

Vignes et Vins du Mont-Blanc

Gilbert Garrier

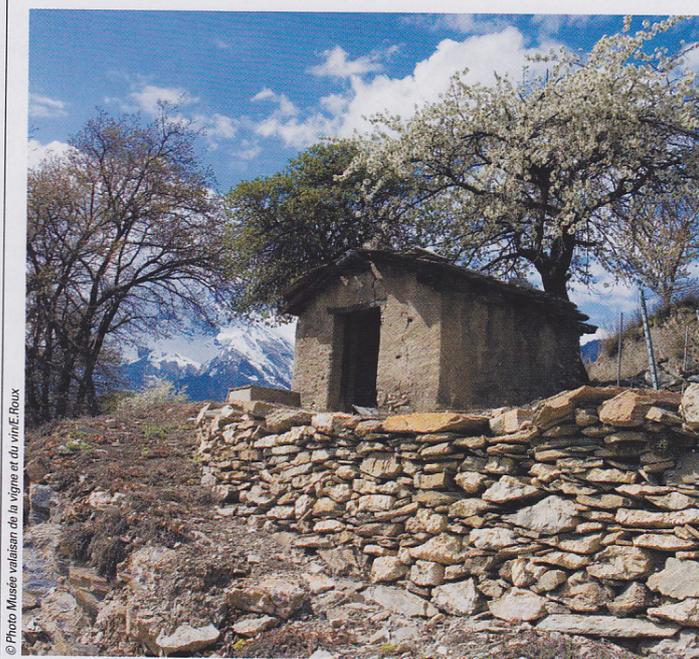
Professeur d'Histoire contemporaine - Université Lumière Lyon II - France.

2 300 hectares en Savoie et Haute-Savoie, un peu plus de 5000 en Valais, environ 650 en Val d'Aoste, cela fait pour les « pays du Mont-Blanc » un total de 8000 hectares de vignes. C'est bien peu, en regard des superficies viticoles totales de la France, de la Suisse ou de l'Italie. Mais c'est beaucoup, si l'on prend en compte la diversité des terroirs, la très riche gamme des cépages et, du fait de la micro-propriété dominante, les dizaines de milliers de viticulteurs concernés. Une série de circonstances m'ont amené, non sans plaisir, à refaire ces dernières années, plusieurs « tours du Mont-Blanc » ; bonne occasion de relire l'excellente thèse de géographie de Maurice Messiez, soutenue en 1992 (1) et de me demander ce qu'ont en commun ces trois vignobles montagnards. Le Pays de Vaud, qui fait face au Mont-Blanc, n'a pas été inclus dans la thèse, mais je l'aime trop pour ne pas l'évoquer...

Une longue histoire partagée

On pourrait débattre longtemps des origines. Où et quand se planta le premier cep ? Il semble bien, que tout autour du Mont-Blanc solidement en place depuis des millénaires, il y ait eu des vignes « indigènes », dès le II^e siècle avant notre ère, avant même la conquête romaine : celles des Allobroges dans

(1) *Les vignobles des pays du Mont-Blanc, Savoie, Valais, Val d'Aoste, Grenoble, Revue de Géographie Alpine, 1998.*



Guérite de vigne en maçonnerie, Sion, Valais, Suisse.

l'avant-pays savoyard, celles des Rhètes dans les hautes vallées du Rhin et du Rhône, celles des Salasses le long de la Doire. Ce qui est certain, c'est que ces hautes vallées alpines voyaient passer les convois marchands de vins grecs et italiens vendus aux buveurs gaulois, bretons ou germains ; leurs populations prirent goût au vin et furent facilement associées aux plantations des premiers siècles avant et après Jésus-Christ par les légionnaires démobilisés. Comme, à la différence de la Gaule des amphores, ce vin se transportait dans des outres de peau, puis dès le II^e siècle de notre ère, dans des tonneaux de bois qui n'ont laissé aucun vestige, la marche de la viticulture est difficile à retracer. Augusta Pretoria (Aoste) a joué un rôle déterminant, ainsi

que les camps militaires des vallées du Rhône et du Rhin. C'est par le Valais qu'a commencé au III^e siècle, la christianisation des pays du Mont-Blanc. Dès le IV^e siècle, l'évêché de Martigny précède ceux d'Aoste et de Saint-Jean de Maurienne. C'est en 515 que le Monastère de Saint-Maurice est fondé à Agaune en Valais. Abbayes et prieurés se multiplient entre le VI^e et le XI^e siècle ; les chartes de fondation et les actes de donations nous confirment leur rôle moteur dans l'essor viticole, car une grosse quantité de vin leur était nécessaire pour les multiples usages liturgiques, médicaux et alimentaires. Les chanoines de l'abbaye du Grand-Saint-Bernard ont leurs vignes à Martigny. En Savoie, la carte des vignobles se calque sur celle des monastères.

C'est au XIII^e siècle qu'une viticulture princière s'ajoute à la viticulture ecclésiastique : on ne citera, faute de place, que les Comtes de Genève ou les Duc de Savoie (Ripaille, Miolans). Partout, aussi, dès le XV^e siècle, la bourgeoisie citadine des commerçants et des hommes de loi participe à l'essor viticole mais doit aussi compter avec la paysannerie locale. En Savoie, depuis 1728, le remarquable cadastre sarde et sa mappe (atlas) permettent de dater et de localiser cet élan viticole. Il est particulièrement vigoureux en Maurienne, à Orelle, Saint-Julien ou Notre-Dame du Pré. À Saint-Jean de Maurienne, les 215 hectares de vignes du milieu du XVIII^e siècle sont partagés entre l'évêché (20 %) et les riches propriétaires nobles et bourgeois (60 %), ne laissant que des miettes aux petits viticulteurs ; le vin rouge tiré du cépage persan y est justement renommé et se vend bien dans toute la vallée.

L'expansion maximale du vignoble savoyard se situe vers 1860, au moment de l'annexion : les deux départements totalisent alors près de 30000 hectares de vignes. Le recul s'amorce avec la crise phylloxérique et s'accroît avec l'exode rural vers les emplois industriels et avec les lourdes pertes humaines de la première guerre mondiale : 7500 ha seulement en 1939 pour les deux départements. La régression est encore plus marquée en Val d'Aoste où la concurrence des vins de la Lombardie voisine n'est pas soutenable par les viticulteurs locaux. Le vignoble valaisan en revanche connaît une croissance lente, mais régulière.

Une viticulture montagnarde ou l'art d'accommoder les pentes

C'est le grand écrivain vaudois Charles-Ferdinand Ramuz qui a joliment écrit : « le bon Dieu a fait la pente, mais nous on a

fait qu'elle serve ! » C'est surtout valable pour les Valaisans et les Valdôtains. En Savoie, la très grande majorité des vignes sont dans les collines de l'avant-pays, le fond des larges vallées, les cônes de déjection des torrents et, surtout, sur le flanc, doucement incliné vers l'orient, de la longue terrasse de la Combe de Savoie, d'Alberville à Chambéry. Si la faible déclivité des parcelles ne nécessitait pas des murs de soutènement, les viticulteurs n'en avaient pas moins à effectuer de bien pénibles tâches, énumérés dans les baux de complant : épierrier, remonter « de fond en cime », dans leurs grandes hottes « casse-cou », la précieuse terre entraînée par les « avalaisons d'eau » recueillir et charrier du fumier dans des brindes de planches ou sur des barettes de bois (civières à deux porteurs).

Mais c'est dans le Valais – et son antichambre, la Côte Vaudoise, à l'est de Lausanne – que les techniques de construction des terrasses et de leurs murs sont les plus élaborées et leurs résultats les plus spectaculaires. Les 5000 hectares de vignes valaisannes ont été plantés sur la forte pente du flanc droit de la vallée ; 120000 parcelles (parquets ou tablars), appartenant à environ 20000 propriétaires, sont soutenues par plus de 3000 kilomètres de murs. Les plus hauts dépassent 20 mètres à Cotzette, près de Sion.

Beaucoup datent des XV^e et XVI^e siècles et furent bâtis par des maçons italiens. Le cheminement piétonnier des vigneron se faisait et se fait encore sur la crête de ces murs, renforcée par de larges dalles scellées par des crampons de fer et sur de vertigineux escaliers. De Fully à Varen (Varone), sur plus de 100 kilomètres, une haute muraille de ceps reçoit les rayons du soleil levant et le souffle chaud du foehn.

D'autres parcelles sont éparées dans les vallées adjacentes : à Visperterminen au-dessus de

Viège et à Nay, dans le Val d'Hérens, à plus de 1000 mètres d'altitude. Le record d'Europe – qui était aussi du Monde avant la création des vignobles andins en Argentine – est également revendiqué par les vigneron valdotains de Morgex-La Salle. Sur les terrasses valdotaines, de plus modestes architectures, se pratiquait et se pratique encore la culture sur pergolas de bois, de pierre monolithe ou, plus récemment, de ciment. Elle a l'avantage de ménager l'espace pour des cultures céréalières et légumières. En Savoie, le même souci d'économie, avait entraîné, au XVIII^e siècle, une plantation des vignes en hautains tuteurés par des arbres. L'agronome Costa de Beauregard s'en était fait le propagateur dans son *Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux*, publié en 1774 et largement diffusé par le préfet Verneilh entre 1803 et 1813. De cette technique, ignorée en Valais, ne substituent plus que quelques crosses de chasselas sur des troncs de châtaigniers morts, à Marin près d'Évian. Si l'été est trop sec, l'extrême ensoleillement des tablars valaisans devient néfaste à la vigne. Heureusement, l'eau est présente, généreusement – jusqu'à quand hélas ? – dispensée par des glaciers et les névés. Une très ingénieuse petite hydraulique de versant est assurée par le bisse : cette longue rigole, directement taillée dans le rocher ou maçonnée, prélève en amont l'eau d'un torrent et la conduit en faible pente à l'aplomb des parcelles, où des vannes la distribuent.

On a recensé en 1994 (2) 117 bisses en Valais, pour une longueur totale de plus de 1500 kilomètres. Dans le Val d'Aoste, les rus, au nombre d'une quinzaine, sont beaucoup plus modestes. La Savoie n'irrigue pas et, partout, aujourd'hui, se pratique l'aspersion des vignes.

(2) *Colloque de Sion, Société d'Histoire du Valais, 1994.*

Un conservatoire de cépages spécifiques

Chaque « pays du Mont-Blanc » a les siens et les a peu diffusés chez ses voisins. Les études récentes des ampélographes suisses (José Vouillamoz) ou savoyards (Michel Grisard) montrent cependant d'évidentes parentés. S'il y a eu un incontestable appauvrissement depuis un siècle et demi, – Maurice Messiez recense dans sa thèse une bonne quarantaine d'espèces – on assiste heureusement depuis une vingtaine d'années, à des actions de conservation et de replantation. Ces cépages montagnards, autochtones ou apportés d'ailleurs, ont en commun une grande rusticité qui les fait se contenter de sols minces et pauvres, une bonne résistance aux froidures hivernales, un débouillage tardif qui leur permet d'échapper aux gelées printanières, un bon état sanitaire qui évite la pourriture automnale et assure de belles vendanges tardives. Ils répondaient aussi aux goûts de la clientèle locale des montagnards pour des vins « de soif », légers, sinon acides, très majoritairement blancs.

Dans le Val d'Aoste, les cépages locaux sont, en blanc, le valdigué ou « blanc de Morgex », encore « franc de pied » du fait de l'altitude extrême des vignes et le prié ; le « vin du Conseil » est fait de petite arvine, venue du Valais voisin ; en rouge, on trouve l'oriou dans l'Enfer d'Arvier, le vien de Nus et la premeta associés dans le torrette de Chambove ; le « petit rouge », dont est fait, à Donnas, le « Sang des Salasses » est de l'humagne rouge valaisanne, mais dans quel sens s'est fait le déplacement ? Dans le Valais, les deux cépages dominants par la superficie sont le pinot noir et le chasselas, en place depuis le XIX^e siècle et aujourd'hui rejoints par le gamay, la syrah, le sylvaner (Johannisberg) et même le muscat blanc. En revanche, sept cépages proclament haut et fort leur authenticité

■ Encadré 1 : Filmographie.

D'une bonne vingtaine de films, courts et moyens métrages, traitant des vignobles savoyards, valaisans et valdotains, présentés depuis 1993 au festival annuel Œnovidéo, nous sélectionnons 8 films :

Sur la Savoie :

« *La naissance d'un cru, Jongieux* », Grand Trophée, 1993.
« *Pépiniéristes en Savoie : les raisins de l'avenir* », 1999.
« *Le vignoble de Cévins* », Grand Trophée, 2005.

Sur le Valais :

« *Feux d'automne en Valais* », 2006
« *Du cep au verre* », 2008.
« *Le vin des poètes. Vendanges tardives en Valais* », 2009.
« *Les saisons de Marie-Thérèse Chappaz* », Trophée Spécial du Jury, 2010.

Sur le Val d'Aoste :

« *Nous, les vignobles les plus hauts d'Europe. Cave de Morgex-La Salle* », 2007. ■

valaisanne : cinq sont des blancs, la petite arvine sur 130 hectares sur le territoire de Vetroz, l'amigne, l'humagne blanche (22 ha), le païen (ou heida), dont la parenté avec le savagnin du Jura français est certaine et la réze, ce grand ancêtre déjà cité par Pline (« *Vitis Raetica* ») ; deux sont des rouges, l'humagne (110 ha) et le cornalin ou landroter, « rouge de pays » (90 ha). La plupart des vieux cépages savoyards ont disparu à la fin du XIX^e siècle (3), comme, en blancs, la fusette, le guèche (gouais?), le lignan ou le meslier ; en rouge, l'aluaz, le belochin, le curtillaz, le grapu, le peloursin ou le roget-taz. Certes, la Savoie peut être légitimement fière de sa mondeuse rouge, descendante de la *vitis Allobrogica* de Pline, de sa jacquère blanche ou de cette roussette ou altesse, apportée de Chypre au début du XV^e siècle par la famille de Lusignan, alliée aux ducs de Savoie. Le chasselas de Crépy et le gringet d'Ayme (savagnin) y sont venus en voisins familiers, tandis que le gamay ou le chardonnay sont des envahisseurs récents. Il convient donc de saluer l'initiative du Centre d'Ampélographie Alpine,

(3) *Longue liste dans la thèse de Maurice Messiez, p. 68 - 70.*

installée à Villard d'Irigny par la famille Grisard et qui se réclame de Pierre Galet dont il a recueilli les archives. Une pépinière conservatoire a été établie à Cévins et des vignes de persan ont été replantées en Maurienne, de verdesse et d'étraire de l'adhuy dans le Grésivaudan (Chapareillan, Bernin) et le Trièves; à Saint-Chef, dans les Balmes Dauphinoises, Nicolas Gonin a planté du bia, de la verdesse et du persan.

La force des traditions communautaires

Elle est réelle mais moins évidente que dans d'autres vignobles européens. En Savoie et, dans une moindre mesure, en Valais, l'élevage bovin avec le calendrier annuel de ses « remues » collectives et la valorisation coopérative de ses produits fromagers, a suscité davantage d'identité communautaire que la viticulture plus individualiste. C'est seulement dans le Valais – et dans le Pays de Vaud voisin – qu'une forte solidarité vigneronne s'affiche ouvertement. Elle était nécessaire pour les grands travaux collectifs d'aménagement des terrasses: les communes et l'état cantonal ont pris le relais pour l'aménagement routier et l'entretien des grands murs. La communauté vigneronne valaisane s'affirme aussi dans la solidarité du vignolage, cette journée d'entretien collectif des vignes d'un propriétaire défaillant. Avec ses cabanes de vignes, les célèbres guérites (4), le Valais a conservé un habitat temporaire de travail et de loisirs masculins souvent collectifs: ils se prolongent autour de quelques « décis » dans les carnetzets plus intimes.

Les trois vignobles ont, aussi en commun, une vigoureuse organisation coopérative. Elle est apparue à la fin du XIX^e siècle

(4) Anne-Dominique Zufferey (Dir. de), *Guérites. Ces cabanes dans les vignes*, Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, Sierre, 2007.

dans le Valais, avec des caves communales sur le modèle des fruitières fromagères; elles se fédèrent en 1930 pour donner naissance à la grande coopérative « Provins » (« producteurs de vins »), qui, aujourd'hui, reçoit, vinifie, encave et vend la production de plus de 1200 hectares de vignes, le quart du vignoble valaisan. En Savoie, la plus grande cave, celle de Cruet, voit le jour en 1939; suivent, en 1947, celle de Montmélan, en 1952, celles de Barberaz et de Ruffieux (Chautagne), en 1966, celle d'Apremont. On dénombre également cinq caves en Val d'Aoste. Beaucoup plus modestes, elles datent des années 1970 et regroupent environ 500 adhérents à Morgex, Arvier, Arnod, (la « Kuiva »), Chambove (la « Crotta de Vegneron ») et Donnaz (« les onze communes »). On évoquera, pour finir, la mobilisation vigneronne collective, lorsqu'est en péril l'outil de travail (la vigne) ou la qualité du cadre de vie. Le 2 juin 1961, jour chômé de la Fête-Dieu, les vignerons de Fully ont décroché leur fusil (de guerre!) pour tirer sur deux hélicoptères « cantonaux » qui aspergeaient de défoliants des vignes interdites (5); ils ont symboliquement planté les trois ceps de la « vigne à Farinet », brigand au grand cœur, cher aux Valaisans; Jean Louis Barrault, l'abbé Pierre ou les danseuses du Crazy Horse sont venus en vendanger les raisins. En 2012, des vignerons valdotains sont présents dans les violentes manifestations contre le chantier d'une nouvelle voie ferrée. Plus placides, les Savoyards se contentent de voter pour des candidats indépendantistes...

Patrimonialisation et valorisation

Le Pays de Vaud peut servir de référence avec, en 2007, l'inscription des vignes de Lavaux au

(5) Pascal Thurre et Paul Erni, *Les vignes maudites*, Sierre, 2000.

■ Encadré 2: Pour en savoir plus.

- Maurice Messiez, *Les vignobles des pays du Mont-Blanc, Savoie, Valais, Val d'Aoste, Grenoble*, Revue de Géographie Alpine, 1998.
 B. Janin, *Le Val d'Aoste. Tradition et renouveau*, 1993.
 C. Carruzzo, *Cépages du Valais*, 1995.
 Anne-Dominique Zufferey (Dir. de), *Histoire de la vigne et du vin en Valais*, Musée Valaisan, Sierre, 2009.
Guide des vins suisses, Concours National de 2006.
 Gabriel Bender, *Professions de vin*, Sierre, 2001.

Patrimoine mondial de l'Unesco. Celles du Valais méritent largement pareil honneur. L'empreinte d'une histoire bi-millénaire s'y inscrit sur un cadre naturel d'une rare beauté. Des « sentiers de vignes » se sont multipliés: le « chemin du vignoble », de Martigny à Leuk, fait cinquante kilomètres, traverse 24 communes et se module en cinq étapes qui associent l'effort physique, le plaisir des yeux et l'apprentissage du métier vigneron. Deux grands musées, celui d'Aigle au cœur du Chablais et celui du château de Vila à Sierre, rassemblent des collections et multiplient les expositions. Le très actif Ordre Valaisan de la Vigne et du Vin (ou « Ordre de la Channe ») est très attentif aux manifestations culturelles et à leurs liens avec la promotion commerciale des vins valaisans. Les organisations cantonales mais aussi les grandes maisons de négoce font réaliser des films sur la viticulture: sur 25 films « alpins » présentés entre 1993 et 2010 au festival annuel CEnovidéo, 11 sont vaudois, 9 valaisans, 4 savoyards et un seul valdotain (Encadré 1). On observerait le même

contraste dans la valorisation littéraire. Les vignes du Val d'Aoste n'ont inspiré personne. Qui connaît les poèmes en patois savoyard d'Amélie Gex (1835-1883) et qui a lu l'ennuyeux roman d'Henry Bordeaux, *Les Roquevillard* (1906)? En Valais, par contre, c'est un foisonnement d'œuvres initiées par le grand écrivain vaudois Charles-Ferdinand Ramuz, avec Maurice Zermatten, Corina Bille, Maurice Chappaz, Albert Mathier, Marcel Michellod, Bernard Crettaz, Isabelle Raboud. On rappellera enfin que le grand poète autrichien Rainer-Maria Rilke a écrit à Sierre ses délicats Quatrains Valaisans.

La conclusion sera brève. Tout autant que l'élevage laitier, la vigne est depuis des siècles une valeur commune des trois « pays » du Mont-Blanc. Mais c'est bien en Valais qu'elle s'affiche avec le plus d'authenticité, de qualité et de promesses d'un sage développement durable. Nos amis savoyards seraient bien inspirés de regarder davantage « de l'autre côté du lac » et vers les autres « pays du Mont-Blanc »!

débouchage à façon sur toute l'Europe
 Chanudet JC. gestion de stock / étiquetage non conforme / problèmes oenologiques / goûts étrangers au vin / queues de promo à réassembler

Sur les lieux de conditionnement, Négoce, Caves Coopératives, Propriétés, Domaines, Châteaux...
 ... ou en toute discrétion dans nos installations...

SARL CHANUDET JEAN-CLAUDE
 ZA Les Marcellins - 69910 Villié Morgon ■ Tél. (33) 04 74 04 20 51 ■ Fax (33) 04 74 69 16 46
 www.chanudet-debouchage.com ■ jean-claude.chanudet@orange.fr