

## Une histoire du vignoble à Mantry <sup>1</sup>

*Bernard Clerc a exercé le métier de viticulteur de 1962 à 1997, année où son épouse est officiellement devenue exploitante. Passionné par son métier, il est toujours très actif sur leurs 36 ares de vigne.*

*M. Clerc est membre de la Société de viticulture du Jura, et du Comité interprofessionnel des Vins du Jura.*

*L'entretien s'est déroulé à son domicile. Il a porté sur l'évolution du vignoble et des modes de vinification à Mantry.*



### Au temps du phylloxéra

En 1892, le vignoble de Mantry couvrait une superficie de 346 hectares. Il était à son maximum. C'est à cette époque que le phylloxéra a commencé à sévir pour finir en 1905-1906. Mais ce qu'il faut dire aussi c'est que ce n'était pas toujours de la vigne en appellation contrôlée car les AOC ont commencé en 1936. Il y avait beaucoup de vignes qu'on appelle hybrides. Mon arrière grand-père, Alexandre Clerc, est arrivé à Mantry vers 1880 juste avant le phylloxéra. Lui, ça l'a un peu marqué de voir toutes ces vignes détruites. C'était la désolation. D'après ce que je sais, mon arrière grand-père avait choisi le métier d'instituteur mais il n'était pas vraiment mordu. Il avait dit : « *C'est pas possible, faut qu'on fasse quelque chose pour remonter un peu le vignoble* ».

Le marquis de Vaulchier, propriétaire viticole, lui a proposé de devenir régisseur. Il a quitté son métier d'instituteur et il est resté régisseur jusqu'en 1929. Ils se sont dit : « *Faut qu'on trouve une parade au phylloxéra* ». Donc ils se sont renseignés et ont découvert qu'en Amérique un porte greffe résistait au phylloxéra. Il s'appelait le vitis vinifera. Le phylloxéra c'est un petit ver qui suce les racines. Il s'est développé dans le midi et s'est propagé dans les autres régions jusqu'à la destruction totale du vignoble. Il fallait tout arracher, puis tout replanter. Ils ont alors commencé à greffer les cépages spécifiquement jurassiens : le savagnin, le poulsard et le trousseau. Ils ont également greffé du chardonnay et du pinot noir, deux cépages qui s'adaptent bien au terroir. Ils ne savaient pas que plus tard ces cépages auraient une appellation dont la première a été Arbois en 1936.

Durant cette période de nombreux vigneronns se sont découragés. Seules deux familles, les Clerc, ont poursuivi l'activité viticole comme unique culture. Toutes les fermes, peut-être quatre-vingts, avaient deux ou trois vaches et quelques hectares de terrain. Ceux qui n'ont pas voulu poursuivre l'effort de replantation de vignes se sont mis à faire du lait et puis là, ça a été la création des fruitières, des coopératives.

---

<sup>1</sup> Entretien réalisé par Claudel Guyennot (BRES). Texte rédigé d'après les propos de M. Clerc et retravaillé par le comité de lecture de la CCBR.

A Mantry, en 1929, il y avait encore 120 hectares de vignes. Et aux dernières estimations, en 2014, on en comptait 35 hectares. Jamais on ne retrouvera les superficies d'avant. Le même phénomène s'est produit dans tout le Jura. Avant le phylloxéra, on comptait 20 000 hectares de vignes. Et on est tombé à moins de 2 000. En plus, c'est contingenté. Un jeune viticulteur doit obtenir des droits de plantation, autrement dit l'autorisation de planter.

### **La technique et le vigneron**

Quand mon père a débuté, très peu de vigneron allaient à l'école d'agriculture. Ils apprenaient sur le tas. Il y avait beaucoup de pépins. Mon père me disait : « *Tu sais, y'a des fois, quand on mettait du vin jaune au vieillissement, à l'arrivée, ça faisait pas toujours du vin jaune* ». Mais on arrivait quand même à trouver des bons produits. Maintenant quand un jeune viticulteur s'installe il doit avoir un diplôme et connaître les nouvelles techniques. Moi, quand j'ai débuté, j'avais fait deux ans d'école d'agriculture et obtenu un BEPA (Brevet d'Études Professionnelles Agricoles).

Aujourd'hui on a des appareils pour la vinification qu'on n'avait pas à l'époque. En viticulture les fermentations sont primordiales : un vin qui fermente mal ne donne pas un vin de bonne qualité. Il y avait sans doute de très bons vins jaunes en 1950 parce que le vin jaune se fait tout seul. L'essentiel c'est la matière première. Si elle est bonne il n'y a pratiquement pas de souci. Avant les viticulteurs avaient beaucoup de problèmes de vieillissement. Maintenant ils en ont moins car ils sont suivis par un laboratoire. Deux fois par an des techniciens font des prélèvements. Si un vigneron met dix pièces<sup>2</sup> de vin jaune en vieillissement, il n'est pas sûr que les dix pièces finiront en vin jaune sept ans après.

Mon père a toujours fait du bon vin. Je pense qu'actuellement, on ne trouve pas de mauvais vin, impropre à la consommation, du fait de l'évolution des techniques et du suivi. Par exemple, lorsque la pourriture est importante, les techniciens nous proposent d'ajouter quelques produits.

Parmi les vigneron il y a aujourd'hui un engouement pour la culture biologique. Les clients n'acceptent plus n'importe quoi, ils se documentent : « *Bon, ton vin, qu'est-ce que tu as mis dedans ? Tes vignes, comment tu les cultives ?* »

Un bon vigneron qui se respecte ne peut plus se « planter ». Mais si c'est une mauvaise année ce n'est pas évident de faire du bon vin. S'il récolte des raisins pourris, c'est à lui de décider. Il y a toujours la patte du vigneron. Il ne faut pas non plus compter que sur la technique. Le vigneron, il va dire : « *Bon, ben cette année, je vais essayer de faire vieillir du vin issu d'une vigne qui avait l'air de bonne qualité. Puis cette autre vigne, où il y a beaucoup de pourriture, je vais voir ce que je peux faire avec* ».

Dans les vins ce n'est pas comme dans d'autres produits. Vers 1950 on avait de très bons vins. La famille Monnier qui est très connue - elle est à l'origine des forges de Baudin - nous achetait cent bouteilles de vin chaque année. Ils les gardaient dans leur cave - une très bonne cave - et nous les faisaient déguster dix à vingt ans après. Il n'y a très longtemps, j'ai goûté des bouteilles de 1962. C'était incroyable, hein ! On faisait quand même du bon vin à cette époque sans avoir recours à la technique.

Avant, on avait beaucoup de problèmes. Je me souviens, mon père me disait que lors des années très

---

<sup>2</sup> Pièce : tonneau d'une contenance de 228 litres.

chaudes on ne savait pas comment refroidir nos vins. Certains pouvaient piquer dans la journée. En 2003, par exemple, on nous a conseillé de vendanger le plus tôt possible. On se levait à quatre heures du matin puis on arrêtait à midi. Heureusement qu'on a eu recours au SO<sub>2</sub> (le SO<sub>2</sub> c'est le bisulfite) pour empêcher le développement des bactéries.

Actuellement les jeunes vignerons ont des cuveries modernes, ils peuvent chauffer ou refroidir. Ainsi quand le vin est à la cave, ils peuvent redémarrer la fermentation en chauffant et en mettant éventuellement un peu de levure. Ils peuvent également arrêter les fermentations quand ils le veulent, chose qu'on ne pouvait pas faire avant. Alors un vigneron qui est bien formé ne peut plus faire de mauvais vin même s'il y a toujours des pertes.

Témoignage de Bernard Clerc  
Mantry  
Novembre 2014