notaire qui signe un livre du municipale d'Arlay en 1579. Il possédait déjà de la vigne, ce qui était très rare car seul les nobles et le clergé avaient de la terre. Dans les années 1600-1700, les membres de la famille sont déjà notés comme "bourgeois" dans les registres.

L'histoire débute vraiment ici, au Mont Fied (Monfier aujourd'hui), autour d'une cave et d'une cuisine que mon arrière-arrière-arrière-grand-père a fait agrandir d'une trentaine de mètres en vendant sa ferme au profit d'ici. C'est la partie la plus ancienne de l'endroit où nous sommes : je pense qu'elle remonte aux années 1470-1500. Il devait bien y avoir une base familiale avant Jean Cuzin mais les archives d'Arlay ont brûlé au début du 16<sup>ème</sup> siècle.

Les premières vignes étaient là aussi, à une trentaine de mètres, en petites parcelles de quinze ou vingt ares. Avant le phylloxéra, il y avait deux-cent-cinquante hectares de vignes à Arlay, répartis entre deux-cent-quarante familles de vigneron, dont sept importantes (notamment la nôtre) qui possédaient au moins cinquante hectares. Au fil des décennies, les achats de terrains étaient de quelques ares, en petites parcelles : il faut attendre le remembrement pour connaître la notion de rationalisation.

La famille était riche, je parle au passé : cela n'a rien à voir avec notre situation actuelle qui ne regarde personne. Jusqu'à la deuxième guerre mondiale, les membres de la famille étaient de vrais polyculteurs en gérant vignes, bois, étangs, terres avec de nombreux métayers. Nos aïeux n'ont pas mis tous leurs œufs dans le même panier, ce qui leur a sans doute permis de survivre durant cinq siècles sans aucune interruption, malgré les guerres et conflits, tout en faisant beaucoup : extension de surfaces, emplois, locations, etc.

### Des hommes mais aussi des femmes

Si la lignée familiale ne s'est jamais interrompue, quatre patronymes se sont succédés du fait de mariages, à des moments où il n'y avait pas de descendant mâle : Cuzin, Germain, Rameaux et Bourdy. Trois femmes ont ainsi été à la tête du domaine et leurs époux ont à chaque fois mis toute leur fortune ici, pour le faire prospérer. Aujourd'hui, c'est ma fille, Laura, qui est à la tête de l'affaire depuis le 1<sup>er</sup> août 2022. Elle représente la 16<sup>ème</sup> génération.

Laura a un véritable attachement au domaine : c'est vital, ce sont ses racines. Mais, comme moi, elle l'a quitté pour travailler dans une autre voie avant de vouloir revenir en 2018, en me demandant très modestement si elle pouvait. J'ai été la première génération à quitter ce système, en revenant à trente-

trois ans après des études en commerce international, avoir vécu cinq ans à l'étranger et même été céréalier pendant 7 ans.

Son arrivée et sa formation se sont faites naturellement, comme sans doute pour tous les membres de la famille avant. Malgré la masse de documents que nous avons, il y a des trous et nous ne savons pas toujours ce qu'il s'est passé d'une génération à l'autre, mais on peut penser que, sans dire qu'il n'y avait pas le choix, au minimum il y avait un accord. Le seul à propos duquel j'ai un avis, c'est mon papa, considéré comme le plus grand œnologue jamais vu dans le Jura, car diplômé de la Faculté des Sciences en 1948. Il a dit à mon frère dans les années 1990 : « Si j'avais eu le choix, j'aurais peut-être préféré les étangs aux vignes ». Car dans la famille, il y a deux lignées principales : celle née à Arlay, vigneronne, et une autre de Lombard, piscicole, les Rameaux, venus trois fois épouser des femmes de la lignée.

Au plus fort de cette activité, mes aïeux possédaient plus de mille hectares d'étangs entre Strasbourg et Lyon avec des bateaux transportant les poissons vivants à Lyon ou Chalon où attendaient des bateaux de stockage qui vendaient la pêche. Mon frère, avant de revenir au domaine en 1990 comme moi, a été exploitant piscicole mais les partages avaient bien décomposé ce patrimoine : il a réussi à reconstituer six à sept cents hectares mais le poisson d'étang étant dans un marasme total depuis la fin du 19<sup>ème</sup>, ce n'était pas tenable.

### **De nouvelles visions**

Je suis revenu au domaine car je suis franc-comtois et je n'aime pas avoir de patron ! Je me suis occupé de développer le volet commercial, économique alors que mon frère, qui travaillait à l'origine à l'ONF a repris le volet viti-vinicole. Cette répartition s'est faite naturellement, sans discussion, d'autant que mon père n'était pas un grand bavard. Si mon grand-père était une personne remarquée, très en vue, imposante, mon papa était quelqu'un d'effacé, qui transmettait peu, sauf à Laura : il lui a donné tous ses carnets. C'était un technicien, comme mon frère : ils étaient tous les deux très modestes, à l'inverse de mon grand-père et de moi-même. Pour la transmission, il y avait peu de paroles donc il fallait apprendre tout simplement sur le terrain et en regardant, en expérimentant. Maintenant, avec Laura, nous échangeons beaucoup plus mais de manière naturelle, au cas par cas.

Lorsque je suis revenu, j'ai développé le commerce à l'export : en sept ou huit ans, nous sommes passés de 75% de vente à la grande distribution à 80% à l'étranger. Aujourd'hui, c'est 90% alors que le vignoble du Jura exporte en moyenne 22%. C'est une particularité de la famille : cela a véritablement sauvé le domaine.

Depuis 2006 nous travaillons en biodynamie, méthode que mon frère a découvert grâce à la famille Pignier, les premiers à être passés à cette technique dans le Jura. Il m'a fait lire un ouvrage de Rudolf Steiner consacré à l'anthroposophie : j'étais convaincu alors on s'est lancé, sans passer par l'agriculture biologique. Nous avons suivi d'importantes formations, très techniques auprès de papes de la biodynamie, appliquant les thèses de Steiner : nous avons eu la chance de suivre les enseignements de Pierre Masson en Saône-et-Loire, l'un des meilleurs d'entre eux. Nous avons le devoir de transmettre et sommes contrôlés tous les ans, y compris sur ce volet-là.

Toute cette histoire familiale, c'est ce que je vais relater dans le livre que je suis en train d'écrire. Je n'ai pas encore le titre mais il commence par « Approchez-vous les filles » car je raconte l'histoire à mes filles. Je suis le premier à avoir répertorié les archives de la famille et je n'aimerais pas que cela se perde. J'aimerais les valoriser, comme nos archives liquides : nous conservons chaque bon millésime, depuis 1781, plusieurs centaines de bouteilles et avons l'une des plus belles collections au monde. En tout cas, c'est l'avis d'experts internationaux.

Témoignage de Jean-François Bourdy  
Arlay,  
13 mars 2024