

ACTU | LA CÔTE

Protéger le modèle des domaines familiaux



Manuel Olivier, qui présente ses vins ayant reçu le prix de Major du Tastevinage, œuvre aussi pour la transmission des domaines familiaux. Photo LBP/M.M.

Depuis 15 ans, Manuel Olivier travaille avec la CAVB (Confédération des appellations et des vigneron de Bourgogne) sur la problématique de transmission. « Via la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), on cherche à protéger le modèle des domaines familiaux qui repose sur le terroir et la tradition. Depuis plusieurs années, le prix des vins bourguignons s'envole et le foncier est complètement déconnecté de la rentabilité des bouteilles. Elle permet d'éviter la spéculation et de réguler un maximum le prix du foncier et de le rendre cohérent. La pression foncière est de plus en plus forte. Le modèle économique sur lequel repose le vignoble bourguignon est très élitiste. Le vin bourguignon est vendu sur le même système que les œuvres d'art. Un modèle qui me semble loin des domaines familiaux reposant sur la tradition et le terroir. Il ne faut pas oublier que l'on est des paysans qui vendent un terroir et non une œuvre d'art. On travaille également sur la défiscalisation de l'outil de travail de transmission. » En plus de son activité avec la CAVB, Manuel Olivier a rejoint l'association Les Aligoteurs pour redonner du prestige à ce cépage. « On est une dizaine de copains vigneron qui ont les mêmes convictions : celui de rendre le Bourgogne accessible à tous. Depuis toujours, je considère que les AOC ne sont pas un

dû, mais plutôt quelque chose qui s'est construit de génération en génération. J'aime l'idée de défendre un terroir et un savoir-faire. J'ai envie de marquer mon passage en tant que syndicat vigneron ».

ACTU | LA CÔTE

Un projet de trente hectares de vignes à Dijon

Manuel Olivier souhaiterait étendre son domaine viticole, jusqu'à Dijon. « Avec mon comptable Jean-Luc Theret, on a développé l'idée de planter trente hectares de vignes au-dessus de Dijon. Pour mettre en place ce projet, nous avons monté une association de vigneron à Dijon, en commun avec le Grand Dijon et la Cité gastronomique, pour demander l'appellation Bourgogne-Dijon », décrit le viticulteur. « Mon ambition est d'être sur un vignoble innovant avec une plantation à basse densité qui compterait 5 000 pieds par hectares au lieu de 10 000. En Bourgogne, on manque terriblement de matériel pour travailler sainement la vigne et avoir une maîtrise sur les maladies comme le bois noir ou la flavescence dorée. La ville de Dijon est une bonne opportunité, car depuis le phylloxéra, elle n'a plus eu de vigne. L'idée est de remettre le vignoble dijonnais sur pied, car la viticulture est fortement représentée à Beaune mais est quasiment inexistante à Dijon. On voudrait que la ville redevienne un acteur de la filière viticole ».

ACTU | LA CÔTE

NUITS-SAINT-GEORGES

Manuel Olivier, un engagement pour le terroir bourguignon

Maud MIGNOTTE



Niché sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges, le domaine familial de Manuel Olivier se situe dans le hameau de Corboin, terre de vin et de cassis. En novembre dernier, le vigneron a décroché son quatrième Major du Tastevinage sur cinq participations pour son Vosne-Romanée 2019 rouge.

Issu d'une famille de quatre générations d'agriculteurs, Manuel Olivier apprend le métier de la vigne dès le plus jeune âge, à la ferme, auprès de ses parents, producteurs de petits fruits rouges et de cassis de Bourgogne. Il réalise ses premières vinifications vers vingt ans et s'installe dans la foulée en tant que vigneron, dans le hameau de Corboin. Il a été primé en novembre dernier pour son Vosne-Romanée rouge 2019, pour la quatrième fois sur cinq participations. Tous les ans, il présente une vingtaine de vins. Le prix distingue notamment « les vins les plus représentatifs de la Bourgogne viticole ».

• Quatre Majors du Tastevinage à son actif

Respecter la richesse du terroir et le millésime est le credo de Manuel Olivier pour travailler ses vins. « Je dis toujours qu'il faut suivre son raisin. L'art du bon vinificateur est d'abîmer le moins possible le raisin pour garder un maximum de son potentiel. Il faut prendre en compte l'historique de la typicité de la vigne. J'ai essayé différentes techniques afin de garder ce qui me semblait cohérent avec l'identité du millésime et du terroir. Par exemple, mes vignes à Morey-Saint-Denis donnent un côté amer et un goût de cerise au vin. Mes Aloxe-Corton sont toujours très charnus. Au moment de la vinification, j'adapte le chauffage pour trouver un bel équilibre pour respecter les plants de vignes. Mes Maizières-Basses sont dans la finesse. Je n'irais, par exemple, jamais dans une extraction forte sur ce territoire. Mon Haute-Côte-de-Nuits blanc est très minéral et tendu. J'apporte alors de la rondeur pour arriver à une harmonie tout en gardant cette colonne vertébrale du minéral du terroir », développe-t-il.

• **Cueillette de fruits et 13 ha de vignes**

« La maison actuelle a trois activités. tout d'abord, le petit fruit avec sa libre cueillette et une vente aux industrielles », décrit le viticulteur. Le domaine, lui, a une surface de treize hectares, dont dix dans les Hautes-Côtes et trois dans la Côte de Nuits. Enfin, une activité d'achat de raisin en tant que vinificateur, qui représente selon les années entre dix et quinze hectares. Manuel Olivier a développé le domaine en élargissant sa gamme de vins. Aujourd'hui, il possède une vingtaine d'appellations. « Je cherche aujourd'hui plutôt à me stabiliser », explique le vigneron. « Il est l'heure pour moi de transmettre mon savoir à des jeunes, pour dans 10-20 ans pouvoir céder le domaine sous un système associatif. »

• **« Ma conviction est de nourrir le monde »**

« Je participe au Tastevinage même si je n'ai pas toujours été d'accord avec la politique de fonctionnement de la confrérie ni avec celle du Clos de Vougeot. Je viens d'un milieu paysan où ma conviction est de nourrir le monde. Le modèle bourguignon actuel ne prend plus soin du consommateur final, il est en train de transformer le vin en un produit de luxe plutôt de le rendre nutritionnel », constate le viticulteur.

« La philosophie que je mets en place depuis plusieurs années est de montrer que le Bourgogne n'est pas uniquement un vin très cher destiné à une élite financière ou d'œnophile. Mon premier major était un Haute-côte de Nuits blanc 2016, il s'agissait d'un régional. Le deuxième un Clos de Vougeot 2016, un grand cru, le troisième un

Corton-Charlemagne 2017, encore un grand cru. Cette année, il s'agit d'un Vosne-Romanée, un village. C'est un très bel équilibre qui défend ma conception du vignoble bourguignon », conclut-il.





Le viticulteur Manuel Olivier souhaiterait ramener le vin bourguignon à un prix abordable. Photo LBP /M.M.

