

La renaissance du vignoble de la cave coopérative aux producteurs indépendants

Les nombreuses crises qui ont secoué le Vallon n'ont pas entamé la détermination de tous les vignerons et quelques uns d'entre eux se sont réunis afin de fonder une cave coopérative pour relancer l'activité. Fort d'un succès certains, la viticulture commença à reprendre une place correcte dans le Vallon grâce à trois grandes catégories de vignerons : ceux menant leurs récoltes à la cave coopérative de Valady, les indépendants en monoculture et enfin ceux exerçant cette activité en polyculture. Souhaitant traiter cette partie par l'exemple, je me suis focalisée sur la cave coopérative de Valady, qui fut à l'origine de la renaissance du vignoble et de son accession en AOC, sur le domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA, vigneron indépendant en monoculture à Bruejouis et enfin sur le domaine de la Carolie de Joël GRADELS, également indépendant mais en polyculture. Ce choix s'est opéré au vu de leur type d'exploitation : Jean-Luc MATHA possède une exploitation en monoculture viticole, quant à Joël GRADELS, il est le propriétaire d'un des plus vieux domaines du Vallon¹. Qui plus est, chacun affichait à mon sens une personnalité reflétant le Vallon.

A - La cave coopérative des « Vignerons du Vallon », la seconde chance du vignoble

La cave coopérative s'inscrit aujourd'hui comme un aspect immanquable de la vie viticole locale. Bien que récente, elle a été le tremplin du renouveau et reste, encore à l'heure actuelle, une structure importante, raison pour laquelle nous allons nous pencher sur son histoire ainsi que ses caractéristiques actuelles afin de comprendre son rôle.

¹ Joël GRADELS est un parent. Cette proximité familiale m'a permis d'avoir accès à des informations de première main et a facilité les rencontres pour les entretiens. Par ailleurs, l'éloignement palois m'a permis de garder une certaine distance avec l'objet étudié.

1 – Il était une fois, neuf vigneron dans une grange à Valady...

Unis dans la volonté de redonner un second souffle à la viticulture marcillacoise, neuf vigneron s'unirent pour jeter les bases d'une cave coopérative qu'ils fondèrent à Valady en 1962. Le premier lieu d'accueil fut une grange, qu'André METGE définit plutôt sous le nom d'étable, que les vigneron choisissent de louer afin d'entreposer leur récoltes. André METGE, premier directeur¹ de la cave, a tenté de me faire comprendre sa localisation depuis la table de sa salle à manger, où nous menions l'entretien. Les nombreux toponymes et lieux-dits qu'il nous cita à grand renfort de gestes ne nous permirent pas de situer ce bâtiment qui revêt cependant une importance capitale dans le discours de ces vigneron bâtisseurs.

La cave coopérative débuta avec la modeste participation de huit adhérents et par ailleurs un chiffre d'affaire déficitaire de deux millions de francs², notamment en raison d'un vin de qualité moindre. Partant d'un tel constat et armés d'un outil moderne, ces premiers vigneron-coopérateurs envisagèrent des jours meilleurs avec des productions d'une qualité optimale et l'obtention d'un label afin de capter une clientèle sur la défensive. Ces volontés n'étaient pas une utopie et, forts de conseils et expériences de divers ingénieurs, les démarches aboutirent en 1965 au label VDQS délivré par arrêté ministériel. André METGE précise d'ailleurs à cette occasion la raison pour laquelle le vin blanc ne fut pas reconnu par le label, ce qui entraîna sa faible production dans le Vallon :

« Ces « fonctionnaires » descendu de Paris s'arrêtèrent à Saint Christophe après une nuit en chemin de fer. Mauvaise nuit, mauvais réveil, mauvaise humeur firent qu'ils attribuèrent le VDQS au vin rouge mais qu'ils le refusèrent au vin blanc alors que celui-ci était normalement produit par les vigneron. En contrepartie, ils accordèrent un VDQS au rosé qui n'existait pas »³.

Malgré la bonne nouvelle que représentait ce label, il s'agissait de ne pas de s'arrêter là : le Vallon souffrait d'un travail trop archaïque et de structures trop précaires qui devaient être modernisées pour répondre à la demande qui allait être suscitée par cette reconnaissance. Qui plus est, une réflexion fut menée suite aux remarques d'un inspecteur de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), M. ORIZET, qui fut choqué de trouver en février un vin assez peu évolué. D'après lui, il fallait revoir les techniques de vinification et

¹ Le directeur s'entend ici non pas au sens de dirigeant, mais comme la personne chargée de faire appliquer les conseils techniques que peuvent donner les ingénieurs principalement toulousains.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 82.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

chauffer les caves¹. Ce conseil trouva preneur et la CADAUMA², gérante de la cave coopérative de Valady depuis 1967, dégagea un budget de « quarante millions de centimes pour la construction d'un bâtiment en dur chargé d'accueillir la nouvelle cave coopérative du Vallon »³. En 1970, les travaux de ce bâtiment débutèrent sciemment en bordure d'une route nationale, sur l'axe Brive-Méditerranée, afin d'assurer un certain succès commercial, ce qui rassurait les vigneron qui voyaient dans ce choix la possibilité de faire prospérer les ventes de leurs récoltes. Maurice BURDIN, responsable à la CADAUMA se veut d'ailleurs très élogieux lorsqu'il évoque la structure dont il a la gestion :

« La Cave a apporté une réponse aux problèmes commerciaux, elle a permis une meilleure valorisation, elle a servi de cadre à la recherche de solutions pour la mécanisation des nouvelles plantations. En liaison avec la Chambre d'Agriculture elle a activement participé à l'effort de sélection et d'amélioration de l'encépagement. »⁴

Bien que responsable de cette structure, il n'en reste pas moins objectif et affiche effectivement un bilan qui résume assez bien les années d'existence de la cave : la fondation fut délicate et rude mais son succès indéniable. En groupant les efforts, le vignoble a pu trouver l'élément déclencheur qui manquait à son succès contemporain. Grâce aux moyens mis en œuvre par une entreprise importante telle que la CADAUMA, devenue UNICOR, les progrès de mécanisation et de vinification purent faire leur entrée dans le Vallon et s'insérer dans tous les autres domaines du Vallon, cela ne pouvant être que bénéfique au vignoble.

Une fois les ventes lancées, il fallait prévoir un outil de communication à insérer sur les bouteilles qui étaient, désormais, le mode de conditionnement le plus répandu. Ils firent donc créer une étiquette afin de valoriser l'identité du terroir qu'ils cherchaient à faire passer par la qualité du vin. Cette dernière tâche échut en 1966 à un professeur de dessin du lycée Foch de Rodez, M. VERNHES, qui réalisa un vieux vigneron courbé sur son *bigos* et travaillant la terre :

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 180.

² « Le nom **CADAUMA** vient du nom de la coopérative créée en 1948 à RODEZ : la Coopérative Agricole Départementale d'Achat et d'Utilisation de Matériel en commun de l'Aveyron, spécialisée dans le machinisme agricole. Lorsqu'au début des années 90, la coopérative UNICOR naît de la fusion de plusieurs coopératives aveyronnaises dont la CADAUMA, CADAUMA devient le nom de la filiale machinisme de cette nouvelle entité. » Site de la cadauma [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. <http://www.cadauma.fr/info-concessionnaire-2998/la-societe.html>.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

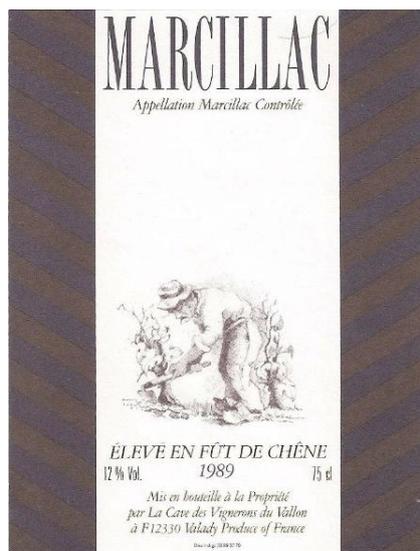


Figure 21 : Etiquette de la cave coopérative réactualisée dans les années 80¹

Cette étiquette longtemps conservée fut réactualisée en 1980, les nouvelles normes en matière de marketing insistant sur une typographie plus fine garante de la qualité du contenu de la bouteille².

Ce fut le 8 aout 1971 que fut inaugurée la « nouvelle cave coopérative des vigneron du Vallon »,   Valady, avec effectivement une nouvelle génération de vigneron prêt à s'impliquer pour porter le vignoble encore plus loin. A cette date, ils écoulent d'ailleurs 80% des ventes du marcillac³. En 1974, ce sont 62 adhérents qui livrent leurs récoltes à la cave coopérative qui décide alors d'entreprendre une politique de stockage, afin de garder en permanence une année de vin d'avance. Mais le marcillac souffrait de ce qu'était devenue sa réputation : loin de la qualité autrefois offerte aux clercs et seigneurs, il était perçu comme un « petit » vin et entra t en concurrence, chez les caf tiers, avec la mode grandissante du beaujolais nouveau, lancée après la guerre. Or le marcillac ne rassemblait pas les qualités nécessaires pour se prêter à ce petit exercice comparatif et, dès lors, vit le marché des caf tiers aveyronnais se fermer. Il s'agissait donc pour les responsables des secteurs viticoles, à savoir la cave coopérative et la CADAUMA réunies, d'ouvrir à nouveau les marchés en allant eux-mêmes plaider leurs causes. Maurice BURDIN, responsable à la CADAUMA, fait état de la technique employée pour acquérir de tels marchés :

¹ Marcillac-Vallon, une ville, une histoire [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/vin-vignoble-marcillac?nggpage=2>

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 191

« A l'époque, aucun agent commercial n'avait été embauché. La commercialisation se faisait en allant manger dans certains restaurants aveyronnais ou parisiens lors des réunions de la CADAUMA, où l'on servait inévitablement du vin de la Cave »¹

C'est donc au prix d'un jeu de séduction que le marcillac finit par reparaitre sur les tables des restaurateurs et des particuliers aveyronnais. Mais l'heure était au commerce avec l'international, aussi ne fallait-il pas se contenter de si peu mais au contraire se ménager une ouverture hors des marchés traditionnels. C'est ainsi qu'en 1986, la cave coopérative de Valady partit à l'assaut de destinations comme Paris mais surtout la Grande-Bretagne, la Belgique, la RFA ou encore le Québec. Jean OLIVIE précise même qu'en 1990, les anglais achetaient 10% des ventes de la cave, soit 30 à 40 000 bouteilles, et demandaient le double de bouteilles². Mais ces ambitions furent de courte durée en raison des conditions climatiques de 1991 (neige et gel) qui amputèrent à 90% les espoirs de récolte, auquel s'ajoutait, en 1992, une vendange médiocre rejetée à 50% pour l'AOC. Quant à l'année 1993, elle fut un millésime moyen, avec un faible rendement et la cave fut contrainte, en 1995, de rapatrier son marché sur le territoire local avec « 30% de l'écoulement assuré par les ventes au comptant sur place, 50% dans le département et ses bordures, 20% enfin sur la capitale »³. De plus, le marcillac manquant encore de notoriété et les aléas climatiques se chargeant de faire fondre le stock en imposant des variations importantes sur les récoltes, la cave décida de ne plus prospecter « en dehors du département tant l'écoulement des stocks est assuré par la vente directe »⁴. Cependant, les choses n'étant pas stagnantes, l'année 1996 rassemble 51 producteurs sur 100 ha de vignes dans une cave coopérative, sous l'égide de la maison mère UNICOR. Cette année-là, le marché s'ouvre à nouveau à l'international : 80% des ventes se font, certes, en Aveyron, le reste part pour Paris, mais surtout l'Angleterre, les pays du Nord et même les USA⁵.

Néanmoins, on note malgré tout un changement fort qui fut certainement à l'origine de ces exportations : l'accession en AOC en 1990. En effet, comme il avait été fait pour le VDQS, la cave sollicite le label AOC pour les vins de Marcillac. On peut peut-être donc considérer que cette reconnaissance n'est pas étrangère au regain de succès de cette production locale. Or une fois de plus, ce fut à la cave de jouer ce rôle prépondérant pour le vignoble. Ainsi, outre la mutualisation des efforts générés par cette fédération de viticulteurs,

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 245.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 85.

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 85.

⁵ Jean OLIVIE. 1998, voir page 245.

la cave a permis l'accès consécutive à deux labels, que sont le VDQS et l'AOC, conférant ainsi l'aval de l'administration à une réputation enfin retrouvée et un blason enfin redoré pour un vignoble qui sut renaître de ses cendres. Mais cette renaissance demandant à être pérennisée, il fallait mettre en place des stratégies de valorisation.

2 – La cave des Vignerons du Vallon : entre marketing et valorisation

La cave coopérative de Valady s'est désormais offert une place dans l'économie du Vallon depuis son implantation, il y a 50 ans, dans une grange. Elle trône toujours au bord de la même route sous le nom de « Cave des vignerons du Vallon ». Au bout d'un demi siècle, les bâtiments ont été « rajeunis », modernes aux lignes épurées, attirant le regard des automobilistes qui empruntent la route qui mène de Rodez à Montauban (RD 840). Ces nouveaux locaux, inaugurés en juin 2012, ont été dessinés par l'architecte ruthénois François BEDRUNE, ce choix soulignant assez bien le souci constant de valorisation des compétences professionnelles présentes sur le territoire du marcillacois.



Figure 22 : Extérieur de la cave coopérative de Valady¹



Figure 23 : Intérieur de la cave de Valady²

Cette structure, au-delà de son aspect commercial, est un outil essentiel de valorisation pour le vin de Marcillac. Il s'agit en effet d'un lieu fixe et régulièrement ouvert afin que touristes et locaux puissent aussi bien acheter les productions viticoles qu'obtenir des informations sur l'activité viticole, son actualité et son histoire ou encore acheter des produits de terroir complémentaires des vins proposés traditionnellement. Afin de mener à bien cette vocation de valorisation, la cave s'est dotée d'une zone de dégustation qui finalise la visite de façon gourmande et qui amène le visiteur à un espace de vente où il retrouvera non seulement les productions de la cave, mais également d'autres spécialités participant de l'identité de ce

¹ Les vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 23 mars 2013. <http://www.vigneronsduVallon.com>

² Les vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 23 mars 2013. <http://www.vigneronsduVallon.com>

terroir. S'ajoute à cela un auditorium où il est possible de visionner le petit film documentaire¹ d'une dizaine de minutes, qui expose l'histoire, le développement et la présence de ce produit de terroir en terre aveyronnaise.

Monsieur Kasper IBFELT est donc l'actuel directeur de la cave, venu du Nord de l'Europe, il est depuis 7 ans, à la tête de cette structure et s'est passionné pour l'histoire de ce vin et de son territoire. C'est ainsi que lors de ma première prise de contact, lors des vacances de la Toussaint 2012, il m'a exposé un état des lieux de la cave et de sa production qui m'a permis d'avoir une vision globale de cette activité. A cette date, récoltaient pour la cave 38 viticulteurs classés en trois catégories différentes : ceux pour qui la viticulture permet 80% de leurs revenus, ceux qui sont en polyculture et ceux qui ont une double-activité et qui conservent les vignes pour la préservation du vignoble. Ces exploitants permettent à la cave d'assurer 55% de la production de l'AOC, soit 3900 hl, ce qui fait dire à Kasper IBFELT qu'il s'agit d'une petite AOC.

Cependant, la cave coopérative des Vignerons du Vallon ne se contente pas de recevoir les récoltes alentours en appliquant seul le cahier des charges de l'AOC, elle a également établi son propre cahier des charges afin de favoriser une certaine qualité des fruits vendangés par les viticulteurs. Cette précaution met partiellement à l'abri des récoltes de mauvaises qualités et permet, par la même occasion, une implication un peu plus grande des adhérents. En effet, au risque de voir leurs récoltes refusées, les viticulteurs sont dans l'obligation de prêter une certaine attention à la vigne et ne pas faire n'importe quoi : ils ne vinifient pas et ne commercialisent pas mais ils sont tout de même obligés de fournir une certaine qualité. Jean-Michel COSSON et Catherine BEX résument très bien cette idée :

« Chaque adhérent voit ses parcelles soumises à un cahier des charges plus exigeant que le décret AOC lui-même, tant au niveau des rendements et de l'état sanitaire, que de l'exposition des vignes. Ces mesures deviennent franchement draconiennes quand la vendange est destinée à la « cuvée réservée » : les ceps doivent avoir plus de 20 ans et bénéficier des meilleurs ensoleillements. »²

Ou comme soulignait André METGE, ancien directeur de la cave, « la cave n'est pas une poubelle »³

La cave œuvre donc pour la qualité de ce vignoble grâce à ses moyens techniques et en imposant des contraintes drastiques à ses adhérents, mais ce n'est pas l'unique axe de travail de cette structure. En effet, la cave propose, à sa manière, une valorisation de ses produits et

¹ Youtube [en ligne]. Consulté le 23 mars 2013. http://www.youtube.com/watch?v=uC48_52Pwjw

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 150.

³ Entretien avec André METGE le 18 décembre 2012.

de son terroir notamment grâce à son site internet¹ :

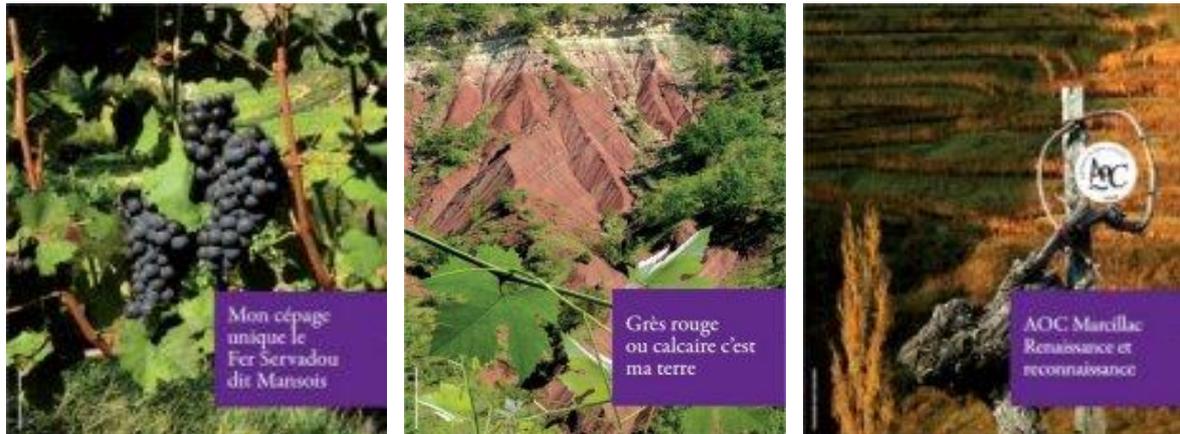


Figure 24 : Outils de valorisation de la cave coopérative par son site internet²

Il s'agit bien sûr d'un site commercial qui a pour premier objectif la vente des produits, cependant, aujourd'hui, les consommateurs ne se contentent plus de l'achat des produits, on les plonge dans la connaissance du territoire et des terroirs, on leur permet de rencontrer les vignerons, via un court métrage, et on les engage à découvrir des poèmes composés par des poètes locaux. Cet ensemble contextualise le produit, fait surgir les hommes et les femmes qui habitent et travaillent ce terroir et, dans une moindre mesure, essaie d'établir un pont avec une production artistique. La valorisation des produits telle quelle est pratiquée par la cave coopérative qui s'attache à montrer que la viticulture n'est pas qu'un aspect économique mais réellement un objet de patrimoine.

La cave a donc relancé le vignoble, mais qu'en est-il des autres exploitants ?

B – Le domaine du Vieux Porche : un vigneron indépendant en monoculture

Le domaine du *Vieux Porche* se trouve à Bruejols, sur la commune de Clairvaux d'Aveyron, soit au sud de l'appellation. C'est un jeune domaine comptant parmi les grandes exploitations viticoles de l'AOC à la tête de laquelle se trouve Jean-Luc MATHA, 59 ans, passionné par son métier et son terroir. Ce domaine est intéressant à observer pour plusieurs

¹ Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013.

http://www.vigneronsduVallon.com/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1

² Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013.

http://www.vigneronsduVallon.com/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1

raisons : il illustre le cas d'une exploitation en monoculture chez les vigneron indépendants et sa personnalité marque le paysage viticole du Vallon. Au-delà des qualités matérielles qui nous intéressent ici, cet homme offre un regard passionné sur son métier et son terroir, se démarquant de l'ensemble des viticulteurs, et est toujours cité comme « personnage emblématique » du Marcillac et de sa région jusqu'à apparaître comme un des meilleurs atouts de valorisation du vignoble à lui seul.

1 – Du petit séminaire à la vinification

Jean-Luc MATHA est, quelque soit l'angle d'attaque, un personnage surprenant et non conventionnel. A l'entendre parler, on imagine une longue histoire viticole dans ses antécédents familiaux, or, bien que discret sur le passé lointain, l'histoire proche se révèle contrecarrer cette théorie. Sa famille possédait bien quelques vignes, mais l'obligation de subvenir aux besoins quotidiens poussa son père à aller travailler à Rodez en tant qu'infirmier psychiatrique. Qui plus est, Jean-Luc ne se destine pas, dans un premier temps, au travail viticole puisque, ce dernier souhaitant devenir prêtre, il fit le petit séminaire. De cette époque, il garde une foi indétrônable et montre une croyance en Dieu à toute épreuve, ce qui se dégage dans chaque mot prononcé, surtout lorsqu'il s'agit de vignes. Cette caractéristique prend d'ailleurs une tournure assez ironique quand on sait que le Vallon passe pour être la vallée de Dieu et que les vignes auraient été bénies de sa main grâce, notamment, à l'intervention des moines de Conques. Quoiqu'il en soit, Jean-Luc finit par se raviser et décide alors de se lancer dans la culture viticole grâce à son père et la ferveur que celui-ci mit pour l'imprégner des saveurs et de l'amour du terroir :

« C'est l'amour du vin, mais surtout l'amour du pays qui a servi de déclencheur pour que je pratique ce métier », ajoute-t-il en n'oubliant pas de rendre hommage à son père - « C'est lui qui m'a donné l'envie d'avoir envie et m'a enraciné dans ce terroir » - et à son « oncle Marcel » : « En me donnant des conseils et de l'aide, il a participé à tout ce travail », explique Jean-Luc Matha en balayant ses terrasses - « Construites par mon père et Lucien Cayrouse » - d'un geste de la main et du regard. »¹

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2005/10/10/339775-jean-luc-matha-le-vigneron-poete.html>

Il n'a donc pas de formation et apprend sur le tas. Son père l'aide au début, ce qui met en avant l'héritage familial, un aspect qui se révèle souvent identitaire du Vallon. C'est un point de vue important de cet AOC puisque, à l'image de Jean-Luc, peu de vignerons ont fait des études spécifiques, ainsi aux savoirs académiques, peu présents, se mêlent les savoirs familiaux, ce qui permet à ce territoire de conserver dans son AOC une identité de terroir directement héritée de l'histoire. Ainsi, dans la continuité de son parcours atypique, Jean-Luc MATHA se lance à la conquête de son domaine et commence à travailler la vigne, dans un premier temps avec l'aide de son père, qui fut d'ailleurs celui qui lui conseilla d'érafler la vendange, soit d'enlever la partie verte de la grappe afin d'ôter le goût amer propre au *mansois*. Conseil d'excellente augure puisque ce fut l'une des caractéristiques du cahier des charges lors de l'accession du vignoble en AOC. L'aide apportée fut de deux ordres : non content de prodiguer des conseils pour le bien de l'exploitation, son père lui offrit également une aide financière. Malheureusement, ce dernier décéda très jeune, ce qui influença directement sa carrière puisque en temps que jeune exploitant viticole, il fut avantagé dans le partage, vis à vis de son frère et de sa sœur, afin de pouvoir créer son domaine. Ce fut quelque part une chose heureuse puisqu'avec l'accession en AOC, la constitution ou l'agrandissement d'un domaine viticole s'est particulièrement compliqué : pour s'installer il faut désormais être âgé de moins de 40 ans et proposer un projet viable financièrement. S'il y a acceptation, l'exploitant aura le droit de planter 1 ha par an pendant 5 ans. Ainsi, tout vigneron qui aurait la volonté de s'installer doit pouvoir hériter d'un certain nombre de terres à vignes ou avoir les moyens financiers d'acheter des parcelles ainsi que les droits d'exploitation, sans quoi, l'exploitant est condamné à travailler une superficie restreinte, ce qui engendre une production également moindre.

Jean-Luc MATHA s'installe donc dans le paysage du Vallon en tant qu'exploitant viticole en 1975. Il fait d'abord partie des adhérents de la cave jusqu'en 1982, date à laquelle il décide de fonder sa propre entreprise. Il choisit d'ajouter à son métier la vinification et le côté relationnel en tenant sa propre cave, comme il l'appelle « le cavon ». C'est à cette occasion qu'il établit la distinction, à laquelle il tient particulièrement, entre le viticulteur, qui travaille la vigne et fait la vendange pour la porter à un tiers, et le vigneron qui travaille sur le produit du début à la fin, soit de la plantation du cépage à la commercialisation du vin en passant par la vinification. Cette distinction lui est chère car il s'accorde une certaine fierté dans le fait de métamorphoser le fruit en vin : il considère que tous les aspects de la production sont complémentaires ; « c'est le travail du viticulteur que de concentrer ses

efforts sur le raisin, et celui du vinificateur que d'en tirer le maximum. »¹. C'est ainsi qu'il se lance lui aussi dans l'aventure de la viticulture marcillacoise au gré de nombreuses caractéristiques qui font la spécificité de son domaine, mêlant à la fois travaux agricoles et stratégies de valorisation.

2 – Le domaine du Vieux Porche : de la vigne à la valorisation du terroir

Parmi les caractéristiques du domaine du Vieux Porche, il faut bien distinguer celles qui sont matérielles et concrètes et apportent une dimension palpable dans la compréhension de cet exemple, et celles qui sont propres à l'homme et qui participent grandement du succès de ce domaine. Ces dernières sont à mettre en avant en raison des retombées qu'elles peuvent avoir sur le vin et le patrimoine viticole marcillacois en général.

Au rang des caractéristiques matérielles, il convient tout d'abord de préciser les caractéristiques de l'exploitation : progressivement, Jean-Luc MATHA a pu agrandir son domaine et cumuler aujourd'hui 16 ha de vignes dont presque la moitié sont installées en terrasses :



Figure 25 : Terrasses de Jean-Luc MATHA en automne²

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 60.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 20



Figure 26 : Terrasses de Jean-Luc MATHA au printemps¹

Il considère ce mode de culture comme une méthode particulière qui lui convient pour les caractéristiques qu'offrent ces parcelles : telles des amphithéâtres romains, il précise que quel que soit l'endroit où l'on se trouve et quelle que soit la terrasse, on peut tout voir tel un spectacle naturel. Cette configuration permet également d'optimiser l'ensoleillement particulièrement favorable aux bons crus, d'autant plus que les siennes sont toutes orientées au Sud-ouest, au dessus du village de Bruejouis.

Au-delà de la configuration, l'implantation de sa propriété est en majorité dans le Rougier qui, comme nous l'avons vu tire son nom de la couleur particulière que la terre revêt. Si, historiquement, cette localisation n'était pas optimale, Jean-Luc MATHA a su apporter à sa vigne et son vin le soin nécessaire pour pallier à ce défaut lié à un excès de fer. On note par exemple qu'il offre à sa terre des soins tout particuliers et en majorité naturels :

« L'exposition et la rusticité du cépage limitant les traitements, Jean-Luc Matha, amoureux du geste vigneron et respectueux de la nature, griffe ses vignes afin d'en aérer le sol et n'apporte que des matières organiques et des minéraux. »²

Ainsi, peut-être au mépris des techniques académiques, il applique un savoir faire familial et naturel qui converge à l'heure actuelle vers le renouveau du bio et la recherche de produits authentiques aux savoir-faire en adéquation avec la nature.

« Et le viticulteur d'expliquer qu'il traite « très peu » ses vignes - « Deux fois du

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 20.

² Site Jean-Luc MATHA. Consulté le 24 mars 1013. <http://www.matha-vigneron.fr/accueil.php>

cuire cette année, c'est tout » - afin de garder un produit le plus naturel possible. « Le meilleur insecticide que je connaisse, ce sont les coccinelles », affirme-t-il.»¹

C'est avec de tels soins que le domaine propose fièrement entre 80 000 et 90 000 bouteilles, toutes liqueurs confondues. Aussi trouvera-t-on deux cuvées de *mansois*, qui diffèrent par les techniques utilisées dans la vinification, une cuvée de rosé et une de blanc ainsi que divers apéritifs répondant au nom de « *Lo Grabel* », « *Lo Ratafia* » et « *Lo Rascalou* ».

Ces caractéristiques ne sont pas les seuls atouts de cette exploitation puisque la force de ce domaine réside aussi dans le personnage qui la fait vivre. Quels que soient les articles consultés, les livres lus ou les personnes rencontrées, toutes les informations convergent vers une personne atypique, passionnée et qui livre un amour déraisonné à sa vigne et son terroir. Chacun y va de sa plume pour caractériser un vigneron qui se révèle être, par ces traits de caractère, la voix et le visage du Marcillac, après, bien sûr, l'aspect marketing que peut offrir la cave des Vignerons du Vallon. Il s'agit de deux approches différentes, l'une ciblée sur le commerce et l'autre sur le terroir et le métier de vigneron. Le texte écrit par Alain d'ISSOIRE, figurant sur le prospectus du domaine, retrace avec précision le caractère de ce vigneron à la trajectoire particulière :

« Jean-Luc Matha fait partie de ces hommes que l'on a plaisir à rencontrer. Un homme façonné par son pays, par son travail de la vigne, par l'amour qu'il porte à son métier de vigneron. Quelques minutes partagées avec lui dans son caveau de dégustation et l'on est fasciné par la passion qui se dégage de cet homme. Il parle de son vin comme un artiste peintre ou un sculpteur parlerait de son art. On en serait presque à oublier toute la rudesse du labeur, qui a donné naissance à son vin. Dans le vin de Jean-Luc Matha, il y a bien plus que la complexe et lente élaboration d'un produit de qualité. Il y a tout à la fois : le souvenir et le respect des anciens, ceux qui ont commencé il y a des centaines d'années à apprivoiser ces terres alors hostiles du rougier ; tous les parfums, toutes les couleurs, toutes les nuances, toute la force et toute la douceur de ce pays. Tout comme les ceps de ses vignes, les racines de Jean-Luc Matha sont ici, à Bruejous, au cœur du Vallon de Marcillac. Alors, qui de l'homme ou de cette terre a le plus marqué de son empreinte le caractère de l'autre ? Difficile à dire. Mais le résultat est là, d'une surprenante évidence. Jean-Luc Matha, ce vigneron passionné, sa terre et son vin partagent ensemble... un sacré caractère. »²

Au vu des caractéristiques évoquées, on comprend d'ores et déjà que par sa verve et sa passion, Jean-Luc MATHA est un des meilleurs atouts de valorisation pour le vin de Marcillac. Il met toutes ses particularités au service de la reconnaissance de ce vin et de cet

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2005/10/10/339775-jean-luc-matha-le-vigneron-poete.html>

² Prospectus publicitaire du domaine du Vieux Porche de Bruejous.

AOC, peut-être quelquefois malgré lui mais qu'importe. Il ne refuse aucun entretien, parle avec aisance et poésie aux diverses caméras qui peuvent l'interroger sur le Vallon¹ et déborde de talent quand il s'agit de mettre en avant les qualités de ce qui fut l'activité phare des communes aux alentours de Marcillac.

Mais la valorisation ne s'arrête pas là chez cet homme soucieux de faire connaître son terroir et l'harmonie qui y règne. Parmi les plus gros exploitants de l'AOC, il mène une campagne d'ouverture semblable à celle de la cave : ce vigneron plus attaché à sa terre qu'aux outils informatiques a, malgré tout, fait réaliser un site internet² relatant l'histoire et la typicité de son terroir et de ses produits. Outil de valorisation s'il en est, il parvient à séduire l'internaute grâce à une vidéo affichant toute la bonhomie du personnage. Une fois conquis, le visiteur n'a plus qu'à se laisser guider au gré de son choix afin de répondre à ses interrogations ou simplement passer commande pour une livraison à domicile. Il s'agit, certes, d'une conception assez simple mais qui a le don d'être malgré tout présente, contrairement à la majorité des vignerons exerçant sur l'appellation. S'ajoute à cet outil multimédia, un livret qu'il prend plaisir à distribuer, avec un large sourire, dès lors que l'on passe l'entrée du *cavon*. En quatre pages glacées aux couleurs chatoyantes, ce document dose avec parcimonie l'assemblage de textes et de photos pour permettre au visiteur de cerner, tant que faire ce peut, toute la particularité du terroir et du domaine.

Mais ces outils de médiation ne sont pas les seuls employés par Jean-Luc MATHA pour valoriser son terroir, sa vigne, son village et son département. Il propose également de venir visiter le *cavon*, certes avec des idées de dégustations et de ventes en tête, mais mettant, malgré tout, en exergue le patrimoine. Dans un dédale de petites ruelles, cet espace prend place au rez-de-chaussée d'une maison en grès rouge, comme elles le sont toutes dans Bruejous, et recèle d'éléments patrimoniaux avec des objets anciens tel que le *cabessal* ou le *panier carrejador*, que nous verrons plus loin, et bien entendu les diverses bouteilles qui sont proposées à la vente. Cette cave, aménagée lors de la création de son entreprise, n'en reste pas moins ancienne et affiche, à celui qui se donne la peine d'y prêter attention, les siècles d'histoire qu'elle renferme. En ayant choisi cet espace authentique pour la vente de son stock, il a fait un choix judicieux, un compromis entre la nécessité d'accueillir le client et lui offrir en partage un patrimoine souvent trop jalousement gardé. En effet, il existe de nombreuses caves telles que celle-ci, vestiges de la grande époque de la viticulture à Marcillac mais peu d'entre elles sont ouvertes au public, beaucoup sont définitivement fermées et certaines même

¹ Youtube [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. http://www.youtube.com/watch?v=hyf_tizRiJ8

² Site de Luc MATHA [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. <http://www.matha-vigneron.fr/accueil.php>

détruites au gré des travaux d'urbanisme¹. Pourtant il reste fondamental de préserver ce petit patrimoine, témoin du lustre d'antan, et de le valoriser à sa juste valeur, ce que fait Jean-Luc MATHA, qui n'oublie pas, au passage, de montrer l'objet qui a donné le nom à son domaine, à savoir le Vieux Porche, construit conjointement par ses ancêtres et les miens et dans l'illégalité la plus totale à la faveur de la nuit, la loi voulant à l'époque que tout ouvrage construit ne pouvait être détruit.

Enfin, il est intéressant de noter que, concernant la valorisation de ce domaine et de la viticulture, l'idée de présenter un musée a déjà traversé l'esprit du propriétaire, mais pour l'instant sans réelle suite :

« Jean-Luc Matha, que rien n'arrête lorsqu'il s'agit de faire partager sa passion projette d'ouvrir un petit musée des vieux outils où chacun pourra toucher du doigt ce qu'étaient les quatre saisons d'un vigneron d'antan. »²

Mais Jean-Luc MATHA n'est un exemple parmi d'autres, aussi allons-nous voir ce qu'il en est des vigneronns qui représentent la majorité du vignoble : ceux qui sont en polyculture.

C – Le domaine de la Carolie : des siècles de polyculture

Le domaine de la Carolie se situe à Cougousse, petit village de la commune de Valady, et fait partie de ceux exploités en polyculture par les vigneronns indépendants. C'est également un domaine qui affiche une longue histoire, prouvée par différents écrits, qui remonte au début du XVII^{ème} siècle. Les racines de ce domaine et de son activité sont certainement même plus anciennes si l'on prête attention aux bâtiments, mais les études n'ont pas encore été faites, bien qu'elles intéressent Julie LOURGANT, chargée d'inventaire du patrimoine en poste à Rodez. Le choix de cette exploitation est directement lié à son ancienneté et à son illustration de la vigne en polyculture, ce qui est une constante chez les vigneronns indépendants. A cela s'ajoute le fait qu'étant de la même famille, les enquêtes étaient facilitées.

¹ Entretien avec Jean OLIVIE, le 17 décembre 2012 à Marcillac-Vallon.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 151.

1 – De l'époque moderne à nos jours, entre vignes et brebis

Le domaine offre une histoire riche ponctuée de plusieurs actes notariés faisant état de la viticulture comme principale ressource, actes retraçant également l'histoire de la famille GRADELS dès le XVII^{ème} siècle, une existence antérieure étant possible mais pas encore validée par les textes. En effet, le premier membre de cette famille serait arrivé dans la région en 1611 et un acte prouve qu'en 1618 qu'il détenait des vignes dans cette même région¹. Les recherches ayant d'abord été ciblées sur l'aspect généalogique, elles sont pour l'instant arrêtées à cette date, le lien ne pouvant pas être fait dans l'immédiat avec une existence antérieure.

Cependant, l'architecture du domaine paraît encore plus ancienne, les propriétaires signalant également qu'il s'agirait d'une propriété des Dominicains. Dès lors, on peut supposer que ces bâtiments aient été implantés à la même époque que les autres ordres religieux, soit le XIII^{ème} siècle. Mais ce n'est qu'une hypothèse qui ne pourra être vérifiée qu'en présence d'un spécialiste, bien que Jean DELMAS, ancien directeur des archives de Rodez, ait, grâce à l'architecture en place, approximativement daté du XVI^{ème} siècle la cave du rez-de-chaussée. Mais ces hypothèses quant aux bâtiments demandent une étude plus avancée, ce qui devrait être fait lorsque Julie LOURGANT entamera sa monographie sur le sujet². Le domaine actuel est donc très ancien et on observe déjà en 1740 qu'il s'agissait d'un domaine travaillé en polyculture. Le propriétaire, Joël GRADELS, lors de notre entretien, m'a fait part d'un acte notarié établi à cette date, évoquant un partage concernant de la vigne, des brebis et des noyers, ce qui lui a d'ailleurs permis de m'expliquer la présence ancestrale de ces trois axes d'exploitation dans son domaine. En effet, cette polyculture n'est pas le fruit du hasard mais un choix judicieux qui permettait le maintien d'une unité domestique sans craindre les aléas climatiques, grâce à l'équilibre des productions. Il faut noter ici que le travail de la vigne était manuel et les conditions étaient si difficiles que même les mules n'y allaient pas. Les vignes étaient alors « fréquentées » par les brebis qui permettaient, d'une part, d'avoir du fumier à épandre en tant qu'engrais naturel pour les vignes, et, d'autre part, elles étaient surtout l'occasion d'entretenir les parcelles sans avoir recours aux bras de l'homme. L'hiver, les bêtes allaient paître dans les parcelles viticoles et ainsi réalisaient le travail de l'homme. Cependant, les noyers ne servirent pas, comme dans d'autres régions, pour faire grimper la

¹ Entretien avec Joël GRADELS, le 19 décembre 2013 à Marcillac-Vallon.

² Entretien avec Julie LOURGANT le 15 mars 2013 à Rodez.

vigne en hauteur sans avoir à se servir d'échalas¹. Ils étaient établis sur des parcelles distinctes et n'avaient pas de rapport direct avec la viticulture. La polyculture relèverai donc d'une pratique ancienne liée à la viticulture à Marcillac, elle permettait de subvenir aux besoins des familles malgré les mauvaises récoltes qui pouvaient frapper le vignoble. Cependant certains voient, aujourd'hui, la polyculture comme un frein à l'activité vinicole, ou du moins l'ont-ils perçu comme tel il y a quelques années :

« Matha est maintenant propriétaire de 11 hectares et demi. Il n'envisage aucun avenir pour les producteurs polyculteurs qui s'occupent de leurs vignes à mi-temps, une opinion partagée par Teulier, mais certainement pas par la majorité des producteurs indépendants. »²

Malgré tout, les choses ont évolué depuis 1997 et les discordes entre monoculteurs et polyculteurs se sont estompées, sûrement au bénéfice de l'intérêt que chacun portait à la vigne. Selon Joël GRADELS, la polyculture n'est pas un frein à l'épanouissement viticole tant qu'une activité ne pâtit pas du temps imparti à une autre, elle ne peut pas être un argument de contre-qualité du moment où les travaux sont exécutés dans les délais.

Le domaine de la Carolie est donc un domaine viticole ancien ayant à sa tête, à l'heure actuelle, Joël GRADELS, propriétaire et héritier de la tradition familiale, rejoint récemment par sa compagne, dont l'installation devrait permettre de développer de façon plus conséquente leur vignoble. Joël GRADELS, âgé de 48 ans, a pour formation un Brevet de Technicien Agricole (BTA) général, soit un diplôme qui n'est pas axé sur la viticulture. Il a donc appris le geste vigneron auprès de Pierre, son père, et de manière autodidacte, comme il se plaît à le souligner, le sourire en coin. Il hérite d'une longue tradition familiale dont son père et son oncle étaient les derniers représentants, son père ayant d'ailleurs été un des vignerons à l'origine de la cave. Il transmet à son fils le goût du travail, de la nature et du terroir : Joël se caractérise d'ailleurs non sans humour, comme son père l'était, « vigneron dans l'âme ». Malgré tout, ses connaissances actuelles ne sont pas l'unique fruit de l'héritage paternel car il se rend régulièrement à quelques formations afin d'apprendre les dernières techniques et s'informer des progrès de l'univers viti-vinicole. Il s'implique ainsi depuis toujours dans l'exploitation mais ne s'installera réellement qu'en 1989. C'est alors qu'il aura le loisir de se confronter au difficile choix entre la vigne et sa valorisation.

¹ Bout de bois en forme de pieu servant notamment de tuteur à la vigne, ainsi qu'à lier la flèche fructifère.

² Paul STRANG. 1997, voir page 60.

2 – La polyculture : entre travaux et valorisation, un choix à faire

Le domaine de la Carolie s'étend sur 88 ha, répartis entre les diverses obligations de l'exploitation, selon qu'elle concerne l'élevage ou la vigne : cette surface est composée par l'équivalent de 5 ha de vignes « en plein », c'est à dire sur des parcelles plénières, ce qui occupe dans les faits 10 ha ; 17 ha sont consacrés à des prairies artificielles, 20 ha sont des prairies naturelles et tout le reste se définit « en parcours », c'est à dire « les coteaux, les anciennes vignes où les animaux se baladent, font du tourisme, là où on voit tous les anciens murets »¹. Ainsi, pour la partie qui nous intéresse, la surface est finalement la plus faible de l'exploitation et ne représente pas non plus une surface très conséquente pour l'AOC. On notera cependant que la compagne de Joël GRADELS, Isabelle LOUBET, vient d'achever une formation pour s'installer sur la propriété, permettant ainsi, selon les règles du syndicat, d'acquérir de nouvelles terres. Des travaux ont déjà eu lieu afin de réaliser de nouvelles terrasses dont certaines viennent d'être plantées. Si l'on suit le mode d'expansion des domaines et les règles en cours, elle devrait avoir droit à 1 ha par an pendant 5 ans, ce qui porterait le total de la surface viticole à 10 ha en plein.



Figure 27 : Travaux à la pelle mécanique pour faire les nouvelles terrasses²

Le domaine, qu'il s'agisse des parcelles déjà plantées ou de celles en cours de plantation, sont, comme nous le voyons sur les photos, organisées en majorité en terrasses sur lesquelles courent généralement deux rangées de vigne. Ce mode d'exploitation a lieu sur les coteaux de part et d'autre du domaine, sur des terres calcaires, qui correspondaient autrefois à des « parcours » pour l'élevage. S'ajoute à ce type de parcelles, celles déjà plantées en vigne

¹ Entretien Joël GRADELS, 19 décembre 2013 à La Carolie.

² Photo personnelle

et issues de l'héritage familial qui ne sont pas disposées en terrasse mais subissent au contraire la déclivité des collines. Etant malgré tout une exploitation conséquente, les progrès techniques ont fait leur apparition, comme dans beaucoup de domaines, avec l'utilisation de piquets et de fils de fer pour tenir les rangs et palisser les pampres en hauteur et non plus tailler la vigne en couronne comme cela se faisait autrefois pour le *mansois*. Cependant la mécanisation reste moindre, les machines ne pouvant travailler correctement en raison de la forme des terrasses en amphithéâtre. Vu qu'il serait impossible à une machine de rogner la vigne de façon impeccable, comme partout ailleurs, sans casser les fils sur chaque sillon, les contraintes du cahier des charges de l'AOC ont été aménagées pour s'appliquées aux vignes en terrasse et permettre une marge plus grande quant aux feuillages, laissant ainsi libre court à l'utilisation mécanique sans risque. Il s'agit cependant, avec le pulvérisateur, des seuls outils mécaniques employés dans la vigne, la montée des fils et les vendanges se faisant manuellement. De plus, à l'image de ce que pratique Jean-Luc MATHA, les traitements sont rares et le plus naturel possible puisque Joël GRADELS a choisi lors de son installation d'agir en agriculture raisonnée, une démarche française qui prend en compte la protection de l'environnement, la santé et, pour les élevages, le bien-être de l'animal. Ainsi, dans les conditions que nous venons de décrire, le marcillac conjugue héritage familial, réflexion sur les nouvelles méthodes viti-vinicoles et respects des normes environnementales.

A l'image de Jean-Luc MATHA, Joël GRADELS vinifie et vend sa récolte. Il produit trois différentes cuvées de vin rouge qui dépendent des parcelles sur lesquelles les raisins ont été récoltés. Il essaye au maximum de respecter l'identité de chaque vigne mais procède malgré tout à des mélanges de récoltes afin de bonifier les diverses cuvées. Aussi propose-t-il à la vente le « Marcillac », « *les costes de Gradels* » et la « *cuvée Coumbozits* », à raison de 12 000 à 13 000 bouteilles, toutes productions confondues, et ce dans une ancienne grange aménagée à cet effet. Le domaine est constitué de divers endroits propres à la viticulture, aussi voit-on au rez-de-chaussée de l'habitation, une ancienne cave qui n'est plus utilisée, dans un bâtiment à part, la cave actuelle qui jouit des anciennes fondations et est à demi enterrée dans le sol et enfin l'ancienne grange aménagée pour l'actuel poste de vente. C'est le lieu de la mise en bouteille mais aussi celui de la dégustation et de la vente, raison pour laquelle sont disposés comme chez Jean-Luc MATHA des éléments patrimoniaux liés à la viticulture comme le *panier carrejador*. A ce contexte s'ajoute des atouts bien particuliers à chacun des acteurs de ce domaine : alors que Joël GRADELS se focalise sur le produit et devient animé d'une verve passionnée lorsqu'il s'agit du terroir, Isabelle LOUBET ancre leurs produits dans un terroir particulièrement identitaire en maîtrisant largement l'aspect historique du domaine

et de la viticulture.

Par contre, ce sont là les seuls aspects de valorisation mis en place par ce couple de viticulteurs. La communication est assez sommaire et ne se trouve que sur place et bien que le sourire accueille les clients et touristes de passage, il n'est pas rare de trouver porte de bois si les visites n'ont pas été annoncées. Mais les deux exploitants, loin d'être peureux et inaccessibles se justifient par leur excès de travail : en étant en polyculture, ils ne peuvent pas être sur tous les fronts et leur production en vin étant pour l'instant réduite, les bouteilles sont vite écoulées. Par ailleurs, faire de la communication autour de leur production impliquera l'emploi de quelqu'un, étant eux même pris par les travaux de l'exploitation, ce qui ne peut pas être envisageable dans le contexte actuel. La valorisation est donc assez ténue dès lors qu'il s'agit d'attirer un public plus grand, mais elle n'en demeure pas moins existante pour le quidam qui franchit la porte de l'exploitation.

Ainsi, qu'il s'agisse de la cave coopérative ou des vigneronns en monoculture et en polyculture, chacun s'emploie à faire vivre, grâce à ce microclimat, cette activité millénaire. Aussi pouvons-nous nous demander quel est l'héritage patrimonial qui nous a été transmis au fil des siècles.