

Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud

DIX ANS DE PARTAGE !



L'association ne compte que des domaines de référence.

Les Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud, entendent par-là du Mâconnais (71), fêteront fin octobre le 10^e anniversaire de leur week-end dégustation-vente. À ne manquer sous aucun prétexte !

Tout lecteur régulier de *Bourgogne Aujourd'hui* sait que le Mâconnais, spécialisé dans les vins blancs, est un peu le « nouveau monde » de la Bourgogne. Le vignoble est ancien, mais aussi très jeune, en pleine effervescence, et finalement beaucoup de domaines n'ont commencé à mettre leurs excellents vins blancs en bouteilles que dans les vingt ou trente dernières années et parfois plus récemment encore. Reflet de cette ébullition, une association est née en 2004 sur des bases techniques, autour de quatorze domaines réputés de la région qui, à l'époque, voulaient adhérer au groupement d'étude et de suivi des terroirs. L'association compte des gens dynamiques, visionnaires, et de fil en aiguille, le groupement à finalité technique est aussi devenu commercial et promotionnel en organisant notamment une manifestation « dégustation-vente ». La 10^e édition se tiendra du 31 octobre au 2 novembre, au Château d'Hurigny (71) ; vous pourrez y trouver la fine fleur du vignoble du Mâconnais, et acheter des vins à des prix qui restent

encore très abordables (10 à 20 euros en moyenne). « C'est un moment professionnel, mais aussi convivial. On fait à manger. On prend le temps de discuter entre nous et avec les clients. Même si les gens viennent de partout, c'est aussi un événement local, qui parle de notre vie, dans notre région, avec nos traditions, en toute modestie. C'est à l'image du Mâconnais », assure Jean-Marie Chaland, vigneron à Viré. Partis à quatorze, les Artisans Vignerons sont aujourd'hui vingt-cinq et l'association s'étoffe régulièrement. « L'objectif n'est pas de ressembler à un club élitiste, fermé, mais nous ne voulons pas non plus grossir trop vite », explique Jean-Marie Chaland. L'entrée dans « le club » est donc réglementée. Il faut d'abord être parrainé par deux vignerons de l'association et rédiger une lettre de motivation qui va convaincre ou pas l'ensemble des adhérents. Il faut également répondre à des critères précis : ne pas produire plus de 1 500 hectolitres par an, labourer ses sols et vendanger à la main. « Nous savons très bien qu'il est possible de faire de grands vins avec des productions

importantes, mais nous voulons des vignerons, des artisans, qui gardent le contrôle des étapes techniques et qui se salissent un peu les mains », plaisante Jean-Marie Chaland. Et pourquoi le labour des sols ? « Le sol est pour nous un facteur clef dans la construction, la dimension d'un vin ». La vendange à la main ? « On ramasse moins de lézards, d'araignées et de coccinelles (rires). Plus sérieusement, il nous semble que les vins produits à partir de vendanges manuelles sont plus fins, plus purs ; et puis, on passe tellement de temps toute l'année à travailler manuellement dans les vignes que cela serait quand même un comble de vendanger à la machine », conclut Jean-Marie Chaland, par ailleurs certifié bio comme la majorité des adhérents des « artisans », témoignant de l'ancrage résolument écologique des « Artisans Vignerons ». Un autre aspect oh combien essentiel de l'association !

Rendez-vous à Hurigny

Lieu : Château d'Hurigny (Saône-et-Loire).

Date : 31 octobre, 1^{er} et 2 novembre 2015.

Entrée : 5 euros avec un verre offert.

Navettes gratuites : gare de Mâcon-Loché TGV - Hurigny.

Liste des vignerons sur

www.artisans-vignerons-bourgogne-sud.com

Texte : **Christophe Tupinier**

Photographie : **Guillaume Bodin**