

Deux bijoux d'AOC ¹

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. Il nous parle ici de deux AOC qui ont participé à la notoriété des vins du Jura.



Le vin de paille, un produit bien de chez nous

On a toujours fait du vin de paille. Mes grands-parents en produisaient dix à quinze litres par an pour leur consommation personnelle. On l'appelle ainsi en raison du mode de séchage du raisin. Ils mettaient un lit de paille sur des planches, puis ils disposaient leurs grappes sur la paille et laissaient sécher tout l'hiver. On appelle ça la dessiccation. Les grappes perdent un peu d'eau et se concentrent en sucre.

La méthode de fabrication a évolué. De jeunes vigneronns se sont dit : « *On peut plus continuer à faire sécher des raisins sur la paille* », et c'est là qu'ils ont mis les grappes sur des petites clayettes récupérées dans les supermarchés. Ils ont pu ainsi empiler de plus grandes quantités de raisin. Maintenant, nos coopératives vendent des petites clayettes en plastique perforé ou en bois.

Pour ma part, je fais encore du vin de paille traditionnel sans ventilation, avec des risques liés à la météo. Mais les grosses maisons, celles qui font du vin de paille en grande quantité, ont mis en place une ventilation. Dès que les raisins sont cueillis et empilés dans les greniers, la ventilation empêche la présence de moustiques et provoque le dessèchement progressif du raisin. On presse le raisin vers les fêtes de Noël après l'accord d'un technicien du laboratoire venu faire des prélèvements. Le jus doit contenir à peu près vingt-deux degrés de sucre. On met ensuite le liquide pressé dans un fût en bois - c'est obligatoire - et on le laisse trois ans en fermentation avant de le commercialiser.

Le vin de paille est un produit qui plaît aux gens parce que c'est un produit entièrement naturel, fait uniquement à partir de jus de raisin. Les personnes qui préfèrent les vins plus doux l'apprécient plus que les blancs plus traditionnels, un peu secs.

Et puis le vin de paille, c'est quand même un produit bien de chez nous. J'ai découvert une imitation du vin de paille à Tain l'Hermitage, en Côtes du Rhône. Mais eux, contrairement à nous, ils laissent le raisin sur pied, un peu comme les vendanges tardives d'Alsace. Ils peuvent se le permettre, du fait de leur climat plus ensoleillé.

¹ 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.

Le vin jaune, un vrai goût de terroir

Le vin jaune est fait uniquement avec du cépage savagnin parce qu'il est propice au vieillissement. Il doit vieillir au moins sept ans (sur le cahier des charges, c'est six ans et trois mois). Quand on explique à nos collègues de Bourgogne ou d'ailleurs qu'on vieillit du vin en « vidange », ils nous disent : « *Vous êtes fous, dans le Jura* ». Le principe de la vidange, c'est de remplir la moitié d'une pièce de 225 litres et de le laisser vieillir.

On ne connaît pas très bien les origines du cépage savagnin. On suppose que ce serait les sœurs de l'abbaye de Château-Chalon qui auraient rapporté il y a plusieurs siècles le cépage savagnin, une vigne sauvage d'Espagne... peut-être. Elles ont planté les ceps à Château-Chalon, parce que les terrains très marneux s'y prêtent particulièrement bien. Aujourd'hui, le cépage est implanté sur l'ensemble des coteaux jurassiens.

Ce vin jaune, on nous demande souvent : « *Mais comment vous l'avez découvert ?* ». On raconte que pendant les guerres napoléoniennes, un vigneron aurait laissé un tonneau caché dans sa cave - ou dans sa grange - sous un tas de foin. Quand il est revenu, longtemps après et qu'il a goûté ce vin, il se serait aperçu qu'il avait un goût extraordinaire. Les vignerons en découvrant ça auraient dit : « *C'est fantastique, ce vin qui a ce goût de terroir, qui a un goût de tout : pomme, champignon, noix, curry...* »

C'est ainsi que petit à petit, les vins jaunes se sont développés dans le Jura. Ce sont des vins très spéciaux, qu'il ne faut pas donner à n'importe qui, en raison de leurs arômes très particuliers.

Ce qui fait un peu notre force dans le Jura c'est qu'on a associé le vin jaune avec le comté. Les comités professionnels et les fromagers ont développé ces deux produits. On ne peut pas les séparer, ils sont vraiment extraordinaires. Les personnes qui ont du mal à déguster le vin jaune, on leur présente un petit bout de comté, ça passe mieux. Ce sont vraiment deux goûts qui se marient très bien. Maintenant, nos restaurateurs jouent le jeu à cent pour cent, ils associent le vin jaune avec le comté sur leur carte.

Témoignage de Bernard Clerc

Mantry

Novembre 2014