

PARCOURS
des patrimoines, de passages en châteaux



Interreg

ALCOTRA

Fonds européen de développement régional



Etude ethnographique des coteaux d'Ayze



Gilles Armani



La présente étude ethnographique a été commandée par le Département de la Haute-Savoie. Cette étude est réalisée dans le cadre du projet n°4839 – « Parcours des patrimoines, de passages en châteaux », intégré au PITER PARCOURS, financé par le fonds FEDER, dans le cadre du programme européen de coopération transfrontalière – Interreg V-A France Italie / Alcotra 2014-2020.

Sommaire

Introduction	p. 4
Méthodologie	p. 5
Les vins de Savoie	p. 7
Les coteaux d’Ayze : un vignoble morcelé et en récession	p. 13
Un produit particulier	p. 19
L’origine du Gringet ? Plusieurs hypothèses.	p. 21
Le Gringet dans la vigne et dans la cave	p. 22
Des terroirs particuliers	p. 24
Des effervescents. Pourquoi ?	p. 25
Encart – Méthode traditionnelle, dite champenoise	p. 26
Une mauvaise réputation	p. 27
Pourquoi une mauvaise réputation ?	p. 28
Un vin pourtant reconnu pour sa qualité	p. 31
Des viticulteurs locaux promoteurs de l’Ayze	p. 31
Vers une reconnaissance officielle du vin d’Ayze	p. 32
Quelques parcours de vignerons	p. 34
Une montée qualitative	p. 57
Les communes concernées	p. 59
Des communes engagées	p. 62
La fête des vendanges	p. 67
Un vin festif	p. 72
Vin et tourisme	p. 75
Des éléments patrimoniaux épars et peu valorisés	p. 78
Encart – Un détour par le Val d’Aoste	p. 88
Perspectives : quelques faiblesses	p. 89
Perspectives : des atouts solides	p. 91
Des perspectives d’investigation	p. 93
Références	p. 94
Annexe 1	p. 95

Introduction

L'étude ethnographique, commandée dans le cadre du présent projet doit permettre de renseigner l'héritage séculaire de la culture de la vigne dans ce terroir spécifique du site des coteaux d'Ayze.

Il s'agissait d'étudier les permanences et les nouvelles pratiques agricoles et économiques de ce territoire, une attention devant porter sur la perception de ce terroir et de sa production par la population locale, les usagers, les touristes, le voisinage.

Nous avons donc réalisé une enquête ethnographique basée essentiellement sur des témoignages oraux et complétée d'archives écrites portant sur ce terroir et la persistance des pratiques agricoles dans un secteur exposé à l'urbanisation. Au cours d'entretiens qualitatifs nous avons ainsi interrogé des acteurs locaux, des usagers, techniciens et habitants sur la perception ou le manque de perception actuelle des particularismes de ce terroir et de sa sauvegarde. Nous avons tenté de comprendre les conséquences des politiques d'aménagement sur ce territoire agricole, la construction des paysages, les dimensions économiques et touristiques de cet espace en lien avec la viticulture.

La rencontre de producteurs viticoles, qu'ils soient professionnels à temps complet ou pluriactifs a permis de mettre en évidence les multiples formes d'organisation des exploitations, leurs trajectoires à travers celles des familles de viticulteurs, les motivations, l'attachement à la vigne et au terroir sous-jacents aux pratiques actuelles. Nous avons également recueilli des témoignages permettant de mieux définir le patrimoine immatériel rattaché à cette culture : fêtes, pratiques, moqueries... L'ensemble de ces éléments ont contribué à repérer ce qui caractérise cette culture particulière savoyarde au regard d'autres cépages savoyards ou d'ailleurs. Enfin, la présentation d'une coopérative viticole valdotaine apporte des matériaux de comparaison dans le cadre de l'espace géographique alpin puisque cette étude relève d'un projet de partenariat franco-italien.

Méthodologie

Nous avons réalisé **19 entretiens semi-directifs** auprès d'acteurs locaux à partir d'une première liste d'interlocuteurs possibles fournie par le commanditaire. Nous avons ensuite recouru à la technique dite de la « boule de neige » pour rencontrer d'autres acteurs : à la fin de chaque entretien nous pris en effet conseils auprès de nos interlocuteurs pour rencontrer de nouvelles personnes susceptibles de nous intéresser dans le cadre de ce projet.

Nous avons ainsi rencontré des viticulteurs, des professions de la viti-viniculture (syndicat des vins de Savoie, œnologue, Chambre d'agriculture), des élus locaux (des trois communes de l'AOC de l'Ayze), des professionnels du tourisme, des représentants d'associations (ampélographie et organisation de la fête des vendanges) et des acteurs sur le territoire (Cf. détail en annexes).

Les entretiens ont été réalisés à **partir d'une grille thématique**. Cette grille construite par nos soins, a servi de guide à l'exploration des thèmes et sous-thèmes à aborder avec la personne interrogée dans une situation de face à face. Les entretiens semi-directifs ont réalisés de façon à ce que nos interlocuteurs puissent s'exprimer le plus librement possible et de manière exhaustive sur les sujets proposés par nos soins. Nos techniques d'entretien favorisent l'expression de questions auxquelles nous n'aurions pas pensé *a priori*. Nous avons ainsi fait émerger un ensemble de propos aussi divers que complémentaires. Nous avons ainsi exploré de nouvelles thématiques apparues au fils de certaines discussions comme par exemple la question de savoir pourquoi l'on produit de vin mousseux à Ayze.

Nous avons veillé à ne pas couvrir la voix de nos interlocuteurs afin de pouvoir éventuellement exploiter leurs propos dans le cadre d'actions de valorisation.

Les informations recueillies sont de deux ordres : **des informations directes** sur des pratiques (celles de la personne interrogée) et des perceptions ; et **des informations indirectes** (des témoignages sur des pratiques d'autres personnes ou événements concernant le secteur et la thématique d'étude). Ainsi par exemple presque tous nos interlocuteurs ont évoqué le dynamisme d'un viticulteur qui a joué et continue de jouer le rôle de « locomotive » pour la viticulture locale. Les viticulteurs ont évoqué la politique locale, alors que les élus ont parlé des pratiques viticoles et des vigneron œuvrant sur leur territoire. Ces différentes perspectives permettent ensuite de croiser les informations et de dégager des récurrences qui viennent confirmer certains propos ou des divergences qui obligent à une interprétation prudente des discours.

En outre, lors des entretiens, nous avons demandé aux personnes rencontrées (dans les cas où cela nous semblait pertinent) si elle possédait ou si elle avait connaissance de documents iconographiques ou de matériel (outillage ancien, menu de fête, partition d'une musique traditionnelle, etc.) illustrant ou constitutif du patrimoine local.

Les entretiens ont été enregistrés, avec l'accord des participants. Quelques photographies des parcelles, des paysages et d'éléments constitutifs du patrimoine viticole des coteaux d'Ayze ont été prises. Par ailleurs, le défilé de la fête de vendanges a été filmé

Les conditions d'utilisation des entretiens, des photographies ou de tout matériel recueilli **ont été discutées et définies avec chaque interlocuteur** : utilisation publique ou pas, niveau de confidentialité, respect de l'anonymat. Notre travail s'inscrit dans la mise en œuvre d'une

démarche éthique du recueil de témoignages et le respect de la personne prévaut sur toute autre considération dans l'utilisation des éléments recueillis pendant l'étude.

Cette précaution est un préalable incontournable pour la mise en œuvre de la phase de valorisation du projet. Il s'agit d'obtenir le droit d'utilisation des discours et autres documents récoltés au cours de nos entretiens. Une fiche a ainsi été présentée à nos interlocuteurs pour signature et acceptation de l'utilisation de ces matériaux pour la rédaction du rapport et dans le cadre de leur valorisation ultérieure par le commanditaire.

Les entretiens avec les viticulteurs ont été parfois **suivis d'une visite de la cave** et d'une dégustation des vins occasionnant des discussions informelles. Ces moments conviviaux font également partie de la démarche ethnographique. Des paroles échangées mais non enregistrées ont été consignées par écrit et utilisées dans la rédaction de certains passages du présent rapport d'étude. Enfin, nous avons **visité certaines parcelles et participé à la fête des vendanges**, ce qui permet de mieux comprendre les pratiques et le territoire étudiés.

Sur la base d'une bibliographie et des études réalisées et fournies par l'unité archéologie et patrimoine du Département de Haute Savoie et ses partenaires, nous avons également réalisé **une analyse documentaire succincte et exploratoire permettant de contextualiser** historiquement et géographiquement les éléments ethnographiques au cœur de la présente étude. Ces éléments sont insérés au fil du texte dans ce rapport.

Les vins de Savoie

Les vins de Savoie bénéficient d'une certaine profondeur historique. Au-delà de la présence de vignes sauvages autochtones, **les Allobroges**, dont le territoire s'étend le long du Rhône du Sud de Vienne sa capitale, jusqu'à Genève, **cultivent la vigne et produisent du vin** (Pillon, Schlaefer, 1993 ; Messiez, 1998). Cette culture était sans doute présente sur la côte d'Arve, où l'on produit aujourd'hui le vin d'Ayze (Guichonnet, 2007). Une pierre gravée à Aix-les-Bains indique que la peuplade du secteur entre le deuxième et troisième siècle avant J-C. offrait une vigne et un bois à un roi romain. Il y avait donc de la vigne plantée et productive à cette époque-là puisqu'elle était l'objet d'un cadeau fait à un personnage important. **En 70 après J.C., Pline évoque le vante les qualités du vin des Allobroges** (Pillon, Schlaefer, 1993). Les auteurs s'accordent sur le fait que les Romains ont hérité de la transmission du savoir des Grecs.

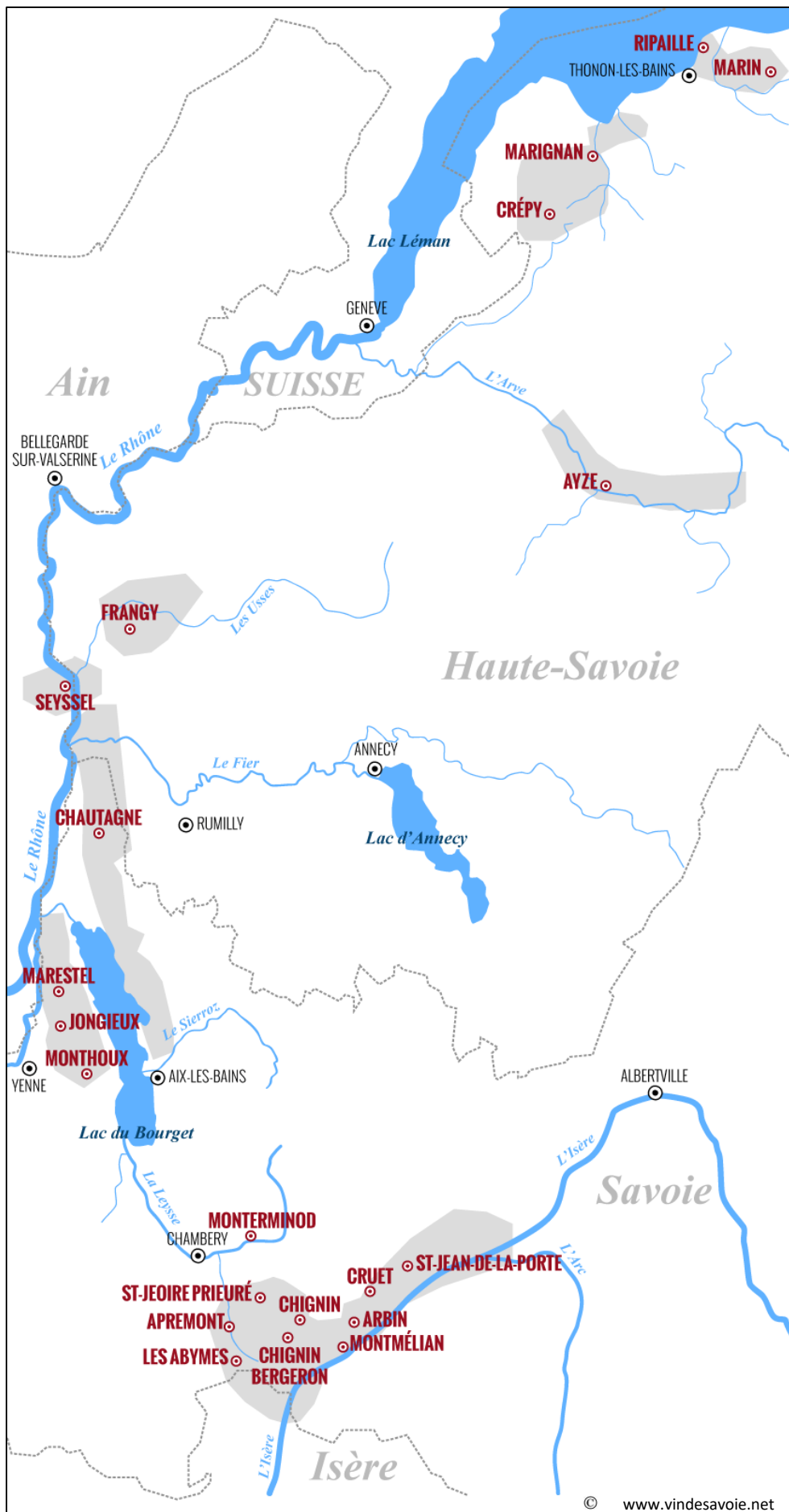
Au Moyen-âge, **la fondation d'églises chrétiennes et de l'institution d'un siège épiscopale à Genève sont au fondement d'un nouveau développement de la vigne** dans la région après une période de destruction par les Barbares pendant l'effondrement de l'Empire Romain (Ibid. p. 23). Les celliers ecclésiastiques prennent alors de l'importance et servent de réserve pour les monastères. C'est une période d'amélioration de la qualité des vins. A partir de la fin du 13^{ème} siècle l'activité agricole des monastères est substituée par celle des nobles et des bourgeois. L'économie autarcique de cette époque incite, paysans, seigneurs et bourgeois à produire leur propre vin. (Pillon, Schlaefer, 1993 ; Messiez, 1998). C'est une phase d'augmentation des superficies des vignes. **Au 19^{ème} siècle le phylloxera touchera durement l'ensemble des vignobles de Savoie** qui se reconstruiront progressivement par la suite. Enfin, **la seconde guerre mondiale est touchée de nouveau le vignoble** à cause du manque de main d'œuvre.

Aujourd'hui, les vins de Savoie se déploient sur **trois régions géographiques distinctes** : La cluse de Chambéry et la Combe de Savoie, au Sud du territoire, au centre ouest La Chautagne et Jongieux et enfin le Léman et l'Arve, région dans laquelle se situe le vin d'Ayze. Le vignoble savoyard s'étale sur plus de 200 kilomètres d'une extrémité à l'autre. Des secteurs sont plus concentrés en vigne mais si on examine tous les secteurs ensemble, on observe que certains d'entre eux sont très peu plantés. Ce sont en effet des petits îlots avec des microclimats qui se sont développés. Il convient de noter également que bien que ce soit un vignoble de montagne des Alpes, il n'est pas situé très en hauteur, puisque les vignes s'étendent entre 150 et 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, c'est-à-dire, à titre de comparaison, moins haut que certains crus du Beaujolais.

Les vins de Savoie sont **produits sur quatre départements**. Principalement sur le département de la Savoie (80% de la production), 8% des vins sur la Haute-Savoie, 8% sont produits en Isère sur une seule commune, Chapareillan (appellations Vin de Savoie et Aymes). On remarquera qu'il y a autant de surface de vigne dans cette commune iséroise que dans toute la Haute-Savoie. Et 4% produit sur l'appellation Seyssel dans le département de l'Ain. Sur l'ensemble de la zone sont produites trois appellations d'origines (AOP) : Vins de Savoie, Roussette de Savoie et Seyssel. Le cru de Seyssel a obtenu l'appellation en 1942, Crépy en 1948 et tout le reste de la

production était sur une dénomination intitulée VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure), qui a disparue en 2009. Les vins de Savoie sont passés en AOP en 1973.

En addition des vins en AOP, il existe des vins en IGP (Indication Géographique Protégée), soumis à moins de contraintes de production sur quelques cantons en Savoie et Haute-Savoie : le vin des Allobroges. Dans le département de l'Isère, le vin de l'Isère, avec des appellations particulières, les coteaux du Grésivaudan, et les Balmes Dauphinoises. Enfin, les coteaux de l'Ain.



Les vins de Savoie **représentent en volume, un peu moins de ½% des vins d'appellation de France (environ 0,44%)** et encore moins si l'on ajoute les vins IGP et les vins de table.

Ils couvrent environ 2200 hectares de vignes, avec 120 000 hectolitres de production par an en moyenne et 10 000 hectolitres en IGP. Ce sont des délimitations parcellaires qui circonscrivent les appellations sur le territoire d'une quarantaine de communes concernées. Certains cépages peuvent être plantés sur l'ensemble de l'appellation vin de Savoie, d'autres sur des espaces très restreints par le cahier des charge de l'AOC. L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) créée en 1935, c'est progressivement que le cahier des charges des différents vins de qualité a été défini.

On dénombre **20 crus ou dénominations géographiques**, dont le vin d'Ayze.

Les vins de Savoie sont **élaborés à partir de 25 cépages** (sur environ 250 sur l'ensemble du vignoble français), dont nombre d'entre eux sont autochtones, ce qui dénote une grande diversité pour un petit vignoble. Le Jacquère est le cépage principal des vins de Savoie, il s'est développé davantage que les autres puisqu'il constitue presque la moitié du vignoble. L'Altesse, environ 10%, le Chasselas 5%, la Roussane à Chignin 4%, le Chardonnay planté un peu sur tous les secteurs 4% et le Gringet à Ayze, moins de 1%. Pour les rouges, le Gamay et la Mondeuse se situent approximativement à 12 ou 13%, le Pinot à 5%. Tous les autres cépages blancs ou rouges comme le Persan, l'Alligot, la Mondeuse blanche, représentent une production très faible.

On notera que le Chardonnay, le Gamay et le Pinot, cépages originaires de Bourgogne et de Champagne se sont développés dans la région grâce à la présence de pépiniéristes de vignes qui produisent depuis longtemps des plants pour diverses régions. La Savoie est en effet le troisième département producteur de plans de vigne après le Vaucluse et la Charente. Des producteurs se sont installés surtout dans la vallée de l'Isère riche en alluvions et où des espaces étaient disponibles pour implanter des cultures nécessitant de changer de parcelle tous les ans afin d'éviter le risque de transmission de maladies. Comme le Chardonnay, le Gamay et le Pinot sont autorisés dans le cahier des charges de l'appellation, les trois cépages ont ainsi été largement implantés sur le secteur. Ils sont plus génériques et assurément plus récents dans la région. Le Jacquère, l'Altesse, le Chasselas, le Gringet, la Mondeuse sont des cépages typiquement Savoyards que l'on trouve quasi uniquement dans cette région. Selon, le Président du Syndicat Régional des Vins de Savoie, cette spécificité est probablement liée, en partie à l'histoire, mais surtout à la géographie. Le territoire des Alpes est en effet découpé en différentes vallées. Les habitants, avant le développement des moyens de circulation contemporains, restaient sans doute confinés dans la leur et n'allaient qu'exceptionnellement dans les vallées voisines. Idée confirmée par Raoul Blanchard :

« La clientèle, c'est la population de toute la montagne, producteurs et non-producteurs. Aux temps passés, lorsque les communications étaient difficiles et qu'il n'y avait pas de chemins de fer pour amener les vins des plaines, la montagne tout entière était tributaire de ses vallées viticoles, le Vercors recevant dans des outres le vin du Diois, l'Oisans ceux du Grésivaudan, toutes les hautes vallées savoyardes, et les Préalpes, puisant dans les celliers de Chambéry et de la Combe de Savoie; (Blanchard, 1930, p. 257) »

Encore aujourd'hui, l'espace de vie des habitants se limiterait à l'intérieur de ces vallées. Les frontières naturelles expliqueraient ainsi la multiplication des cépages et des productions

associées, mais également l'existence de petits vignobles limités dans un espace bien circonscrit à l'exemple du Chasselas au bord du lac Léman, cépage que l'on retrouve en Suisse sur les rives du même lac. Il en va de même pour le Gringet et la Roussette d'Ayze que l'on ne rencontre que sur le territoire de l'appellation d'Ayze. En revanche les vignobles situés à proximité des fleuves et rivières comme le Rhône ou l'Isère ont eu la possibilité de commercer plus facilement avec Lyon ou Grenoble par les voies d'eau. Une étude ancienne signalerait ainsi l'existence d'un port ancien sur l'Isère à Montmélian permettant ainsi de communiquer avec Grenoble. Un marché du vin s'était ainsi développé avec Grenoble, des tableaux représentant des barques chargées de tonneaux en attestant. Sur le Rhône, des bateaux construits à Seyssel, les Seysselandes connues pour le transport de la fameuse pierre de Seyssel à destination de Lyon ont pu servir également pour le transport de vin et autres denrées alimentaires (Dufourmet, 1993). Par ailleurs, au fil de l'histoire des frontières se sont construites politiquement et ont parfois limité des espaces de production et d'échanges localement. Ainsi, si les paysans ne consommaient que le vin de leur production, vin perçu alors comme un produit alimentaire quotidien, les nobles et bourgeois pouvaient pour des raisons politiques privilégier de façon exclusive la consommation des meilleurs produits de leur État.

On remarque que, en lien avec le changement de consommation et des moyens de communication et de commercialisation, si aujourd'hui le vignoble des vins de Savoie représente environ 2200 hectares, en 1900 la surface atteignait 20 000 hectares sur la Savoie et la Haute-Savoie. Le département de l'Isère comptait 30 000 hectares à la même époque. **Sur l'entité des Alpes du Nord on avait donc 50 000 hectares de vignes pour un peu plus de 2000 aujourd'hui**, chiffre significatif qui montre un véritable changement sur le territoire qui nous intéresse. Certaines cartes détenues par le Syndicat des vins de Savoie montrent en effet une emprise des vignes considérable sur les départements de Savoie et Haute-Savoie. La vallée de la Maurienne était tout particulièrement développée parce qu'elle était une voie de communication entre l'Italie actuelle et la France et cela serait entre autres, sur le passage des cols que ce serait enrichi la Duc de Savoie. De nombreuses vignes ont longtemps été associée à des châteaux, le plus connu jusqu'à aujourd'hui étant celui de Ripaille ayant appartenu au duc de Savoie. Les mappes sardes, cadastres réalisés entre 1728 et 1738 par l'administration du royaume de Piémont-Sardaigne indiquent par ailleurs, sur les parcelles, si elles étaient plantées en vignes basses, c'est-à-dire de qualité ou les vignes de paysans qui étaient cultivées autour de parcelles de céréales ou de fourrage dans une perspective économique de l'utilisation optimum de l'espace.

La production se fait majoritairement en vin blanc puisque cela constitue 70% du total (Vins blancs 70%, Vins rouges 20 %, Vins rosés 6%, Mousseux 4 %). Selon le directeur du Syndicat des vins de Savoie, on trouve des styles de vins très différents : *« vins légers sur la fraîcheur en vivacité plutôt pour l'apéritif, sur les fromages les vins de Jacquère, de Chasselas. Des vins qui étaient vendus dans les villes à Chambéry ou à Grenoble parce que c'étaient des vins de comptoir, de bar. On buvait le vin blanc le matin de partout. Une petite partie des vins qui étaient dans l'alimentation des nobles et des cépages qui ont permis de faire des vins différents plus riches, des cépages qui ont plus de maturité. L'Altesse, plus de vivacité, florale, minérale. La Roussette, beaucoup moins de vivacité, plus d'arôme de fruit, plus rond, plus facile à boire.*

Sur les rouge d'abord facile comme le Gamay, pas trop tannique, élevé sans bois et sans tanin du bois. La Mondeuse un cépage très tannique. »

Il y a, selon lui « au moins autant de variété qu'on a de cépages mais il y autant de variétés qu'il y a de viticulteur parce que chaque viticulteur même s'il est dans un type particulier va faire un vin différent de son voisin ». Un œnologue du Centre de Méthode Champenoise de Saint Baldoph confirme : « C'est la Micronésie ici, il y a de tout, il a absolument de tout. C'est de la micro-vigne ici, (...) Des terroirs très, très diverses... »

On compte environ 400 viticulteurs dont la moitié est en cave coopérative. Une au nord du lac d'Aix les Bains, en Chautagne, et une autre à proximité de Montmélian, à Cruet, et cela représente à peu près 25% du vin de Savoie. Tous les autres sont indépendants et sur les 200 indépendants, une centaine vendent leur vin à des négociants et font en partie de la commercialisation en direct.

La commercialisation est très locale, entre 70% et 90% sur les Alpes : Savoie, Haute-Savoie et Isère avec une clientèle locale et touristique dans les stations de ski. Environ 40% en grande distribution, 40% cavistes et restaurants, 13% en vente directe en cave. L'exportation ne participe qu'à un niveau de l'ordre de 5 à 10 % en 2016 plus particulièrement sur le Japon, les États-Unis et un peu en Europe du Nord

Le vin d'Ayze fait donc partie de cette grande variété des vins de Savoie et compte pour environ 1,3% de leur production. Autant dire qu'au niveau national, il s'agit, d'un point de vue quantitatif, d'un tout petit vignoble dont la superficie a évolué au cours du temps. C'est ce que nous examinons dans le chapitre suivant.

Les coteaux d'Ayze, un vignoble morcelé et en récession

Au Moyen Age, le vin apparait dans les franchises de 1290 parmi les produits soumis à l'octroi. Le Clos du Seigneur compte une parcelle d'un seul tenant de 16 hectares (Guichonnet, 2007, p. 218). Ensuite au 18^{ème} Siècle l'augmentation de la population entrainerait un surcroît de plantation et l'on compte 613 hectares au cadastre de 1728 de la Cote de Marignier (Ibid., p. 219 ; Blanchard, 1941, cité par Messiez, 1998, p. 39). Paul Méjean (1928) analysant un rapport d'intendant de 1758 extrait de la confection du cadastre, donne des indications sur la composition des cultures dans le secteur :

	Champs	Vignes	Prés	Marais	Bois
Ayze	207 ha	112 ha	96 ha	5 ha	451 ha
Contamine	266	112	79	7	29
Côte-d'Hyot	98	111	15	2	?
Marignier	459	73	124	11	439
Bonneville	93	71	23	12	140

On compte donc au total 479 hectares de vignes pour les cinq communes en 1758. Méjean précise que pour « les paroisses rurales, les jardins sont généralement compris dans la superficie des champs, mais dans les villes et bourgs, les jardins occupent une surface assez importante classée à part dans le Cadastre (Bonneville, 3 hectares). »

L'auteur remarque : « Il est cependant des renseignements que le Cadastre ne fournit pas, c'est la superficie occupée par les vergers et celle qu'occupent à l'« envers » les châtaigniers. Il y a une raison à cela : c'est que les arbres fruitiers sont généralement éparpillés dans les prés (prés-vergers); enfin les châtaigniers sont presque tous dans les bois. »

La comparaison des diverses superficies pour les paroisses qui nous intéressent et dont les chiffres complets sont disponibles, donne les pourcentages suivants (le reste du pourcentage étant fourni par les marais, bois, taillis, terres incultes) :

	Champs	Prés	Vignes
Ayze	25 %	12 %	13 %
Bonneville	28 %	9 %	24 %
Contamine	53 %	18 %	28 %
Côte d'Hyot	44 %	5 %	50 %
Marignier	41 %	11 %	7 %

On remarque que la vigne n'est pas majoritaire et que l'on a affaire à de la polyculture.

Selon Pierre Galet, il y aurait 2226 hectares de vigne en Haute-Savoie en 1802 (Galet, 1957, cité par Messiez, 1998, p. 45).

Dans le canton de Bonneville, on constate un accroissement quantitatif et qualitatif de la production de lait au détriment de la vigne qui diminue : 381 ha en 1875, 138 en 1929 et presque plus en 1980 (Baud, Mariotte, 1980, p. .30).

À partir de 1870 les vins locaux sont concurrencés par ceux du Midi moins chers à la production, avec l'arrivée du chemin de fer (Pillon, Schlaepfer, 1993). Puis à la fin du 19^{ème} Siècle le phylloxéra détruit les vignes. On procède alors à la plantation de nouveaux plans-souches américains avec des variétés locales. On compte 387 hectares en 1925, 37 en 1944 (effet de la guerre).

Dans son article de 1930 Raoul Blanchard observe :

« Dès qu'on aborde la vallée de l'Arve en aval de Cluses, entre Genevois et contreforts extérieurs du Chablais, on voit la récolte atteindre 2.824 hl., c'est-à-dire sensiblement plus que les Préalpes du Nord tout entières (vallée de l'Arve entre le pont de Bellecombe et Cluses). Et cependant, c'est avec précaution que la vigne s'établit dans cette vallée, pourtant profonde : 485 m. à Cluses. Pas de vigne dans la basse plaine; pas de vigne à l'ubac, même vers l'aval; elle en est disparue depuis 1875 s. Les ceps sont frileusement répartis à l'adret, de Contamine à Cluses : les plus fortes productions sont à Gôte-d'Hyot (693 hl.), Bonneville (600), Ayse (641), Marignier (558), c'est-à-dire en plein Sud, sous le puissant abri des masses charriées du Môle. Évidemment nous sommes là en pays froid (latitude) et humide (basse plaine gorgée d'eau); la vigne est rare, mais de choix (Ayse). Dans la cluse voisine du Giffre, rien; l'altitude est déjà trop forte : 588 m. à Saint-Jeoire, 640 à Taninges. » (Blanchard, 1930, P. 224)

Ensuite, selon le Syndicat des vins de Savoie la superficie du vignoble connaît une légère augmentation liée au classement VDQS (Vin De Qualité Supérieure) puis à l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1973. « *Ayze, jusqu'en 1973, il n'y en avait pas beaucoup, le fait de l'appellation d'origine l'a fait monter puisqu'on est passé d'autour 200, 300 hecto, 400, à 1600, 1800 certaines années, on a beaucoup planté et puis après il y a eu une chute. La chute des trois, quatre vignobles. Le jour où les gens arrêtent, il y a trois ou quatre viticulteurs qui étaient des vrais viticulteurs qui ont disparus et il y a eu la chute d'avant les années 2000* ». Selon le directeur du Syndicat des vins de Savoie, les surfaces d'Ayze revendiqués en AOC sont de 16 hectares en 2014, 18 en 2015, 21 en 2016, 18 en 2017 et 16 en 2018.

Il estime qu'aujourd'hui **la production est de l'ordre de 1000 hectolitres** et un peu moins les années de gel : « *Alors avec les aléas parce que comme on a très peu de vigne, le jour où il y a la grêle et d'un seul il y a la moitié du vignoble qui disparaît. On a plus d'aléas que sur un grand secteur.* » A titre de comparaison, elle était de 1600 hectolitres en 2000 et de 800 en 2008. La superficie se maintient aujourd'hui à environ trente hectares en AOC, dont une vingtaine pour les trois viticulteurs professionnels à temps plein.

Blanchard remarque que **l'influence du manque de main-d'œuvre** doit être pris en compte car « la vigne réclame beaucoup de soins et de temps, donc beaucoup d'hommes; là où la densité de population rurale se trouve insignifiante, la culture de la vigne devient impossible, ou extrêmement réduite » (1930, p. 258)

Durant la période contemporaine, **l'activité viticole est concurrencée par l'industrie**. Cette dernière est en effet **très attractive pour les travailleurs du secteur**. Elle offre en effet un salaire fixe et régulier plutôt de bon niveau par rapport à ce que pourrait rapporter la viticulture toujours soumise aux aléas météorologiques et sanitaires de la vigne ainsi qu'à un marché très fortement concurrentiel. **L'industrie apporte également des avantages sociaux**, assure des week-ends libres et des vacances alors que le travail agricole doit être réalisé en fonction de la

temporalité végétale. Par ailleurs, **le travail en Suisse et le statut de frontalier** offrent un niveau et une qualité de vie que peu de viticulteurs peuvent atteindre.

En outre, de **nombreux habitants ont choisi de perpétuer la tradition de la pluriactivité** passant de la polyculture à l'industrie tout en gardant quelques parcelles de vignes. Ce qui a contribué à la diminution des superficies et au morcellement du vignoble.

En plus, **on éprouve des difficultés à vendre le vin**, des vignes sont arrachées et les terrains vendus dans un contexte de forte pression foncière.

Enfin, on dénombre **beaucoup de cas de rupture générationnelle** quand un vigneron trop âgé souhaite arrêter son activité, les enfants ne peuvent pas ou ne veulent pas reprendre la vigne.

On notera aussi un risque de glissement de terrain depuis 1975 qui limite le développement du vignoble sur la Côte d'Hyot puisque la zone a été l'objet d'une révision du Plan d'Occupation des Sol par la Municipalité de Bonneville (Pigeon, 1991). Depuis la zone considérée comme dangereuse ne peut être plantée en vignoble. Un élu interrogé à ce sujet rappelle que le danger vient dans ces cas-là toujours de l'amont et que les plans de vigne ne pourraient donc pas stabiliser le secteur concerné.

Enfin, des témoignages ou des cartes postales montrent qu'au début du siècle dernier le vignoble s'étendait de la Contamine jusqu'à, Servoz incluant la Côte d'Hyot, Bonneville, Aye, Marignier, Thyez, Cluses, Sallanches, Passy. Tous les coteaux Sud, dont Servoz dont le vignoble culminait à 850 mètres. C'était essentiellement des vins rouges qui étaient produits alors que les blancs étaient vraiment situés sur les coteaux d'Aye. Le vin était vendu dans le Grand Genève et le Faucigny. Le vin était vendu dans le Grand Genève et le Faucigny. Il faut préciser que Contamine n'était pas classé en appellation. Son vin était en IGP et le producteur de la Contamine qui avait une vingtaine d'hectares avait fait une demande pour entrer en AOC, puis il a pris sa retraite, raconte le directeur des vins de Savoie pour préciser *« il a tout arraché et il y a une partie de sa propriété où il avait ses vignes et aujourd'hui c'est l'hôpital d'Annemasse Bonneville. Ça devait être plus rentable de vendre ses terres. »*.



Document gracieusement fourni par M. Saddier

Train Annemasse - Sixt Fer à Cheval du début du siècle, et les vignes derrière, sur le coteau, de Bonne sur Menoge et Fillinges. Indice d'une très grande surface de vignes sur les coteaux entre Cluses et Genève.

Le document suivant provenant des anciennes archives municipales de la commune d'Ayze indique les surfaces de vigne à Ayze entre 1851 et 1928, et pour certaines années, le nombre de pieds à l'hectare, la récolte et le prix d'un hectolitre. (Document gracieusement prêté par G. Pellier). On remarque quelques manques de données entre 1852 et 1878 et à partir de 1905 on ne dispose que des surfaces cultivées. En 1881 aucune indication n'apparaît. On peut constater une certaine évolution des surfaces et de la production au cours du temps bien que certaines questions resteront sans réponse. Par exemple, on peut s'interroger sur l'année 1886 avec 77 hectares de surface alors que l'année précédente et l'année suivante comportent respectivement 140 et 135 hectares. On observe une augmentation importante des surfaces entre 1880 avec 70 hectares et 1882 qui passent à 142 hectares, ce qui correspond à leur doublement. Pour autant, si l'on observe la récolte, celle-ci est inversement proportionnelle à la surface : 3500 hectolitres en 1880 pour 70 hectares et 1420 hectolitres en 1882 pour 142 hectares. Différence difficile à expliquer d'autant plus que l'on ne dispose pas pour l'année 1880 du nombre de pieds à l'hectare. De ce point de vue, il importe de noter une très forte densité de pieds à l'hectare : 10000 en 1882, 16000 en 1886 puis 15000 à partir de 1892. On notera le chiffre exceptionnellement élevé en 1885 de 20000 pieds. On peut s'interroger sur les fluctuations d'une année sur l'autre mais surtout sur le nombre si élevé. Il correspond sans doute au mode de conduite sans échelas où la vigne « court au hasard et se multiplie par provignage, c'est-à-dire bouturage de jeunes plants racines, les barbues. » (Guichonnet, 2007)

On peut remarquer également des écarts importants de production d'une année sur l'autre comme par exemple en 1887 avec 2700 hectolitres et en 1888 avec 880 hectolitres pour des surfaces et densité de plantations quasiment égales. Cela correspond sans doute à des événements météorologiques ou sanitaires qui ont dû affecter fortement la récolte.

Il est intéressant de noter que lors des années 1914 à 1918 on n'observe pas de baisse réellement significative de surface pendant cette période guerre. Les vignes, ont-elles été entretenues par les hommes âgés et les femmes restées au village ?

Enfin, on peut se demander si 1905, année à partir de laquelle n'apparaissent que les données de surface, ne correspondrait pas à l'arrivée du phylloxéra dont on sait qu'il fût assez tardif dans le secteur ?

Pour terminer il convient de rappeler que ce document ne traite que du vignoble de la commune d'Ayze et sur toute cette période la surface cultivée en vigne est plus importante que celle de l'ensemble des coteaux d'Ayze actuelle.

VIGNE				Prix du lait à la production		
	Surface	Nb. pieds à l'ha,	Récolte	Prix de l'hl,		
1851			2700 hl			
1852			1350 hl			
1878	70 ha		4900 hl	37 F		
1879	70		2940 hl	40 F		
1880	70		3500 hl	40 F		
1881						
1882	142 ha	10 000	1420 hl	40 F		
1883	139 ha		1390 hl	40 F		
1884	140		4900 hl	38 F		Prix de
1885	140	20 000	3500 hl	30 F	0,15	1 kg de
1886	77 ^(?)	16 000	1240 hl	35 F	0,11	Tomme
1887	135	16 000	2700 hl	40 F	0,11	
1888	136	16 000	880 hl	45 F	0,11	
1889	133	15 500	611 hl	40 F	0,12	
1890	133	"	735 hl	40 F	0,12	
1891	105	"	525 hl	45 F	0,12	
1892	123	25 000 (*)	1000 hl	45	0,12	0,75 F
1893	110	15 000	4950 hl	45 F	0,11	
1894	110	15 000	2750 hl	30 F	0,12	
1895	104	"	2000 hl	50 F	0,15	
1896	102	"	1500 hl	35 F	0,12	
1897	101	"	1500 hl	40 F	0,11	
1898	102	"	1500 hl	40 F	0,11	
1899	102		2000 hl	40 F	0,11 F	
1900	105	"	4500 hl	30 F	0,11 F	0,60 F
1901	115	"	3000 hl	25 F	0,11 F	
1902	115		2750 hl	25 F	0,11	1,50 F
1903	139		3200 hl			
1905	139					
1906	120					
1907	110					
1908	130					

Vignes (suite).

Superf.

1909	115 ha
1910	100 ha
1911	102 ha
1912	92 ha
1913	92 ha
1914	88 ha
1915	85 ha
1916	83 ha
1917	90 ha
1918	65 ha
1919	55 ha
1920	55 ha
1922	60 ha
1924	62 ha
1925	35 ha
1926	34 ha
1927	33 ha
1928	34 ha

Un produit particulier

Il convient de souligner que **le vin d'Ayze est un produit relativement rare** puisqu'une **trentaine d'hectares sont appellation d'origine contrôlée** et sous différents aspects, on peut affirmer qu'il est assez singulier. Un premier élément qui le caractérise est **son cépage unique : le Gringet**. En effet, ce cépage que l'on ne trouve que sur les coteaux d'Ayze et dont la provenance interroge nombre de personnes intéressées (Cf plus loin), entre en grande majorité dans la composition du vin d'Ayze. Notons qu'un autre cépage unique vient le compléter, il s'agit de la Roussette d'Ayze, un cépage cependant moins bien apprécié quant à ses qualités. D'ailleurs, peu de personnes ne le mettent en valeur ou s'interrogent véritablement sur son histoire comparativement au Gringet.

Une autre caractéristique du vignoble d'Ayze est sa situation géographique dans les Alpes qui en fait **un produit viticole d'altitude**. Les vignes sont exposées à une hauteur oscillant entre 450 et 600 mètres. Comme le font remarquer certains viticulteurs, cette notion de vigne d'altitude est relative puisque cela correspond à celle de certains crus du Beaujolais. Pourtant cette situation géographique dans les Alpes correspond à **un régime météorologique particulier** qui comprend **une période froid assez longue** et implique comparativement à d'autres vignobles **des vendanges assez tardives**. Guichonnet (2007) remarque qu'avec une moyenne annuelle de 8°46, les températures sont les plus fraîches de toutes celles des autres cluses. De ce point de vue le Gringet s'avère être un cépage particulièrement bien adapté à cette situation.

Concernant encore sa géographie montagnarde, **le vignoble est directement lié au Môle**, une montagne que l'on voit de loin en raison de sa position détachée (Ibid, p. 12). Cette montagne est en grande partie constitutive **des terroirs très singuliers** vantés par les viticulteurs et appréciés par les amateurs de vins. **Ayze est aussi lié au Mont-Blanc** puisque c'est le vignoble français qui en est le plus proche. Le sommet le plus haut d'Europe est aussi un emblème pour le vin d'Ayze que l'on retrouve sur les étiquettes de certains viticulteurs. Mont Blanc et Môle sont donc les deux massifs de référence pour le vin d'Ayze.

Le vignoble de montagne offre **de très belles expositions pour le raisin**. Ce sont aussi des **vignes très pentues difficiles à travailler**. Les parcelles sont en effet difficilement mécanisables et la démarche biologique adoptée par la plupart des viticulteurs d'Ayze, exigeant une forte main d'œuvre rend le travail d'autant plus harassant. Cette configuration spécifique demande ainsi **un investissement dans du matériel adapté**, des brouettes pour les traitements, des luges pour les vendanges, des treuils pour labourer...

Enfin le produit lui-même est singulier, **le vin se caractérise par son goût particulier** : des vins de « caractère » nous dit-on, marqués par une **très forte minéralité** qui exprime les terroirs spécifiques des coteaux. On évoque également une certaine acidité en lien avec le cépage Gringet. Une autre caractéristique non négligeable est que **la production est faite en grande majorité de vin mousseux**. Les trois viticulteurs professionnels à temps plein du secteur produisent également du vin tranquille mais cela constitue un fait nouveau si l'on se réfère à

l'histoire d'Ayze après la seconde guerre mondiale même s'il est difficile de savoir depuis quand on produit réellement du mousseux sur Ayze.
On remarque donc un ensemble d'éléments qui participent de l'identification d'un vignoble et d'un vin qui se distinguent parmi les vins de Savoie.



Photo:G. Armani

L'origine du Gringet ? Plusieurs hypothèses.

Une des singularités du vin d'Ayze est sa production à partir du cépage Gringet, cépage que l'on ne trouve aujourd'hui que sur ce vignoble. **La provenance du Gringet interroge** nombre de nos interlocuteurs et des hypothèses reviennent souvent dans les conversations. Elles sont par ailleurs diffusées sur les sites Internet des communes du coteau d'Ayze et discutées dans certains ouvrages, ce qui contribue à en faire une histoire quasi officielle. Une de ces hypothèses serait que **ce cépage aurait été importé de Chypre au 14^{ème} Siècle par des évêques** venant au Concile de Trente en Italie s'appuyant sans doute sur le fait que les Prince de Savoie avaient des relations avec Chypre. Un fait viendrait étayer cette version selon Gilbert Pellier (Communication personnelle, Site Internet de la commune d'Ayze et bulletins locaux) Claude Le Jay, Compagnons de Jésus, grand recteur du collège des Jésuites de Vienne ayant représenté l'Empereur d'Autriche à ce concile, était ami d'Ignace de Loyola. Natif d'Ayze, et fils de vigneron, ce personnage aurait ainsi pu apporter le fameux cépage à cette occasion. La seconde hypothèse rapporte qu'il aurait été **importé par des Templiers dont la commanderie était à Genève**. Là encore un fait pourrait étayer cette hypothèse toujours selon Gilbert Pellier. C'est la présence d'une ferme en bas du vignoble du Feu qui était appelée la ferme des templiers. On remarquera que cela ne prouve aucune des hypothèses si ce n'est que cela peut confirmer que d'une part, il y a pu avoir des échanges entre la Savoie et Chypre et d'autre part que les Templiers sont bien passés par le secteur d'Ayze. Selon P. Romain, le Gringet aurait été importé par les Chartreux mais cet auteur ne préciserait pas quand (Messiez, 1998, p.61). Et selon Messiez, la version selon laquelle il aurait été importé par des évêques lors du concile de Trente est une manière de donner une forme de prestige à ce cépage (Ibid p. 61). Les sources sérieuses semblent bien faibles pour confirmer ces hypothèses et elles relèvent davantage de traditions que de fait historiques (Guichonnet, 2007, p. 220).

Des travaux scientifiques vont apporter d'autres éléments de réflexions pour répondre à cette question de la provenance du Gringet. Selon **des études ampélographiques** il appartiendrait à la famille du Savagnin ou du Traminer (Viala et Vermorel; puis Durand 1905 ; Galet 1990, 2000 tous cités par Vouillamoz). **Les études génétiques** portées sur des ceps prélevés sur le domaine de Dominique Belluard à Ayze permettent de **démentir toutes les allégations** présentées ci-dessus. Ainsi, Vouillamoz affirme Savagnin ou Traminer sont des noms différents pour un même cépage. Ensuite, les tests ADN qu'il a réalisé sur le cépage Gringet montrent qu'il « **n'est pas identique au Savagnin !** Il n'est d'ailleurs identique à aucun autre cépage de ma banque de données (2000 cépages du monde entier), c'est donc un cépage unique.». L'auteur souligne qu'il n'appartient pas à la famille du Savagnin. Concernant la légende selon laquelle le Gringet a été rapporté de Chypre par les évêques revenant du concile de Trente il écrit : « Non seulement le détour par Trente est improbable en revenant de Chypre, mais **l'ADN d'aucun cépage grec ou turc ne ressemble de près ou de loin au Gringet.**» **L'hypothèse la plus forte est qu'il s'agirait d'un cépage autochtone.** Cependant, des test ADN supplémentaires seraient nécessaires car « le test de paternité, à prendre au conditionnel puisqu'il est encore incomplet, indique que le Gringet pourrait être un descendant (fils) ou un ascendant (père) direct de la Molette Blanche, un autre cépage savoyard très rare (5 hectares

environ) de la région de Seyssel-Corbonod. » Cette Molette serait un croisement de Gringet et de Gouais blanc (Vouillamoz, 2012).

On remarquera que cette nouvelle connaissance du Gringet par la recherche génétique a été intégrée dans la nouvelle version du dictionnaire d'ampélographie de Galet.

Le Gringet dans la vigne et dans la cave

Chaque cépage a ses propres caractéristiques qui jouent sur la manière de le travailler dans la vigne puis dans la cave. Les viticulteurs s'accordent sur le fait que **le Gringet est un cépage bien adapté aux conditions géographiques et météorologique des coteaux d'Ayze**. L'un d'eux affirme qu'il s'est acclimaté et « *c'est un très, très beau cépage qui pour moi, il n'a pas encore prouvé de quoi il était capable. Il y a encore plein de choses à découvrir avec ce cépage, j'en suis sûr.* » Notre interlocuteur perçoit **un potentiel qui reste à explorer** : « *Au niveau de qualité des produits qui vont en découler ? Moi, j'en suis convaincu. Il faut encore travailler dessus, il va falloir s'appliquer peut-être sur les rendements aussi, il va peut-être falloir, le jour où on a un stock suffisant, s'appliquer, s'amuser à resserrer la vis un peu de tous les côtés, à voir jusqu'à où on peut aller. Je suis convaincu qu'on a de quoi faire.* » Il pense qu'il pourrait travailler sur des vins de garde ou essayer d'autres modalités de vieillissement du produit : « *Pourquoi ne pas essayer une de vinifier en bois, pourquoi ne pas essayer de vinifier, enfin il y a plein de choses à essayer. Plein, plein de choses. Je suis convaincu qu'on a un très, très bel outil de travail et un très beau cépage. A nous de nous appliquer, d'essayer, de mettre des choses en place et puis voilà. Enfin, c'est sûr, très, très, enfin moi, j'en suis convaincu du vin d'Ayze. On n'est qu'au début.* » Un autre viticulteur attribue **des qualité très spécifique à ce cépage** : « *Pour moi, ce qui est très agréable dans le Gringet, c'est qu'on a une belle fraîcheur, une belle minéralité qui est présente, ce qui fait qu'on a une petite pointe d'acidité très sympathique dans les pétillants, on ne se retrouve pas avec des pétillants qui soient lourds et indigestes. Après, c'est un cépage aussi, quand on l'amène vraiment à maturité, on se rend compte que sur les blancs, on arrive à des choses exceptionnelles, liées aussi au fait qu'on ait des vieilles vignes, parce qu'on a quand même beaucoup de vignes qui ont entre 70 et 80 ans aujourd'hui, ce que peu de vignobles ont aujourd'hui.* »

Le Gringet n'est pas un cépage très productif. Il ne présenterait pas de sensibilité particulière à la maladie mais le mildiou serait très présent pour des raisons météorologiques : « *Comme on a une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, ça fait que le matin on a des rosées, des très fortes rosées. (...) La journée, il peut faire 35 à l'ombre, et vous vous réveillez le matin à 6h, il ne fait que 10°. Vous avez des très, très fortes amplitudes thermiques, donc vous avez des rosées du matin. C'est cette humidité qui peut vous aider à favoriser et à multiplier certains champignons qui se développent.* »

Dans la vigne, **le Gringet demande une taille assez précise** notamment pour travailler avec des machines : « *C'est un cépage compliqué à, certains cépages vont être plus favorables que d'autres à la mécanisation. Ils poussent bien droit, ça se tient, le végétal est assez solide pour*

se tenir. Le Gringet, il pousse un peu comme il a envi. Il se tient, il ne faut pas dire, mais il pousse un tout à l'envers quoi. S'il a envie de pousser par terre, il va pousser par terre, donc il y a un peu plus de travail pour y relever y attacher que certains cépages. »

Cependant sur les coteaux d'Ayze les tailles sont très classiques. Gobelet, Cordon et Guyot sont pratiqués sur l'ensemble du vignoble.

Enfin, pour le travail en cave, un viticulteur remarque qu'il faut savoir être patient « *c'est un cépage qui est, oui si, il est un peu fainéant, il a des fermentations qui sont un peu, qui patinent un petit peu. »* **Les fermentations peuvent donc être assez longues** et il convient de les surveiller car un changement de température brutal peut apporter de nombreux défauts au produit. Parfois il faut chauffer la cave et il faut accepter une fermentation de plusieurs mois.

Des terroirs particuliers

Sur les coteaux d’Ayse, on observe trois types de géologie donc trois terroirs différents.

On a **les éboulis calcaires du Môle**. *« c’est la montagne du Môle qui s’est cassée la figure, qui a donné des éboulis calcaires, avec des petits cailloux, c’est très intéressant. Donc ça, ça va donner beaucoup de minéralité, beaucoup de fraîcheur dans les vins »,* dit un viticulteur.

Ensuite, **des moraines glacières, des marnes jaunes**, c’est-à-dire des sédiments de glacier qui ont fait des strates très denses, très compacts : *« c’est plus tordu que des schistes, on appelle ça des moraines glacières, des marnes jaunes, et ça, ça va vous donner un côté beaucoup plus rond dans les vins, plus fruités, plus des notes de fruits jaunes, de chair jaune, de pêche. »*

Le dernier terroir qui est le Feu est considéré comme un terroir complètement à part où la roche mère est chargée en bauxite, en alumine de fer : *« ce sont des argiles rouges parce que quand vous cassez un caillou au Feu, il a des reflets verts, parce qu’il est chargé en fer, et quand il oxyde soit par l’eau, soit avec l’eau, soit avec l’oxygène, il devient rouge. Ça, c’est un terroir très particulier, ce qui va donner beaucoup de puissance et de minéralité dans les vins. »*

Un viticulteur remarque qu’en termes d’acidité il compte quasiment un point de moins entre Ayse et la côte d’Hyot et la sucrosité est supérieure sur les terroirs du Feu. Un de ses collègues remarque que sur une de ses parcelles coupée en deux par un muret, il y a toujours un degré d’écart entre le haut et le bas. Un troisième viticulteur explique que **la situation alpine du vignoble apporte une particularité, notamment une certaine fraîcheur dans le vin** : *« c’est ce qui amène de la fraîcheur dans les vins aussi. Même si on n’est pas très haut, mais ces fortes amplitudes thermiques, on a un climat plus frais que la vallée du Rhône, ça amène de la fraîcheur. Les terroirs amènent de la fraîcheur, la minéralité amène de la fraîcheur. »* Et cette minéralité est apporté par le sol.

Une étude géo-pédologique des vignobles de Savoie (Letessier, 2013-2014) incluant les coteaux d’Ayze a été réalisée et permet aux viticulteurs de mieux connaître la composition de leurs sols. La configuration des vignes joue également un rôle important dans la maturation du raisin. **Les fortes pentes (jusqu’à 45, 55 %) qui les caractérise a ainsi une certaine importance** : *« Ça devient compliqué à travailler, par contre bien sûr que c’est là où on va faire les plus grands vins, parce que vous avez les rayons de soleil qui tapent vraiment perpendiculairement sur le sol, sur votre plante, alors que là le rayonnement est différent, l’angle de rayonnement est différent, même si vos feuilles captent le soleil, mais le rayonnement par rapport au sol, le réchauffement du sol, etc., est complètement différent. »*

Des effervescents. Pourquoi ?

Comme on l'a souligné auparavant **la production de vin d'Ayze est composée essentiellement de vin mousseux**. Dans les caves on applique **la méthode traditionnelle dite champenoise**.

La raison invoquée par les viticulteurs et les professionnels du vin (Syndicat, œnologue...) pour expliquer ce type de production est **liée aux conditions météorologiques du secteur**, c'est-à-dire celles d'une région froide. Autrefois, quand les vigneron vendangeaient, ils pressaient leurs raisins, les mettaient en cave, et la fermentation commençait. Le froid pouvait arriver très rapidement : *« il peut y avoir des froids sévères, donc on ne maîtrisait pas, ça veut dire qu'on ne maîtrisait pas, on ne faisait pas attention comme aujourd'hui à tenir une ambiance un peu plus chaude dans sa cave pour que les fermentations aillent jusqu'au bout. »* Avec le froid, les fermentations s'arrêtaient, et comme il restait un peu de sucre au moment de la mise en bouteille au printemps, le vin repartait en fermentation, phénomène qui créait les bulles. Donc, les fermentations n'arrivant pas à leur terme en hiver, au printemps suivant le vin repart naturellement en fermentation dans la bouteille ce qui produit un vin mousseux.

Par ailleurs, **le Gringet est un cépage qui se prête très bien pour le vin mousseux**. Enfin, **il faut des terres froides pour faire de « la bulle »** : *« La Champagne, vous avez des bulles, on peut faire des très bons créchants... Plus vous allez dans le Sud, moins vous aurez de bulles, à part un peu dans les Pyrénées, Limoux un peu dans les contreforts des Pyrénées. Mais sinon les bulles sont faites dans la partie Nord de la France, parce que le climat est plus froid, même si ça devient de plus en plus compliqué avec le réchauffement climatique de faire des bulles. »*

Un de nos interlocuteurs, Monsieur Joseph Fournier se demande depuis quand produit-on du vin mousseux à Ayze et comment a-t-on adopté la méthode champenoise. Pour répondre à ses questions, **il cherche une explication historique**.

Entre 1742 et 1749 la Savoie est occupée par les Espagnols (Becchia, 2007). Aussi, le royaume de Piémont Sardaigne est-il coupé de ses approvisionnements par l'occupant. De fait les grandes maisons de Savoie seraient ainsi privées du Champagne auquel elles étaient habituées pour leurs réceptions. Comme le Royaume de Chypre était allié avec la Maison de Savoie, cela a facilité l'importation de cépages chypriotes comme la Roussette et le Gringet au cellier de l'Abbaye d'Entremont qui se trouve à la Côte d'Hyot. La technique de « champagnisation » aurait été transmise directement par Don Pérignon envoyé par un moine. Par ailleurs, selon notre interlocuteur la technique du bouchon de liège était bien maîtrisée par les Espagnols. Enfin, l'abbaye d'Entremont étant en concurrence avec la chartreuse du Reposoir dont le cellier est aujourd'hui la Mairie de la commune de Thiez, la culture du Gringet trouvait la limite de son expansion. Notre informateur précise bien qu'il est toujours en cours de recherche et qu'il n'est certain d'aucunes de ces hypothèses. On a vu par ailleurs que la provenance chypriote du Gringet était désormais démentie par les investigations génétiques. En outre, implanter un nouveau cépage pour construire un nouveau vignoble nécessite à minima une période de trois ans avant de réaliser une première récolte. On peut donc admettre que le Gringet déjà disponible pouvait être utilisé pour fabriquer un mousseux selon la méthode apportée par Don Pérignon. On remarquera que celui-ci n'a pas pu intervenir pendant la période d'occupation des Espagnols

puisque'il décède en 1715, soit 27 avant l'arrivée des soldats ibériques. Mais, peu importe, cela pouvait être un de ses successeurs ayant une parfaite maîtrise de la fameuse méthode. Au-delà de ces critiques, cette recherche reste toutefois intéressante, elle ouvre des hypothèses qu'il s'agit encore de valider ou d'invalider, ce qui dans tous les cas, fera avancer la connaissance sur l'histoire du vin d'Ayze. On retiendra également que ce dernier intéresse de nombreuses personnes et que son histoire est donc encore en construction.

Méthode traditionnelle, dite méthode champenoise

Dans la méthode champenoise, les grappes restent entières (raisins attachés aux rafles). Le **pressurage doit être réalisé de suite après la récolte** (normalement faite à la main) afin d'éviter l'oxydation du jus de raisin. **Le pressurage doit être relativement doux et maîtrisé**, c'est pourquoi certains viticulteurs d'Ayze ont investi dans des pressoirs à membrane pneumatique réputé plus précis. **Le moût est ensuite transvasé dans les cuves où il va commencer la première fermentation naturelle** (fermentation alcoolique) grâce aux levures contenues dans les raisins. Certains vinificateurs ajoutent de levures chimiques mais à Ayze les viticulteurs professionnels privilégient les levures naturelles. La première fermentation permet d'obtenir le vin de base qui va être mis en bouteille fermée par une capsule.

La seconde fermentation, (malo-lactique), va s'opérer à l'intérieur de la bouteille. Pour provoquer cette prise de mousse, on ajoute dans la bouteille la liqueur de tirage composée d'un mélange de sirop de sucre et de levures. Les sucres ajoutés fermentent grâce aux levures et dégagent du gaz carbonique qui se dissout dans le vin. C'est cette fermentation qui va créer les bulles.

Les bouteilles vont ensuite reposer en cave sur des lattes. D'après le cahier des charges de l'AOC, elles doivent vieillir pendant au moins neuf mois sur latte mais certains viticulteurs les laisse encore plus longtemps pour obtenir des vins différents.

Ensuite on procède au remuage qui consiste à tourner régulièrement les bouteilles orientées vers le bas afin de faire descendre le dépôt dans le goulot. À Ayze, les viticulteurs professionnels utilisent des gyropalettes qui font cette opération automatiquement alors que certains pluriactifs le font manuellement.

Le dégorgeage consiste ensuite à évacuer le dépôt accumulé dans le goulot. Ce dernier est trempé dans un bain de saumure à -25°C formant un bouchon de glace expulsé par la pression du gaz carbonique lorsque l'on retire la capsule.

On rebouche ensuite avec un bouchon de liège entré en force et muselé après avoir complété le contenu de la bouteille avec une liqueur qui fait souvent partie des secrets de fabrication propre à chaque vinificateur. Cette opération est aujourd'hui faite à la machine, certaines sociétés offrant cette prestation. Toutefois, certains pluriactifs le font à la volée, ce qui demande une grande dextérité.



Opération de bouchage des bouteilles au Centre de Méthode Champenoise de St Baldoph, photo : G. Armani

Une mauvaise réputation

Jusqu'à la **fin des années 1990 le vin d'Ayze a eu une réputation de vin acide, difficile à boire** et on l'a affublé de **dictions péjoratifs**. Le plus connu et le mieux partagé est le suivant : « *Les vins d'Ayze, dans une bonne année ça décape les carreaux, et dans les plus mauvaises ça les raye* ». L'idée sous-jacente à cette phrase est bien la continuité au fil des ans **du manque de qualité**. On parle de la nature du vin dont on ne peut pas attendre de très bonnes choses même pour les meilleurs millésimes. Il nous a été rapporté que cette expression aurait été employée par un élu lors d'une réunion publique, ce qui, on peut le comprendre, avait choqué des viticulteurs et certaines autres personnes concernées par le vin d'Ayze. Une grande entreprise de mécanique locale aurait également repris cette expression dans un article publié dans son journal interne. Un viticulteur pluriactif employé dans cette entreprise avait été d'autant plus attristé par cet écrit qu'il avait engagé une nouvelle dynamique dans sa cave afin d'améliorer sa production. Une version plus courte existe de cette plaisanterie et se réduit à « *l'Ayze, du vin à laver les carreaux* ». Elle est d'ailleurs reprise par Jean-Marc Carité dans un roman policier (*La revanche du Gringet*, 2012) dont l'intrigue se déroule dans les vignes d'Ayze. Un des protagonistes répète cette formule comme un classique du genre connu dans la région. L'expression et la réputation à laquelle elle renvoie s'appliquent ici aux vins de Savoie en général. On peut penser que l'auteur, grand amateur de vins naturels, a simplement porté un regard amusé sur ce dicton et a sans doute voulu éviter de propager cette mauvaise réputation, ceci d'autant plus qu'il est lui-même membre de l'association des cépages modestes et qu'il a adopté le Gringet pour en faire la promotion (cepagesmodestes@gmail.com).

Nous avons par ailleurs récolté une série d'expressions qui confirment et renforcent la mauvaise réputation quant à la qualité du vin d'Ayze :

- « *Un destructeur d'estomac* »
- « *Ça déchausse les dents* »
- « *Pisses sur les godasses, ça les troue* »
- « *Ayze, un qui le boit, deux qui le tiennent* »
- « *Ça servait de désherbant pour la SNCF* »
- « *On nous fait boire du vitriole* »

On notera que ces différentes plaisanteries portent sur les effets du vin et laissent comprendre qu'il est particulièrement acide. Une autre phrase fait allusion à la permanence du manque de qualité mais laisse ouverte la possibilité d'une relativement bonne production : « *Avec le vin d'Ayze, la bonne surprise, c'est quand il est bon* ».

Précisons toutefois que localement la plupart des gens admettent que le vin d'Ayze d'aujourd'hui ne ressemble pas à celui qui autrefois a fait l'objet de critiques et de plaisanterie. **Mais la réputation pour ceux qui n'en n'ont plus goûté depuis, peut perdurer**. Ainsi cet homme qui vit à l'Isle d'Abeau mais qui est né à Sallanches et y a vécu longtemps raconte qu'il s'agissait d'une « *piquette* » mais qu'aujourd'hui on aurait plutôt tendance à le revaloriser. Une autre personne rencontrée à Vienne ayant également habité à Sallanches pendant quelques

années, avait eu l'occasion de boire du vin d'Ayze offert à l'arrivée d'une course de vélo autour du Môle. Pour elle, le vin d'Ayze, « *C'est horrible, horrible, un tord boyaux !* ». Cela remonterait approximativement dans les années 2000, 2005. Elle se souvient d'un vin légèrement opaque, pas complètement clair, brut, très peu sucré, amer. N'ayant pas eu l'occasion d'en boire depuis, cette première expérience est restée dans sa mémoire et se traduit par ses jugements très critiques. Une dame rencontrée à Ayze, faisant partie de plusieurs associations de la commune ne boit pas de boissons alcoolisées mais elle affirme qu'il y a tous les avis sur le vin d'Ayze et qu'il y a de fortes différences entre les productions locales.

Pourquoi cette mauvaise réputation ?

Nos interlocuteurs sont d'accords sur le fait que **les vins d'Ayze étaient autrefois plutôt acides**, durs et que la vigne et les vins n'étaient pas réellement bien travaillés, comme, dans une certaine mesure, les vins de Savoie en général. Selon un de nos informateurs, on trouvait beaucoup de vin oxydé ou de vin mal fait. Il prend l'exemple d'un viticulteur : « *il avait eu des vins complètement oxydés, des vins de base comme ça ne pouvait pas faire du bon vin mousseux. Quand le vin de base était oxydé.* »

Les viticulteurs étaient souvent pluriactifs, impliqués dans de la multiculture **sans véritable spécialisation** : « *Avant, tout le monde avait un bout de vigne, mais n'était pas forcément passionné par la vigne, donc ça apportait quand même certains problèmes* ». Ils étaient en polyculture, étaient autant vigneron, que maraichers ou bucherons : « *Ils faisaient du vin, ils buvaient leur vin, ils faisaient leur jardin, ils mangeaient leurs légumes. Enfin, c'est ça* ». Comme c'était des petites unités de production, on faisait peu de vin et surtout les viticulteurs ne s'en occupaient pas assez. Les gens qui avaient une double activité ne disposaient pas du temps nécessaire pour travailler dans la vigne. Un œnologue nous signale d'ailleurs que quand il est arrivé sur le territoire, les viticulteurs pluriactifs n'allaient, en général, pas plus d'une fois par semaine dans leurs parcelles.

On signale également **l'aspect amateur de la pratique** tant du **point de vue des connaissances**, « *chacun faisait sa petite sauce dans sa cave* », que **du matériel utilisé** : « *L'évolution qu'il y a pu y avoir. Les machines, tout, enfin tout a changé. A l'époque ils faisaient du vin, mon pauvre.* »

Avec le recul temporel, l'équipement qui était alors utilisé paraît aux viticulteurs actuels pour le moins inadapté : « *mais après avec le matériel qu'ils avaient, ils avaient des vieux Cuessa, ils n'avaient pas forcément les connaissances, ils n'avaient pas forcément la cuvée qui va bien, ils avaient des vieux tonneaux, ils avaient tout pour que ça aille mal, si ça voulait mal aller, quoi. Donc, ça, il n'y avait aucune connaissance particulière. C'était un peu comme ça pouvait et puis voilà. C'est propre à tous les, à tous les vins de France, j'ai envie de dire.* »

Le manque de technicité se traduisait par une certaine dépendance aux aléas naturels. On décrit un manque de maîtrise de la production qui rend le résultat quelque peu aléatoire : « *Une*

bonne année ça allait, et puis une mauvaise année, comme personne n'était suivi par des œnologues, ça se faisait un peu comme quand tu fais du cidre. Une année il est bon, et puis l'année d'après les pommes sont moins mures ou pour x raisons, tu pars en... »

Souvent, **la récolte n'était pas faite au moment optimum** puisque les activités extérieures à la viticulture, qu'elles soient agricoles ou industrielles restreignaient les temps de disponibilité et le choix du jour des vendanges pouvait amener à récolter du raisin soit trop mûr, soit pas assez, ce qui jouait forcément sur la qualité du vin de base.

En outre, **les conditions climatiques ont depuis sensiblement changé**. Autrefois, il était difficile d'obtenir un taux d'alcool suffisant : *« puis je vous dis, le réchauffement climatique, là tu arrives à vendanger de l'Ayze à 13°, il y a 30 ans en arrière, celui qui était à 10°, 10,5° c'était le roi du pétrole ».*

Par ailleurs, **la mentalité associée à des conditions de vie précaires** faisait que la quantité passait sans doute avant la qualité. Alors qu'aujourd'hui, la réglementation a fait baisser les rendements pour favoriser un produit de qualité à l'époque, tout était bon à prendre pour augmenter le volume : *« Ben oui, et puis ils avaient toujours par peur de manquer, ils ne gaspillaient rien. il n'allaient pas jeter le fond du bidon qui était dégueulasse, ou la grappe qui était un peu abimée. Non, non, elle allait dans le pressoir, hein. C'est comme ça ».*

L'exigence qualitative était donc pour certains assez différente de celle nécessaire pour entrer et rester aujourd'hui sur le marché du vin.

Un viticulteur fait remarquer que comme les gens produisaient le vin essentiellement pour leur **consommation personnelle** et pour une commercialisation très locale, ils disposaient de très peu d'autres vins pour comparer : *« Oui certainement. Puis même, la grande distribution, tout. Au final, tu goutes le vin des autres et puis tu goutes les tiens, c'est ce qu'on disait tout à l'heure, quand on est tout seul à goûter notre vin chez nous, c'est le meilleur du monde. On n'a pas de point de repère. Quand je commence découvrir autre chose et à goûter autre chose, je dis déjà et ben on n'est pas bon du tout là, ou on est peut-être très bon, je ne sais pas ».* La comparaison apporterait une ouverture d'esprit par rapport aux autres productions. Aujourd'hui dans le cadre d'une société de consommation, le client devient davantage exigeant quant à la qualité du produit. Autrefois, la production s'écoulait dans un périmètre relativement restreint d'un réseau de connaissance familiale et professionnel entretenu par ce statut de pluriactif. La mise en concurrence oblige aujourd'hui à une certaine qualité de fabrication car *« on est tous client, on est tous consommateur, moi je vais au magasin, je goûte quelque chose, si ça ne me plaît pas, je n'y retourne pas. Ce n'est pas plus compliqué que ça ».*

Un vigneron raconte que son grand-père était grand ami d'une personnalité locale qui a amené les premières grandes surfaces dans le secteur. Il lui avait expliqué que pour l'ouverture de son premier centre commercial, il a dû embaucher des agents de sécurité pour réguler l'entrée dans le magasin tellement qu'il y avait d'affluence : *« Les gens n'avaient jamais vu ça, il n'avait jamais vu trois bidons de lessives de marques différentes côte à côte. Ils n'avaient jamais vu un rayon des vins avec des vins de toute la France, ils y avaient juste jamais vu. On ne se rend pas compte de l'évolution qu'il y a eu. »*

Ajoutons qu'il est question **d'un vin peu encadré par la réglementation** et qui correspond au mieux à un petit vin de Pays : *« Après, à Ayse, il y avait tellement de choses compliquées à boire, et il y avait beaucoup de... Les gens font l'amalgame aussi, c'est qu'ils disaient Ayse, Ayse, Ayse, mais une bouteille qui est vendue sans étiquette, sans... Ce n'est pas un Ayse, c'est un vin sans appellation qui n'a pas passé les contrôles, qui n'a pas les agréments. C'était aussi le problème d'avoir ces 80, 90 vigneronns qui travaillaient un peu en solo, qui faisaient 2000, 2500 bouteilles par an ».*

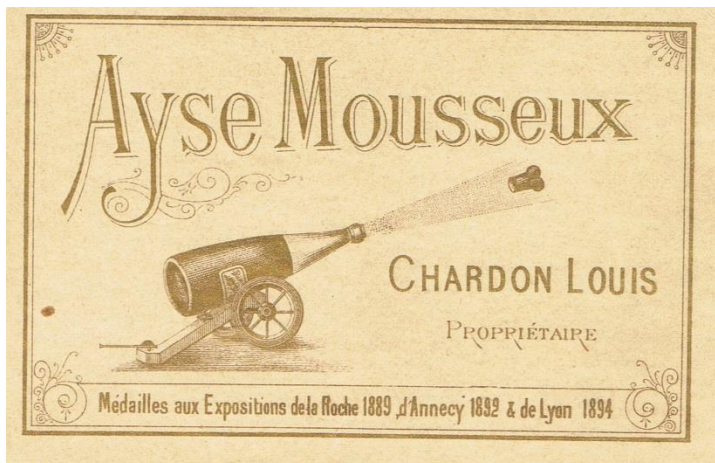
De ce point de vue un autre viticulteur affirme que **les vins d'Ayze ont fait de beaux progrès** et le fait d'être encadré par le cahier des charge d'une appellation oblige à une certaine discipline dans l'élaboration du vin : *« les AOP aussi aident. Comme je disais tout à l'heure il a des garde-fous, ça évite qu'on fasse n'importe quoi puisqu'il y a une commission de dégustation, ça veut dire que si ton vin n'est pas apte, qu'il ne correspond pas au cahier des charges de l'appellation, tu peux perdre tout simplement l'appellation, d'avoir pas le droit de vendre ton vin sous l'Ayze ou pas le vendre du tout. Ben ça permet aussi d'avoir une certaine rigueur et puis d'éviter de faire n'importe quoi, de se trouver avec des vins de piètre qualité. Et ça c'est bien, ça fait partie des bonnes choses de l'appellation. C'est sûr hein, c'est sûr ».*

On nous rappelle que lorsqu'on élabore le vin mousseux, une seconde fermentation va se créer en bouteille et va produire des lies, du dépôt au fond du récipient qu'on va éliminer par dégorgeage. Or, à cette époque-là, à **Ayze les vigneronns ne dégorgeaient pas le vin**, ils ne remuaient pas systématiquement. Autrement dit, ils ne respectaient pas le protocole méthodologique pour éclaircir le vin : *« parfois ils le remuaient quand même et ils avaient les lies qui étaient sur le bord de la bouteille mais ils ne le dégorgeaient pas ou peu pour le commercialiser. Donc dès qu'ils vendaient une bouteille à quelqu'un, il fallait le regarder comme ça et la dégorger chez soi quand on l'ouvrait pour faire partir le dépôt ou quand on allait déguster et ils vendaient parfois leur vin sur lie non dégorgé. Donc les gens qui ne savaient pas faire, ils buvaient du vin trouble et on pouvait même en trouver dans les bars où ce n'était pas toujours génial et pas toujours au top de la qualité ». Les gens avaient tendance à dire que c'était la typicité du vin : « Il était comme ça, il était trouble, on le buvait parce qu'il avait sa prise de mousse et ce n'était pas grave. »*

Enfin, on nous signale mais de manière plutôt anecdotique, que certains viticulteurs ont pu à certains moments acheter du raisin à l'extérieur et vendre du vin ne correspondant pas véritablement au produit attendu.

Un vin pourtant reconnu pour sa qualité

Si le vin d'Ayze a fait l'objet de critiques et de moqueries **il a pourtant obtenu des prix qui atteste d'une certaine reconnaissance et ce dès le 19^{ième} siècle**. Ainsi, Louis Chardon, alors Maire du village et fils de Basile Chardon qui avait été Maire avant lui, obtient des médailles pour son vin Ayze mousseux aux expositions de la Roche en 1889, Annecy en 1892, Lyon en 1894 comme l'atteste une étiquette de bouteille faisant allusion à la guerre de 14-18 avec ce canon en forme de bouteille d'Ayze.



Étiquette, Collection Gilbert Pellier

Une autre étiquette détenue par Gilbert Pellier, témoigne de la médaille de Vermeil pour le vin Ayze royal grand mousseux de Joseph Jacquier obtenue au concours agricole de Bonneville en 1913. Le vin d'Ayze a donc bénéficié d'une bonne réputation au sein même de la profession avant le renouveau que l'on connaît aujourd'hui.

Des viticulteurs locaux promoteurs de l'Ayze

Un de nos informateurs remarque que le vignoble avait la chance d'avoir **des gens très dynamiques** pour le faire vivre, « *des paysans du vin* » qui étaient attachés à leur produit parce que c'était leur terre, en complément de leur travail à l'usine. Ils étaient en double activité, cultivaient leur vigne pour le plaisir d'avoir leur vigne et leur vin. Et cet attachement a sans doute contribué à maintenir le vignoble mais aussi à promouvoir localement le produit. Parmi eux, certains nom émergent et reviennent à plusieurs reprises dans les entretiens « *le père Vallier, le père Ménétret* » sont évoqués.

Il y avait eu, nous dit-on, sur Bonneville un Parisien propriétaire d'un restaurant gastronomique aux Contamines sur Arve, la Tour Bride, qui cultivait son Ayze et son Gamay. Il « *était amoureux du vin de la région, il le buvait, il le défendait, il était trésorier de l'association du petit Syndicat du secteur pour le dynamiser. Il avait 90 ans, il était encore dans sa vigne. C'est*

ces personnes qui étaient un peu autour des paysans, qui les ont un peu boostés. » On nomme aussi l'ancien Maire d'Ayze, Mr Rosset, qui avait des petites vignes et assurait toujours la promotion du vin. Jean Vallier qui était à la Côte d'Hyot, se serait installé dans les années 80, représentant, il vendait du miel de différentes régions de France et il voyageait beaucoup. Il vendait son vin à côté du miel et a participé de la promotion du vignoble d'Ayze bien au-delà de la région. .

Un de nos informateurs se souvient qu'au sein du groupe de personnes *« qui se font plaisir, ils ont un petit atelier de décolletage mais ils continuent leurs vignes parce que c'est sacré, c'est le lopin familial, il en a survécu beaucoup comme ça et puis il y a un chancre là au milieu qui avait sa propre vigne, qui était Maire d'Ayze »*. Il s'agissait de Monsieur Jean-François Ardisi, géomètre de métier et viticulteur que notre interlocuteur avait rencontré : *« J'étais tout jeune et il m'a pris sous sa coupe, je m'intéressais au cadastre. Et à la fin, avec deux ou trois amis confirmés, on avait été dans son caveau, et il nous avait fait une dégustation et il est allé chercher des Ayze de 25 ans d'âge. Je me rappelle toujours, sur six bouteilles, il n'y en avait qu'une de bonne, mais extraordinaire. Et c'est là qu'il s'est lancé dans un plaidoyer pour l'Ayze, qu'on devait donc le laisser vieillir. Lui il était partisan à l'époque mais sans parler du millésimé pour que les gens ne le boivent pas trop jeune »*. Sans doute une inflexion dans la manière de consommer le vin, d'attendre sa maturation car longtemps, comme on nous le signale, on buvait un vin un peu vert, parfois au goût herbacé, pas assez mûr.

Une personne remarque que pendant longtemps, les viticulteurs avaient de toutes petites surfaces jusqu'à ce qu'Albert Belluard se lance dans des cultures plus vastes sur un domaine ensuite repris par son fils, ce qui a servi d'exemple pour d'autres viticulteurs aujourd'hui professionnels à temps plein. Albert Belluard était un précurseur, un innovateur, *« quand il a arraché, alors il n'a pas toujours été compris des autres, il était un peu l'étranger qui était venu, qui faisait de la pomme, qui d'un seul coup s'est mis à faire du vin »*.

Vers une reconnaissance officielle du vin d'Ayze

On peut considérer que la production du vin d'Ayze contemporaine est issue d'une histoire de personnes mais aussi **d'un processus de structuration de la filière** au niveau local pour une meilleure reconnaissance du produit et de ses producteurs. **La création du Syndicat des vins d'Ayze en 1954** est sans doute un acte fondateur de cette dynamique. Il réunit les communes d'Ayze, Bonneville, la Côte d'Hyot et Marignier. Son premier Président, Charles Tinjot, avocat de profession, propriétaire de vignes était aussi le premier président de la caisse locale du crédit agricole de Bonneville. Le Syndicat a permis aux viticulteurs de se regrouper et de travailler ensemble pour leur vignoble. **L'obtention du label VDQS (Vin délimité de qualité supérieure) en 1957** par le Syndicat et son président Louis Gantin est une forme de reconnaissance officielle qui vient encadrer la pratique et lui donne une certaine légitimité au sein de la profession et auprès de consommateurs potentiels.

Un nouveau pas est franchi **en 1973 avec le classement du Vin d'Ayze en AOC**. Certains noms de viticulteurs sont cités à plusieurs reprises dans les témoignages que nous récoltons,

entre autres ceux des frères Gantin, Mauris, Caillet qui n'ont semble-t-il, pas été avares en effort pour obtenir la reconnaissance du vin d'Ayze.

Le maintien de l'appellation Ayze lors de la création des crémants de Savoie a été également un enjeu important pour le vignoble. Le Syndicat des vins de Savoie a souhaité créer un crémant de Savoie comme on en trouve aujourd'hui sur de nombreux vignobles français. La production de crémants d'appellation d'origine contrôlée se partage entre les crémants d'Alsace, de Bourgogne, de Loire, de Limoux, du Jura, de Bordeaux et de Die. Cette nouvelle appellation entendait inclure tous les vins mousseux existant en Savoie, ce qui signifiait, l'absorption de toutes les appellations de lieu. Le vin d'Ayze devait ainsi perdre son nom pour intégrer l'appellation générique des crémants : « *Donc ça voulait dire que nous, on allait être noyé dans une masse, ça veut dire qu'on voulait nous englober dans une masse.* » Pour un viticulteur dont une bonne part de la production est vendue à l'export, l'enjeu n'était pas si important « *Moi, ça ne me dérangeait pas parce que la vision, quand vous parlez, vous dites Ayse à un Japonais, à un Américain, à un Anglais, ça ne lui cause pas, enfin ça ne lui causait pas avant qu'il me connaisse ! Mais quand vous parlez crémant, crémant de Savoie, ils savent ce que c'est, il y a un cahier des charges bien précis.* » Ce viticulteur remarque qu'il appliquait le cahier des charges en question depuis une quinzaine d'années avant même qu'il soit instauré par l'INAO. Cela ne représentait pas vraiment un problème pour lui. En revanche pour le vin lui-même et sa reconnaissance, pour l'ensemble des viticulteurs du secteur, il considère que c'était une forme de régression. D'abord il devait être noyé dans une appellation plus grande et indistincte mais en plus, le vin d'Ayze allait perdre son appellation village. Il est en effet reconnu comme tel au même titre que le Saint-Georges, le Beaune, le Châteauneuf-du-Pape, le Tavel ou le Saint-Émilion. Passer en crémant équivalait ainsi à revenir à une appellation régionale, parce qu'il n'y pas de nom de cru sur un crémant : « *Donc sur le papier, on nous demandait de reculer d'une case, déjà. Pas d'accord ! Vous voyez ce que je veux dire, on perd notre identité.* »

Aussi les membres du Syndicat du vin d'Ayze ont-ils votés et se sont mis d'accord pour refuser l'appellation crémant de Savoie et **garder celle de cru d'Ayze**. Le directeur du Syndicat des vins de Savoie remarque que non seulement les viticulteurs s'opposaient à la perte du nom de village mais également les élus locaux : « *et les politiques aussi, le Maire aussi, tout ça : Ah non, on a ce nom Ayze, il faut qu'on le garde, c'est notre fer de lance.* » Cet aspect nous a été confirmé par les différents élus rencontrés.

Les vigneronns ont **fait valoir la spécificité de leur vignoble et notamment son cépage unique** mais aussi une production différente des autres mousseux, plus typée, liée au Gringet. Le directeur du Syndicat des Vins de Savoie affirme que lorsque les commissions INAO sont venues : « *eux ils voulaient qu'on fasse tout parce que c'était beaucoup plus simple et en termes de commercialisation, c'était beaucoup plus simple mais on les a emmené déguster, c'était des gens de Champagne et Val de Loire d'ailleurs, et ils ont vu que la réalité du truc, c'était que gustativement c'était différent. Il y avait le terroir et le cépage qui marquaient, qui faisaient un cru différent du crémant de Savoie ou d'autres vins. Donc ils ont accepté, on a prouvé qu'il était différent.* » En conséquence, le Gringet n'a pas le droit d'entrer dans la composition des crémants mais de le vin d'Ayze est réalisé à base de Gringet.

Quelques parcours de vie de vignerons

Domaine Belluard

Dominique Belluard représente la troisième génération d'une famille issue du monde agricole. Son grand-père était paysan à Veyrier-du-Lac, au bord du lac d'Annecy, et pour des raisons familiales, juste après la guerre, il a dû déménager, trouver un autre lieu pour pouvoir travailler la terre. C'est comme cela que ses grands-parents sont arrivés à Ayze, ont acheté une propriété juste après la guerre, avec son père. A l'école d'agriculture, **son père s'était passionné pour l'arboriculture**. Son professeur d'agronomie lui avait dit : *« si tu veux faire des très bons fruits, il faut une terre à vignes »*, ce qui explique l'emplacement du domaine familial. **C'était de la polyculture élevage**. Il s'agissait d'une ancienne ferme de notaire, avec des prés, de l'élevage, et un peu de vigne. C'est là que son père a commencé à planter ses premiers arbres fruitiers. Cependant, comme il fallait attendre une dizaine d'années pour que les arbres produisent, donc pour rentabiliser sa terre, il cultivait des petits fruits, des cassis, des framboises. Il a progressivement délaissé l'élevage pour l'abandonner définitivement en 1974 et se spécialiser en arboriculture, le père s'associant avec le frère aîné de notre interlocuteur, sachant qu'il y a toujours eu de la vigne : *« Mon père était le créateur de la marque Savoie. La marque Savoie au départ c'est l'arboriculture qui l'a créée, après elle s'est étendue aux salaisons, aux fromages, à autre chose, mais la marque Savoie, au départ c'était l'arboriculture »*.

Notre viticulteur a donc passé son enfance dans ce milieu *« j'ai été bercé dans la terre. Je suis né dans la terre, les fruits, la vigne. »*

Dans les années 80, il est parti suivre ses **études en viticulture et en œnologie à l'école de Beaune** en Côte d'Or pendant quatre ans. Il est revenu à Ayze en 1985. La famille travaillait toujours la vigne et l'arboriculture. Cette dernière était confrontée à quelques problèmes : il y avait un très gros groupement d'arboriculture en Haute-Savoie et les arboriculteurs dépendaient fortement de la grande distribution. Par ailleurs il était impératif de refaire beaucoup d'investissements pour l'arboriculture : filets pour protéger la production contre la grêle, local de stockage en atmosphère contrôlée pour la conservation des fruits. Durant la même période l'idée a germé qu'il y avait **un potentiel sur la production viticole** : *« Donc on s'est dit que peut-être qu'il y avait une carte à jouer dans la viticulture, c'est là qu'on a commencé, pendant que j'étais à Beaune, c'est là que mon frère et mon père ont commencé à transformer un peu le domaine et à arracher des fruitiers qui étaient en zone AOC pour pouvoir mettre de la vigne »*.

De retour au domaine familial après ses années de formation **il devient donc viticulteur professionnel** armé de son savoir nouvellement acquis à l'école de viticulture : *« Je suis donc arrivé en 86, la fleur au fusil, on va dire, jeune, beau et con parce qu'on m'a inculqué la chimie, on m'a inculqué l'inox, toute la nouvelle technologie, toute la panoplie qu'on pouvait utiliser pour faire du vin. Sur le domaine, même si on n'a jamais fait n'importe quoi sur le*

domaine au niveau pesticide, etc., voilà... ». Cependant il estime avoir eu **la chance de faire des rencontres décisives pour son parcours de vigneron** : *« J'ai commencé à faire mes premières armes, et je me suis rendu compte très vite que... On a commencé à progresser qualitativement, mais je me suis rendu compte très vite qu'il manquait quelque chose parce que parallèlement le hasard a fait que j'ai rencontré des grands sommeliers. »* Il a rétrospectivement l'impression d'avoir véritablement découvert le monde du vin, de la dégustation à ce moment-là : *« ils m'ont fait découvrir d'autres régions, et j'ai toujours été très curieux, très curieux de ce qu'il se faisait un peu partout en France. Je trouvais que je stagnais. »*

Alors qu'à l'époque de sa promotion, beaucoup de ses copains sont partis en Australie, en Californie, en Afrique du Sud travailler, il a préféré délaissé ces opportunités pour rester dans son village : *« ce que je voulais vraiment, parce que tout de suite j'avais compris qu'on avait un cépage complètement autochtone endémique, qui n'existait nulle part ailleurs, même en Savoie, c'était un cépage qui n'était cultivé qu'ici. Et même si les qualités à l'époque n'étaient pas à la renommée d'aujourd'hui, mais on va dire que je dégustais chez certains vigneron, parce qu'à l'époque il y avait un peu plus de surface, il y avait quelques vigneron qui... Ils n'avaient pas fait des études de viticulture, d'œnologie, mais par l'empirisme ils arrivaient sur certains millésimes à faire des choses extraordinaires. C'est là que je me suis rendu compte, je me suis dit : « il y a quand même du terroir » ».*

Par ailleurs **la lecture d'anciens manuscrits** qui parlaient des vins de Savoie au XVIII^e siècle et au XIX^e siècle, faisant allusion à **un terroir bien spécifique qui s'appelle le Feu**, attisait son intérêt pour cette région. Les vins d'Ayse étaient signalés même si leurs qualités, en fonction des vigneron, étaient très disparates. Parallèlement, à ses investigations livresques **il rencontrait les sommeliers** qui lui ont *« affûté le palais, qui m'ont fait comprendre l'alchimie, le lien qu'il y avait entre le terroir et le vin qu'on avait dans le verre. Et je me suis rendu compte que je passais à côté de quelque chose. Je stagnais, je stagnais dans mes vins, je n'arrivais plus à évoluer, et j'ai fait beaucoup... On a travaillé, c'est de l'agriculture un peu conventionnelle, mais sans matraquer en chimie, mais je n'arrivais pas à évoluer ».*

On comprend qu'une longue maturation opère chez notre interlocuteur, maturation qui attend un déclic, un événement déclencheur pour apporter une solution à cette recherche de qualité. Ce moment se présente en 1995 à l'occasion **d'une conférence sur l'agriculture biodynamique** exposée chez Michel Chapoutier, fameux vigneron dans la vallée du Rhône, par un technicien de l'agriculture biodynamique : *« C'est là que je me suis rendu compte que... Ça a remué tous les acquis que j'avais appris à l'école, tout a été remis à plat. C'est là que j'ai compris que ce qu'on m'avait expliqué à l'école, on m'avait expliqué une version des choses ».* Cette **découverte a poussé sa curiosité** et il s'est lancé dans un *« très gros marathon dans toute la France »*, en Bourgogne, en Alsace, pour **rencontrer des personnes qui travaillaient selon les préceptes et la philosophie de l'agriculture biodynamique** et parmi elles, les plus reconnues de ce micro-cosmos. Ce qui l'intriguait c'est qu'en dégustation avec des amis, des grands sommeliers, des appellations du même village, mais avec des vigneron différents, produisaient des sensations parfois très opposées : *« Pourquoi il y avait des choses qui me faisaient beaucoup plus vibrer que d'autres ? Il y avait des vins beaucoup plus ternes, beaucoup plus standards. Là, j'ai compris que c'était la culture, ce n'était pas la vinification. »* Il remarque que, né dans la terre, il s'est très vite rendu compte de l'impact d'un désherbant sur

la flore et la faune : « *Ça, ça me dérangeait beaucoup. Ça me dérangeait beaucoup parce que ce n'est pas la vision que j'avais de l'agriculture* ». **Après quatre ou cinq ans de voyages dans les vignobles français à la découverte de la biodynamie, il se lance à son tour** dans cette démarche en 2000. C'est pour lui la manière de franchir des étapes qualitatives et de sortir le vin d'Ayze d'une destination facile et liée à une fenêtre commerciale très localisée : « *J'ai eu des grands moments de solitude parce que le petit vignoble d'Ayze est complètement excentré par rapport aux autres régions viticoles, même par rapport à la Savoie. Chambéry est à une heure de voiture, on n'a pas des contacts réguliers. Je ne voulais pas tomber dans ce stéréotype de vin de tartiflette et de fondue qu'on boit aux sports d'hiver. J'étais persuadé qu'on pouvait faire autre chose, qu'on pouvait faire des grands vins en Savoie.* » Notre interlocuteur remarque que les vins de Savoie vivaient en autarcie. Leur commercialisation était facile parce que les stations de ski drainaient une forte fréquentation de touristes l'hiver comme l'été. Et comme les volumes sont relativement limités « *tout était bu sur place* ». En conséquence **très peu de gens connaissaient les vins de Savoie en dehors de leur région de production**. Cela permettait de reconstituer la trésorerie des vigneronns très rapidement après les vendanges mais à des prix très bas. Or **la démarche biodynamique demande à refaire des labours dans les vignes, elle exige de la main d'œuvre, et entraîne donc une augmentation des coûts de production**. Il a donc fallu adapter à la hausse le prix des bouteilles, celui des vins de Savoie n'étant plus en adéquation, avec ceux d'une volonté de qualité de production et environnementale. La voie, avait été ouverte, selon notre interlocuteur, par un grand vigneron, Michel Grisard, qui a réussi à sortir de l'anonymat la Mondeuse de la Savoie. La renommée s'est construite par le travail mais aussi par **une série de rencontres et de mise en réseau**. Notre vigneron a dialogué avec des confrères partageant son point de vue et sa philosophie, ce qui l'a rassuré et encouragé pour continuer dans la voie qu'il avait choisie. Un moment crucial dans son parcours fut quand **des vigneronns l'ont sollicité pour rejoindre leur groupe** afin de proposer des dégustations dans toute la France. Ils ne voulaient pas de grosses appellations, mais au contraire des petits crus portés par des petits vigneronns qui travaillaient en adoptant plutôt des modalités alternatives dans chaque région, et même des appellations parfois décriées : « *J'ai dit : « banco, je vous suis »* ». *Ça, c'était dans les années 2000* ». Le regard qu'il porte sur ses collègues est admiratif et reconnaissant. Les vigneronns en question ont tous été à leur manière, précurseurs dans leur région :

« *Ça a été Jean Landron du muscadet, c'est lui plus ou moins qui a redonné les lettres de noblesse au muscadet, parce que le muscadet était complètement décrié. Il faisait des choses complètement atypiques, il faisait vraiment des vins de qualité. Il y a eu Jean-Claude Lapalud dans le Beaujolais, Jean-Claude Lapalud que je considère comme un des dix plus grands vigneronns en France au jour d'aujourd'hui, même si c'est avec du gamay, j'adore le gamay, c'est des vins extraordinaires. Le Beaujolais aussi était un peu une région un peu décriée parce qu'on a toujours l'image du Beaujolais nouveau, etc., mais on peut faire des très grands gamays au même niveau des grands pinots noirs de la Bourgogne. Il y a eu Yves Cadareli en Corse, il y a eu Philippe Viret, c'est un mec complètement incroyable, à côté de Vaison-la-Romaine. Lui, il est allé encore plus loin que l'agriculture biodynamique, lui, il travaillait un peu sur le principe de la radiesthésie. Ça va vous paraître un peu perché ce que je vais vous dire, mais lui, tout son travail, c'est sur les énergies telluriques, et toute sa cave a été monté sur les principes d'un temple maya pour respecter les énergies du vivant. Patrick Meyer aussi en*

Alsace qui a été un des pionniers des vins naturels en Alsace, et ça a fait que ce petit groupe, ça a pris de l'émulsion, ça a pris de la grosseur, ça a pris de l'ampleur, qualitativement, on progressait, on s'entraidait parce que même si on ne travaille pas les mêmes cépages, on n'était pas dans la même région, mais on échangeait beaucoup. C'est ça ce qui nous a fait beaucoup progresser ». En somme une aventure humaine !

Le groupe a ainsi acquis une belle notoriété à Paris, puis à New York et au Japon. Ensuite lors de dégustations avec des professionnels, des importateurs sont invités : *« après, ils commencent à tiquer sur ce que vous faites. Je me souviens, les premiers temps à Paris, tout le monde me disait, je parle des restaurateurs, des cavistes, etc., ils me disaient : « ce n'est pas ce qu'on goûte en station de ski », ce n'est plus les vins de fondue et de tartiflette, c'était des vins qui avaient un potentiel de garde énorme, etc. Donc ça m'a réconforté dans le chemin où je m'étais engagé aussi. »* La renommée est ensuite revenue sur la Savoie où cela a été beaucoup plus facile de faire reconnaître sa démarche.

Son vignoble s'étend sur dix hectares répartis sur différentes zones du village et bénéficiant ainsi de la singularité des terroirs locaux. Une partie est située autour du domaine, environ cinq, six hectares sur des éboulis calcaires et sur des marnes jaunes. Une autre partie à l'entrée Ouest du village, côté Bonneville, caractérisé par des marnes jaunes, et la partie Est sur le Feu, environ deux hectares, sur des sols un peu plus profonds et caillouteux très propice pour la production de vin effervescent : *« on peut faire de la bulle, plus de la bulle, pour pouvoir garder cette fraîcheur, parce que pour faire des bulles, il faut de la fraîcheur alors que sur les autres terroirs, on sera plus amené à faire des vins tranquilles ».*

L'encépagement est constitué à 80, 90 % de Gringet, 5 % d'altesse et 10 % de Mondeuse, le cépage rouge. Notre viticulteur précise qu'il souhaite travailler des cépages autochtones endémiques de la Savoie. Aussi, affirme-t-il : *« ça ne m'intéresse pas de planter des chardonnays qui est le cépage... Le chardonnay, c'est le cépage le plus malléable qu'il existe, même si son terroir de prédilection c'est la Bourgogne, c'est là où on fait les plus grands vins, mais il a été planté en Californie, en Australie, en Afrique du Sud, en Suisse, en Autriche. C'est un cépage très maléable, qui s'adapte très bien, etc. »*

Il décline deux vins effervescents en méthode traditionnelle, un qui s'appelle Les Perles du Mont-Blanc : *« parce que je ne me suis jamais considéré comme savoyard, mais plus comme alpin. J'ai toujours eu une relation aussi avec la montagne, que ce soit avec le ski, l'escalade, les courses en montagne, beaucoup de parapente, de vol libre, etc. »* Ce choix en lien avec son histoire de vie personnelle, sa relation à la montagne et les activités qu'il entretient avec elle relève de **l'auto-identification du vigneron** avec le massif alpin. Une **dimension stratégique** de vente motive également cette désignation : *« Alors, ça va paraître un peu péjoratif ce que je vais dire, mais à un moment donné, dire qu'on était de Savoie, ce n'était pas un trait qualitatif. Au niveau du vin. Ça l'est de moins en moins parce que la Savoie fait des gros progrès, mais quand vous avez un Japonais devant vous, vous lui dites : « Savoie », il ne sait pas trop, mais vous lui dites : « Mont-Blanc Vallée », il a les yeux qui pétillent. Le regard est complètement différent ».* La stratégie porte quant à elle sur l'hétéro-identification du produit avec d'une part l'intention d'éviter un rapprochement avec des appellations dont l'image pourrait être améliorée et d'autre part, en associant symboliquement son vin avec une montagne mondialement connue

permettant de mieux le situer par des clients fortement éloignés du vignoble géographiquement. « Les perles du mont-Blanc » représente l'entrée de gamme des mousseux. Cette cuvée provient des terroirs un peu moins intéressants, c'est un brut, et la deuxième qui s'appelle Mont-Blanc est réalisée à partir d'une sélection parcellaire sur des éboulis calcaires. Ensuite, en vin tranquille issus du Gringet, il propose trois cuvées, l'une générique qui s'appelle « Les Alpes ». La seconde, « Le Feu », « *c'est 100 % pur jus, c'est une cuvée complètement à part, sans aucun intrant, pas d'ajout de sulfites, etc., complètement naturelle, parce qu'il y a quelques amateurs et cavistes assez curieux qui cherchent vraiment des vins avec aucun intrant.* » Enfin, les Grandes Jorasses élaborée avec de l'altesse et un vin rouge en Mondeuse.

25 à 30 % de la commercialisation de ses vins concerne des particuliers sur toute la France ou un peu sur la région : « *paradoxalement je vends de moins en moins ici, dans la région, alors qu'avant je vendais quasiment tous mes vins ici. Paradoxalement, je les vends de plus en plus à l'extérieur, ça m'embête un peu, mais c'est comme ça, vu aussi la consommation de proximité, peut-être que les gens ne sont pas assez informés du petit vignoble qu'ils ont à côté de chez eux. Beaucoup de clients dans la vallée découvrent mes vins à Paris, à Lyon, à New York ou à Londres, c'est le paradoxe !* », 30 % à l'export et 30 % sur le territoire national, des cavistes et des restaurateurs. Il convient de noter que **de nombreux restaurants prestigieux** affichent ses vins à leur table, une cinquantaine de restaurants étoilés.

Ce qui lui plaît dans ses vins : « *la fraîcheur, la fraîcheur. C'est ce qui fait que la Savoie a le vent en poupe. C'était une grande mode dans les années 2000 d'avoir des vins très tanniques, très chargés, très alcooleux, etc., mais là on en revient. On en revient. On veut de plus en plus de fraîcheur, de minéralité et de fraîcheur. Donc c'est ce que j'essaie de mettre dans mes bouteilles.* »

Notre interlocuteur en est à son **35^{ème} millésime**. Au cours de sa carrière il a fait des essais sur différents types de cuves avec toujours **un regard analytique et critique afin d'améliorer sa production**. Il avait des cuves en inox qui avait cet avantage d'être très pratiques pour l'entretien, mais selon lui, l'inconvénient de l'inox, c'est que ça ne respire pas, ce qui conduit à la standardisation du produit. Il affirme : « *Dès que vous allez travailler dans du bois, du béton, de la terre cuite, du grès, etc., il y a une alchimie qui se passe et vous allez développer d'autres arômes* ». Il a donc j'ai fait beaucoup d'essais dans le bois dans les années 90, mais cela ne lui a pas plu, parce qu'il perdait un peu le goût du terroir : « *Quand un bois est jeune, ça vous apporte tous ces côtés vanille, caramel, le grillé, le toasté que je n'aime pas. Je veux faire des vins purs, nets, de terroir, de cépages* ». Il a ensuite découvert le béton, cherchant une alternative au bois, avec des formes différentes, parce que la forme du contenant va jouer sur les micro-organismes : « *Toutes nos fermentations sont faites avec des micro-organismes naturels, que ce soit des levures ou des bactéries, et ça va vous influencer le développement de vos levures et de vos bactéries* ». Plus tard il a fait des essais avec des cuves en terre cuite qu'il a finalement revendues parce que c'était trop poreux et rendait la vinification compliquée. Enfin, dernièrement, il s'intéresse au grès mais pour l'heure il possède un chai avec 17 amphores en bétons qui semblent répondre à ses attentes.

Le travail en biodynamie exigeant beaucoup de main-d'œuvre, il a quatre salariés permanents ce qui est beaucoup pour un domaine de dix hectares. Mais l'été pour attacher la vigne, il faut à peu près une douzaine de personnes pendant deux mois. Il remarque que c'est

complicé de trouver du personnel compétent car il ne faut pas être trop brusque pour éviter de casser le végétal. Enfin pour les vendanges, il embauche entre 25 et 30 personnes pendant une quinzaine de jours. Malgré l'aspect festif des vendanges il reste très exigeant quant aux manières de récolter le raisin afin de ne pas l'abimer : *« il faut être le plus méticuleux possible, c'est-à-dire que tout de suite quand vous allez séparer, vous allez libérer, presser délicatement la pellicule pour libérer les jus, il faut que ce soit dans le pressoir, mais pas avant. »* Il a d'ailleurs acheté un pressoir à membrane *« extrêmement doux. Ça veut dire que, c'est le même principe qu'une grosse chambre à air à vélo, que vous allez gonfler, c'est un compresseur qui fait compresseur et en même temps pompe à vide, c'est-à-dire que vous allez gonfler une grosse chambre à air et appuyer délicatement sur votre raisin. Vous vous attaquez à 100 grammes par centimètre carré, et vous finissez à maximum 200 grammes par centimètre carré, avec des cycles, je vous passe le détail, pour pouvoir extraire le jus. »* Tout est donc mis en œuvre pour obtenir un jus de très bonne qualité.

Ce viticulteur explique que **vendre du vin n'est pas difficile, le plus ardu est de le produire** car les **pentes sont raides et la démarche biodynamique exige beaucoup de main d'œuvre** . Il souhaiterait agrandir son domaine mais d'une part, il n'est pas aisé de trouver des parcelles à des prix raisonnables et d'autre part, trouver de la main-d'œuvre devient incertain : *« C'est le problème, aujourd'hui, c'est trouver des gens motivés, parce que c'est quand même ingrat la terre, c'est violent. Physiquement, c'est... »* Il explique en effet que même s'il rémunère très bien ses salariés, l'embauche n'est pas facile.

EARL Le Coteau du Môle

Olivier Gantin représente la sixième génération de viticulteurs dans le lignage paternel de sa famille, mais il précise qu'il s'agissait avant lui de **pluriactivité** : *« au final ils étaient en autarcie sur eux-mêmes comme dans beaucoup de fermes à cette époque-là, quoi. Ils avaient des bêtes, ils avaient des pommiers, enfin des vergers, ils avaient des vignes et voilà ».*

Notre interlocuteur est viticulteur professionnel depuis 15 ans. D'abord **salarié pendant huit ans dans l'industrie**, il travaillait dans les vignes à côté, puisque son grand-père Louis en possédait et les exploitait avec son frère Paul. Cependant notre interlocuteur a toujours participé au travail dans les vignes pour *« donner un coup de main »* quand il était plus jeune. *« Après honnêtement, je n'ai pas pensé que c'était un métier, donc je suis parti dans l'industrie, j'ai été 8 ans dans l'industrie. A côté de ça quand j'ai eu 18 ans, mon grand-père m'avait donné un petit carré, enfin, m'avait laissé exploiter un petit carré de vigne pour m'amuser et puis de fil en aiguille, j'en ai fait mon métier ».*

Sorti de l'école **il devient mécanicien outilleur dans l'emboutissage**. Quand il a souhaité reprendre les vignes, à l'âge de 24 ans, il s'est renseigné à propos des formations possibles et de l'aide à l'installation : *« heu je me renseigne à droite, à gauche. Tu as droit à une formation, tu as droit à ci, tu as droit à ça. Ah bon, j'ai droit à ci, j'ai droit à ça. On a regardé, on se renseigne tout ça, j'avais un BEP d'outilleur, donc de l'industrie, donc il me dit oui mais vous avez un BEP industrie donc vous ne pouvez pas prétendre aux aides aux jeunes installés, il faut avoir un BTREA, un Brevet ni plus ni moins fin d'école ».* La seule possibilité qui lui était offerte l'obligeait à partir 8 mois *« à l'autre bout de la France »*. Considérant cette contrainte, il a renoncé et *« Donc du coup on est parti sans formation aucune, sans aucune subvention, sans rien et puis avec le recul ça a fait tout pareil si ce n'est pas même mieux quoi ».* **Il a donc appris par lui-même « Sur le tas »**. Les connaissances de base s'acquièrent comme dans de nombreuses familles de viticulteurs, en **participant aux travaux de la vigne dès la petite enfance et le reste par empirisme** accumulant de l'expérience au fur et à mesure : *« Oui, des notions voilà. Ben la taille, je n'ai jamais taillé, c'est tout le temps mon père qui faisait ça, après quand j'avais 19, 20 ans j'ai commencé à tailler, à tailler gentiment sur fil. Non après, c'est comme, il suffit de porter un peu d'intérêt et puis, voilà. De faire deux trois petites bêtises et puis après on comprend vite ce qu'il ne faut déjà pas faire. Et pour savoir comment faut faire... »*

Aujourd'hui, il exploite trois hectares en production. Et c'est devenu son métier à plein temps. Son père, ancien mécanicien à la retraite et viticulteur, lui aussi pluriactif, continue à participer à certains travaux : *« il donne la main de temps en temps pour le travail en vert et ainsi de suite ».*

Le domaine est à l'image l'ensemble du vignoble d'Ayze, très morcelé et situé en appui sur le coteau du Môle. Ses vignes sont ainsi réparties de l'entrée du village éponyme jusqu'à la sortie.

Il travaille 1,5 hectare qui appartient à la famille et 1,5 hectare en location. Il a donc deux statuts : ceux de propriétaire et de fermier. Concernant le fermage, les parcelles louées appartiennent à *« des vieilles familles d'Ayze »* qui ont progressivement délaissé l'activité viticole : *« A l'époque, les parents exploitaient les vignes et puis après, pareil, ils sont partis soit dans la restauration, soit dans l'industrie et ils ne font plus de vin quoi. Donc ils louent leurs terres et puis voilà ».* La situation de fermage ne semble pas lui poser de problème, les propriétaires, rémunérés à la production (une somme est allouée par rapport à la récolte produite.), lui feraient entièrement confiance.

Il embauche régulièrement trois saisonniers pour travailler en vert et un groupe de cinq ou six personnes pour les vendanges. Constituer une équipe qui viendrait chaque année ou qu'il pourrait solliciter en cas de besoin demeure un souhait inaccompli il remarque que : *« Malheureusement on a du mal à fidéliser des ouvriers, du fait que, souvent c'est des jeunes en multi-activité qui font ça en attendant de trouver une activité à plein temps, ou c'est des personnes d'un certain âge qui font ça pour s'amuser et après il y en a quelques uns qui ne font que tourner quoi ».*

Pour le travail en cave, au début il avait recours à des levures industrielles, appliquant un protocole de vinification préétabli et qui était reconduit d'une année sur l'autre. Cependant, depuis 2015, il n'en n'utilise plus. La fermentation peut durer 6 mois au lieu de trois semaines mais il n'apporte aucun produit chimique dans sa cave : *« Je rentre du raisin et du raisin et du raisin, et je fais du vin avec du raisin et c'est tout. ».* Aujourd'hui, il produit des vins naturels, mobilisant des levures indigènes, c'est-à-dire des levures naturellement présentes sur le raisin. Il estime obtenir ainsi de biens meilleurs résultats, *« ben que les types bidons chimiques, les petits cornets, ça marche hein, ça fait le boulot qu'on leur demande de faire mais ça marche presque trop, ça ne sert pas forcément à grand-chose ».* Si la fermentation naturelle est plus longue elle permet d'éviter, selon notre vigneron, des phénomènes de chauffe et l'oxydation : *« on n'a juste à y suivre, oui ça prend un peu plus de temps, ça demande à tempérer la cave avec un bain d'huile à brancher, oui. Oui mais au final, pour moi on a autre chose ».*

Aussi, avec son père, il a pris conscience que la qualité des levures indigènes dépend du travail dans les vignes : *« c'est aussi pour cela que cela a accéléré, on avait déjà plus de désherbant, il n'y avait déjà plus d'insecticides, il n'y avait plus d'acaricides et il n'y avait plus d'anti-botrytis depuis des années. Il y avait encore des systémiques malgré tout contre le mildiou et l'oïdium, quelques systémiques. Au moins 4 par année à des périodes un peu critiques et puis c'est là qu'on s'est dit bon ben stop. On va mettre en place le biodynamie ».*

Pour l'heure, **il tente de consolider sa démarche**, d'assurer une récolte avec le meilleur produit possible. *« J'ai commencé la même démarche de dynamie et bio en même temps, je n'ai pas de revendication, je le ferai peut-être plus tard, déjà on se met le pied à l'étrier, on sait faire les bonnes pratiques et les met concrètement en place sur le terrain, hein, et on s'assure que ça fonctionne ».* L'idée est de mener l'expérience plus loin dans les vignes, d'apprendre davantage. Si autrefois, il était seul avec son père, aujourd'hui il embauche du personnel pour faire le travail en vert *« pour qu'on puisse passer les produits quelque soit le produit, dans de bonnes conditions et comme il faut ».* Pour ce faire, il prend le temps de les former, leur montre les manières de procéder et partage avec eux des valeurs qui permettent de travailler en confiance : *« c'est quand même des gens qui aiment beaucoup la nature, qui sont assez minutieux et puis non, c'est des bons ouvriers, je leur explique, ils comprennent, heu, voilà ».*

Pour le moment, **il ne valorise pas encore sa pratique biologique sur ses étiquettes** ou par un label, ses clients sont toutefois informés : *« je leur explique nos pratiques, ni plus ni moins, je dis bien que je n'ai pas de label, je n'ai pas de, je n'ai souscrit aucun contrat avec un organisme, voilà. Après on va y aller mais, il fallait au moins encore, peut-être l'année prochaine, on va commencer, je verrai. »* Avant d'afficher un label il souhaite être vraiment prêt, s'assurer de la pérennité de sa pratique. Des représentants de l'ADABIO (Association pour le développement de l'agriculture biologique en Savoie, Haute-Savoie, Isère et dans l'Ain) ont visité son domaine et parcouru ses parcelles afin d'établir avec lui un premier bilan sur les pratiques pour évaluer ce qui pourrait éventuellement manquer avant de commencer le processus de certification : *« Au final on se rend compte qu'on est largement bon quoi. On est largement bon ».*

Un œnologue offre ses services en phénologie, il prélève des échantillons, les fait analyser au laboratoire, opère des contrôles notamment sur les volatils et tout ce qui concerne la phase de fermentation. Il apporte également un regard extérieur que notre interlocuteur semble apprécier : *« il analyse bien les choses, des fois ça fait du bien, quant tu goutes tout le temps ton vin, tu t'habitues peut-être, je ne sais pas, tu n'est peut être pas objectif aussi, (...) et puis moi je suis assez critique aussi, donc des fois ça fait même du bien d'avoir un avis extérieur. »* En revanche, s'il est à l'écoute des conseils pour la vinification, il pense que celle-ci relève essentiellement d'une approche personnelle et sensible : c'est du ressenti.

Notre **viticulteur produit du vin tranquille et du moussoux**. Hormis ces vins en appellation, il produit aussi un peu de Gamay : il cultive *« 300 pieds à tout casser, c'est la vigne, c'est le vin de la famille. Oui, oui, oui, c'est un vin rouge. Ben ma grand-mère, c'est à mon grand père, un petit carré de rouge familial. C'est le rouge de tous les jours quoi. »* Cette petite production est destinée au frère de son grand-père, qui est encore en vie, et à sa grand-mère : *« ben ils en ont deux ou trois cent bouteilles, ça fait leur année quoi. Sinon, non, non, je ne fais que du blanc »*. Ainsi perpétue-t-il encore une tradition locale qui consiste à façonner le vin de table familial comme cela s'est beaucoup fait dans le secteur pendant de longues années.

Il souhaiterait replanter de la Mondeuse, pas nécessairement pour agrandir son vignoble, mais davantage pour renouveler ses vignes. S'il replante, cela serait pour avoir *« un petit peu de rouge pour m'amuser »*, mais ce sera avant tout pour renouveler les parcelles *« lentes »* parce qu'il travaille trois parcelles un peu étroites, car taillées en gobelets. Au cours du temps les vignes auraient un peu bougé, *« des vignes qui sont un peu tout de travers »*. Sur les trois hectares qu'il exploite, il estime en effet que deux d'entre eux sont complètement satisfaisants mais le dernier reste difficilement mécanisable dans sa configuration actuelle. Aussi souhaiterait-il procéder par un tiers tournant, c'est-à-dire replanter une première surface puis au bout de trois ans, une fois qu'elle est rentrée en production, arracher la partie du haut pour la replanter afin qu'elle soit mécanisable. Le passage avec des machines à injecteurs exige de disposer de suffisamment d'espace pour circuler et appliquer les produits avec précision d'autant que la démarche bio demande une fréquence plus élevée de traitements en cuivre : *« quand on est aussi en bio produits de contact, vous travaillez avant les pluies. Avant les pluies, moi cette année, j'ai traité neuf fois. J'aurais été en chimie, j'aurais traité en chimie, j'aurais été à six. Six, sept. »* L'inconvénient des produits de contact étant en effet d'être rapidement lavé par la pluie. C'est pour cette raison qu'il est parfois nécessaire de renouveler les traitements afin de protéger la vigne menacée par l'humidité. Toujours dans un souci de fournir un travail de qualité, notre interlocuteur précise que pour les doses de cuivre, métal lourd admis dans l'agriculture biologique, il ne dépasse pas le poids de 3 kilogramme à l'année, ce qui correspond aux normes Demeter (marque collective internationale de la biodynamie certifiée) plus restrictives que celles du label biologique. On remarquera que son père davantage ancré dans une démarche conventionnelle faisant appel aux traitements chimiques pendant sa carrière de viticulteur, l'accompagne aujourd'hui dans le processus de conversion biologique et de modernisation de son outil de production. Dans son discours, il a adopté les arguments similaires et semble parfaitement convaincu de la bonne marche de l'entreprise.

Olivier observe des différences significatives de production d'une parcelle à l'autre en relation avec **les spécificités locales de terroir et d'exposition**. Cependant, lors de la vinification toutes ses cuves sont assemblées pour l'effervescent aussi bien que pour le vin tranquille : *« Mais aussi j'ai trois hectares, je n'ai pas une grosse production. Je ne me suis pas donné les moyens de faire 36 cuves. Je pourrais mais bon. Non. Après on verra, il y a encore pas mal de choses qui vont être mises en place d'ici les vendanges. On verra, on aura peut-être une ou deux cuves supplémentaires. Elles seront plus pour essayer des choses. »*



Cuves en forme de diamant, photo : G.Armani

Notre interlocuteur **investi en effet progressivement pour améliorer son outil de production**. Il possède des cuves en bétons, dispose également de trois cuves diamant ayant la forme d'un œuf à l'intérieur et il en a commandé cinq nouvelles. Il espère aussi s'équiper de une ou deux amphores : *« je vais voir, pour essayer, oui. C'est des choses qu'on a envi d'essayer. »* Il affirme que chaque sol va s'exprimer différemment, c'est pourquoi il a l'intention d'essayer de travailler sur l'effet des assemblages parcellaires. C'est d'ailleurs dans cette perspective qu'il a changé ses cuves cette année. Il possédait

des cuves de 60 hectolitres. Or, avec cette capacité, il est impossible de séparer les productions quand on a de nombreuses petites parcelles disséminées sur le village. Adapter son matériel était donc nécessaire pour tenter de faire évoluer sa production de vin : *« Au début on n'y pense pas forcément, on ne voit pas forcément l'intérêt, mais c'est aussi pour ça. Là j'aurai des cuves de 20 hectos, je vais pouvoir m'amuser à séparer, à vinifier ben séparément plus de parcelles, plus de blocs, plus de coins même de même parcelle et puis on va commencer à, on a déjà une cartographie de nos vignes qui assez juste, donc on sait ce que l'on sort à tel et tel endroit mais on va pouvoir être encore plus précis. Ca va être sympa et là on va peut-être essayer de pouvoir travailler plus sur des assemblages aussi. Dans le but de valoriser une ou deux cuvées, micro-cuvées un peu plus élaborées, c'est à voir, à voir ».*

L'année précédente, **fort de sa formation en mécanique, il a fabriqué un imposant monte-charge** offrant la possibilité de travailler par gravité afin de manipuler les rafles le plus délicatement possible : *« Ah les rafles, pour moi ça reste vivant ni plus ni moins. C'est une matière vivante, c'est vivant et dès qu'on va les manipuler, moi j'ai vu, heu, pour le tranquille que j'ai fait sans aucun entrant et sans rien du tout, j'ai filtré au mois de juillet le matin, un gramme de soufre parce que c'était filtré et mis en bouteille l'après-midi et ben j'ai attendu quasiment un an et demi pour que le vin il s'ouvre et ça c'est juste dû à la filtration et à la mise derrière. Donc là, cette année, le pétillant je ne l'ai pas fait filtrer et puis voilà et puis je ne l'ai plus passé dans les pompes, je ne l'ai plus passé dans les pompes, j'ai tout travaillé par gravité. »*

Un groupe d'embouteillage lui permet également de travailler par gravité dans la suite du processus. Il explique :

« Il n'y a pas de pompe quoi. Je pompe mon vin qu'une fois, c'est quand je le soutire parce que là je n'ai pas le choix. Je suis au niveau, on va dire, moins un, dans la cave et pour vider mes cuves et soutirer, bon le plus gros, je fais par gravité parce que j'ai les cuves en face équivalente de même volume, donc il y a la moitié par gravité, mais le restant, je suis malheureusement un peu obligé de pomper. Mais c'est le seul moment où mon vin, depuis tout le temps il voit des pompes. J'ai le pressoir qui est à l'étage. Je presse et le jus, enfin le mou, vont dans une cuve qui est dans le monte-charge, je remonte la cuve, je le soutire par gravité, ça fermente tout dans la cuve en bas, la cave en bas et puis après je soutire et puis c'est prêt à être mis en bouteille. Et puis après je fais un élevage sur lie donc je soutire au moment de la lie. »

On notera qu'il a, en complément, investi dans un nouveau pressoir à membrane pneumatique qui permet de mieux gérer la pression appliquée sur le raisin. Il importe en effet pour lui de préserver au mieux le fruit durant la production de jus.



Pressoir à membrane pneumatique, photo : G. Armani

Pour le moment il a des difficultés à faire vieillir des bouteilles. **Il lui faudrait constituer un stock** mais la moindre année où la quantité de vin nécessaire à la vente n'est pas atteinte peut devenir problématique. Il explique qu'une fois « *on avait quelques six, sept, huit mois de stock en plus des neuf mois de mise en bouteille obligatoire pour le pétillant, mais heureusement qu'on avait fait ce travail parce que sinon on aurait été un peu mal et puis ben là, ben, que le fait, il faut qu'on réussisse, (...) à constituer un stock, déjà point de vue de la qualité, avec des mois de latte supplémentaires et pour palier l'année compliquée, quoi. On peut encore en avoir, des années compliquées, donc c'est un peu le problème.* »

La question semble primordiale pour lui d'abord pour faire face à d'éventuelles événements climatiques qui viendraient empêcher sa production habituelle mais aussi parce que tant qu'une quantité suffisante n'est pas mise en réserve dans sa cave en réponse à ce type d'incertitude, il ne peut consacrer une partie de sa récolte à des essais dans les cuves ou au vieillissement prolongé d'une partie de ses bouteilles.

La commercialisation de sa production est faite auprès **d'une clientèle variée** qui touche des particuliers, des bars, des restaurants, des associations, des sommeliers, des cavistes et qui semble satisfaire notre viticulteur : « *ça se passe bien, ça fait 15 ans, ben la clientèle évolue, change aussi, mais j'ai plus de 70% de ma clientèle qui me connaissent depuis 15 ans* ».

Domaine famille Montessuit

Les premiers pieds familiaux du domaine ont été plantés début 1900, du côté paternel et maternel. Dans la filiation paternel, en 1973, au moment de la reconnaissance de l'AOC Ayse, les ceps situés sur les coteaux qui n'étaient pas du tout mécanisables et très difficile d'accès ont été arrachés. Ils ont ensuite été replantés à côté de la ferme, sur une pente à 30 %, ce qui est déjà plus facile à travailler. Son père avait gardé la vigne avec son oncle, mais ils avaient chacun leur métier, l'un était restaurateur et l'autre traiteur. Notre interlocuteur, **Nicolas Montessuit, a repris le vignoble avec son frère Fabrice en 2007**. *« Nous, c'est un domaine familial que j'ai repris en 2007, donc il n'y avait que les vignes qui sont situées à côté du caveau, donc il y avait 33 ares, en gros 3000 pieds, donc c'était vraiment tout petit »*. Il convient de préciser que **son grand-père était pluriactif, en plus des vignes, il élevait des vaches et disposait d'un tour mécanique dans le cadre d'une activité de décolletage**, ce qui explique la taille réduite du vignoble. Jusqu'à 2011, les deux frères se sont contentés de cette superficie puis ils ont repris un domaine qui s'appelait Caillet et Vaillet, pour atteindre 5,5 hectares. Ensuite, ils ont augmenté leur surface progressivement pour arriver aujourd'hui à neuf hectares. Les deux viticulteurs ont créé une EARL (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée), la femme de notre interlocuteur est salariée et sa mère, retraitée agricole, vient occasionnellement *« donner un peu la main »*, surtout en période estivale ou pendant les vendanges. Pour ces dernières, il réunit une trentaine de personnes comprenant des membres de sa famille et des employés.

Nos deux viticulteurs cumulent **les trois statuts de propriétaires, fermiers et métayers** en bail à long terme. Les vignes qui appartenaient autrefois au domaine Vaillet avaient été rachetées par la commune de Bonneville : *« ce qui ne s'est jamais fait en France, c'est la commune qui est propriétaire des vignes, et nous on a un bail de 25 ans sur la commune, actuellement »*. Selon notre informateur, *« l'avantage, quand on n'est pas propriétaire, c'est que si on en a marre, on peut essayer de redonner à quelqu'un. »* Aujourd'hui, avec le statut de métayer, le viticulteur s'engage à rémunérer le propriétaire avec une quotité de raisin ou de bouteilles, et notre interlocuteur remarque il n'y a plus grand monde intéressé sur Ayse pour percevoir du raisin pour la simple raison que le savoir-faire de la vinification s'est perdu avec le temps. Heureusement, il loue des vignes à la famille Chaffart, où le savoir-faire perdure. Il s'acquitte ainsi de son loyer en quantité de jus de raisin : *« il sera transformé correctement. »* En respect de la réglementation en vigueur sur Ayze, l'équivalent d'un quart de la récolte des parcelles concernées est ainsi restitué. S'il donnait des bouteilles, cela représenterait 10 % de la production, le travail de vinification étant alors pris en compte. Certains propriétaires préfèrent parfois recevoir une somme d'argent. D'autres cas de figures peuvent exister comme vient l'illustrer ces vignes louées à deux familles du village *« j'ai deux vieilles familles, ils ne veulent rien. À partir du moment où les vignes sont entretenues, pas arrachées, nettoyées, débroussaillées, que ce soit propre, que ça reste chez eux, que ce n'est pas perdu... Bien sûr, ils viennent bien chercher un carton dans l'année, mais en aucun cas ils ne veulent un pourcentage. Ils considèrent que c'est le terroir, le patrimoine, et ils ne veulent pas que ce soit perdu. »* En revanche, ils ne souhaitent pas les vendre, le bien patrimonial devant rester au sein de la famille.

Nicolas souhaiterait avoir **de nouvelles terres pour restructurer certaines parcelles afin de gagner du temps au travail, et surtout pour faciliter la reconversion bio**, certaines vignes sont en effet plantées très serrées et en forte pente : *« parce que travailler mécaniquement entre chaque pied à 10 000 pieds hectare, on en fait encore beaucoup à la pioche, donc c'est un coût qui est énorme au niveau main d'œuvre »*. Et par ailleurs, il souhaiterait planter d'autres cépages que le Gringet, car actuellement, il produit déjà mille bouteilles de rouge, en Gamay et

Mondeuse, mais l'objectif serait de planter de la Douce noire et du Persan. **L'idée est d'élargir la gamme**, partant du fait qu'il a déjà une clientèle relativement bien établie : « *le but c'est d'augmenter le panier moyen, ce n'est pas d'augmenter le nombre de clients. Aujourd'hui, si on leur propose des produits différents...* » Il a déjà commencé à produire des vinaigres avec les fonds de dégustation qu'il jetait jusqu'alors et qui constituait une forme de déperdition qu'il s'agit aujourd'hui de valoriser : « *on jetait tout. Mais chaque fois ça plus ça plus ça, on s'est rendu compte que ça faisait vite 200, 250 litres de vinaigre par an, donc on essaie de tout transformer.* » La première cuve sera vendue l'an prochain. Elle sera exclusivement réservée à de la vente artisanale aux clients du caveau, comme c'est déjà le cas pour le vin rouge produit aujourd'hui, et destiné uniquement aux gens qui visitent la cave : une offre qu'ils ne le trouvent nulle part ailleurs. L'objectif, est ainsi d'attirer les gens à la cave et de les fidéliser : « *Oui, pour avoir accès, ils ont accès à la gamme, mais pour avoir toute la gamme, il faut qu'ils viennent au caveau.* »

Le domaine a **initié sa reconversion en production biologique** mais il n'est pas en mesure de labelliser les bouteilles actuellement. Deux ans de culture dans le respect du cahier des charges sont encore nécessaires, conformément au règlement qui régit cette démarche. Toutefois, **l'entreprise bénéficie déjà du label HVE**, (Haute Valeur Environnementale), parce que 80 % du vignoble était déjà en bio. Néanmoins, la reprise l'an dernier, d'une surface jusqu'alors travaillée chimiquement, impose la séparation des récoltes à la vinification, ce qui complique lourdement la gestion des cuves. Notre interlocuteur remarque « *Et on n'en avait pas forcément besoin du label bio jusqu'à maintenant, les gens savaient comment on travaillait. Maintenant, c'est vrai qu'effectivement, vu qu'on fait un peu plus d'export, il ne faut pas rêver, le bio on le vend mieux, le prix par cave est meilleur, donc le but c'était de finaliser le côté économique. Au niveau coût de main-d'œuvre, on y était déjà, donc à un moment il faut le répercuter sur la bouteille. Sinon après, on en revient toujours au même, c'est compliqué avec les banques quand on a beaucoup de main d'œuvre et que le prix de la bouteille n'est pas assez haut.* » Qualité du produit, renommée de la maison et équilibre économique sont donc intimement liés.

La cave propose sept vins différents, du pétillant, du vin tranquille, des rosés pétillants qui ne figurent pas sur l'appellation Ayse. Les deux frères travaillent donc différents cépages, Gamay, Mondeuse, Gringet à l'assemblage (2000 bouteilles par an). Ils proposent enfin un petit peu de vin rouge, un assemblage, d'environ 70% de Gamay et 30% de Mondeuse. Ces deux derniers vins son en vins de France. Deux vins sont conçus à partir de vieilles vignes, des vignes qui ont passé cinquante ou soixante-dix ans pour la plupart d'entre elles. Aussi, quand les rendements sont suffisants qualitativement ils séparent ces jus pour les déposer dans les cuvées « vieilles vignes ». Mais cela vient à manquer aujourd'hui, c'est une des raisons pour lesquelles ils souhaiteraient replanter des vignes un peu plus jeunes pour les pétillants qui ont un peu plus de fraîcheur.

La commercialisation se fait essentiellement aux États-Unis, un peu en Australie, il y a trois ans, une palette an été vendue au Congo. La cave compte également des clients en Norvège, Finlande et beaucoup en Belgique. La renommée s'est faite selon notre informateur, par le bouche à oreille. Par exemple, concernant le marché des États-Unis, un acheteur a goûté le vin dans un restaurant étoilé, plus précisément aux Morainières à Jongieux, sur un accord mets, vin : « *il a eu un coup de cœur, ensuite il est venu à la cave, et il ne s'est pas présenté, donc on a fait une visite comme aujourd'hui, et après on a sympathisé, et c'est parti* ». Ce premier acheteur en a amené un autre des États-Unis, et « *c'est comme ça que ça fonctionne. De toute façon aujourd'hui, c'est essentiellement le bouche à oreille. Après, on est très bien avec la jeunesse de la sommellerie aujourd'hui que je rencontre assez régulièrement, il faut*

aller leur faire goûter nos nouveautés, les vins, il faut prendre le temps de... C'est eux nos meilleurs ambassadeurs, donc... » Il s'agit, selon notre viticulteur, de jeunes sommeliers qui ont aujourd'hui entre 25 et 35 ans et qui cherchent des nouveaux vins à découvrir et à introduire sur les tables en concurrence avec les productions déjà bien établies. Cela semble bien fonctionner puisque **une trentaine de restaurants étoilés** travaille avec notre viticulteur.

Pour promouvoir sa production, **il participe à divers salons** : 34 week-ends où il est à l'extérieur ! Il pense qu'un tel investissement en temps est incontournable. Ainsi, se rend-il au salon de Mons, en Belgique, ou Orléans, Dijon, Auxerre. Cela permet de vendre en direct, sans intermédiaire : *« Après, les clients vous attendent, on ne vient qu'une fois par an. Oui, on sait qu'on va travailler »* Il participe également à des concours : les vins de Savoie, le concours des Sept Ceps... Une manière d'obtenir **une certaine reconnaissance** : *« Les vins d'Ayse ont été primés au guide Hachette. Aux Sept Ceps, on a eu le bronze, j'ai eu médaille d'or, médaille d'argent aux vins de Savoie. Si, dans l'ensemble, ça se passe plutôt pas mal. »*

Il pense également **développer son site Internet** car il suppose que c'est un mode de commercialisation qui s'impose inexorablement : *« on ne va pas avoir le choix, on a de plus en plus de demandes »*. Aujourd'hui, remarque-t-il, les gens bougent énormément, même les Aysois qui vont vivre ailleurs, mais qui souhaitent toujours se procurer leur vin. Il faut donc être en mesure de faire des envois. L'export ne pose pas de problème parce que cela passe par l'expédition de palettes, modalité facile à gérer. L'envoi de cartons à des particuliers exige en revanche l'organisation d'un site Internet efficace et de trouver un transporteur fiable : *« Aujourd'hui UPS a des belles offres pour ça, donc je pense qu'on est... Ils ont vraiment fait un truc pour les gammes de vin, et la Poste est en train de s'y mettre aussi, pour être capable d'envoyer 12, 18 bouteilles. C'est ce qui est intéressant, parce que avant c'était un coût qui était faramineux, et une fois sur deux, ça arrivait cassé ou bu. Souvent, c'était bu. Donc c'était de la palette ou rien »*.

Nicolas est électromécanicien de métier : *« je suis revenu à la base pour faire plaisir à mon oncle et mon père parce qu'ils commençaient à fatiguer, ils en avaient marre, mais le but n'était pas là, c'était de reprendre les vignes familiales et de s'arrêter là. »* Il **affirme avoir tout appris sur le tas**. Il a donc **fait des essais**, il a beaucoup **discuté avec des professionnels** via Internet et il a rencontré des vignerons lors de salons du vin auprès desquels il a pu obtenir quelques conseils : *« quelques salons des vins où j'ai sympathisé avec des vignerons, discuté avec des vignerons qui avaient envie d'en parler aussi, parce que sur la Savoie, c'est un peu plus compliqué, les gens sont un peu fermés, mais dans les autres régions, ils n'ont pas de problème du tout à parler de leur méthode de travail, de leur façon de travailler. Après, il suffit d'être ouvert, d'aller voir un peu les autres. »* Il a également visité d'autres régions viticoles, d'autres domaines : *« Après, on fait sa sauce et on prend le meilleur un peu de tout le monde. »* Notre viticulteur remarque que **dans son métier le nombre d'essais possibles est limité**, il faut donc **être précis dans le travail** : *« C'est sûr que les essais sont limités, donc il faut être sûr de ce qu'on fait. »* De ce point de vue **sa formation initiale est un atout et l'a préparé à une certaine exigence** : *« Moi, j'ai été formé en Suisse allemande, donc... On a un travail au micron, dans le décolletage, quand on fait quelque chose, c'est jusqu'au-boutiste, il faut être carré, ce n'est un peu de ça, un peu de ça, un peu de ça. »* Ses essais, il les fait dans la vigne elle-même. Par exemple, les premiers essais réalisés pour les reconversions biologiques, on été fait sur des parcelles. En revanche, pour les vins, il s'agissait souvent de micro-cuvées de 1000, 1500 litres, afin d'observer et analyser ce qui en résulte. Avec la vigne il faut du temps, celui du vivant puis celui de la maturation dans la cave : *« c'est l'intérêt aussi de faire un produit de A à Z, moi c'est ce qui me plaît réellement aujourd'hui, c'est de partir d'un jus de raisin et d'en faire un vin. Après, il faut aussi être capable de déguster. »* Parfois il a pu être déçu par ce qu'il a réalisé, ou au contraire avoir de grandes surprises : *« On apprend aussi que*

le vin est vivant, en 2014, j'avais un blanc qui ne plaisait pas du tout et en 2017, c'était une merveille. Il a fallu trois ans pour se mettre en place. Après, il faut laisser le temps aux vins, et il y a des millésimes qui sont plus compliqués que d'autres à travailler ».

Il a pris l'habitude de noter tout ce qu'il fait. Il pense que **son parcours d'autodidacte est peut-être un avantage**, une ouverture d'esprit qui favorise l'adaptation quand il compare avec certains confrères : « *Aujourd'hui j'ai des très bons amis vigneron, mais par contre je les trouve un peu frileux. Je trouve qu'aujourd'hui ils ont été formés à l'école : « il faut faire comme ça, comme ça, comme ça », mais quand on leur dit : « _Mais pourquoi tu ne fais pas comme ça ? _Non, il ne faut pas. _Pourquoi il ne faut pas ? Je ne sais pas, il ne faut pas », parce qu'on leur a dit qu'il ne fallait pas faire comme ça, mais ils ne se posent pas la question du pourquoi. Même avec les changements climatiques, il y a des choses qui ont changé. Même chez nous, je pense qu'on va être amené à vendanger plus le matin, on va commencer à arrêter les après-midis parce que les jus sont trop chauds. Tout évolue. »*

Parmi les innovations, il a mis en place **un partenariat original avec la bergerie d'Ayze**. Les moutons vont dans les vignes deux fois par an, une fois au mois d'avril jusqu'à mi-mai pour manger l'herbe. Après, dès que les jeunes pousses arrivent, il les enlève et les remet mi-octobre jusqu'à début décembre. Le but, était de passer un peu moins de temps dans la vigne, les animaux fournissent de l'engrais naturel et vont manger l'herbe autour des pieds : « *parce que la débroussailleuse, c'est très bien, mais il faut travailler très doucement parce que sinon vous venez taper les pieds, vous créez des blessures, et cinquante brebis, c'est 35 kilos d'engrais par jour* ». Par ailleurs, il a l'intention dans les prochaines années, de **remettre des poules dans la vigne parce qu'elles grattent, elles nettoient, elles détruisent**. Il est donc en train de construire un poulailler à cet effet. Il remarque « *Mon grand-père avait avant un poulailler qui était juste en bas, et ils arrivaient à des rendements bien supérieurs à nous, et je suis convaincu que c'était lié à ça, à la fiente de poule, qui est un engrais naturel qui est très, très bon, et la poule, surtout, elle s'en fout du raisin. Il me semble bien qu'il ne les mettait pas passé le 15 août quand le grain était mou, mais c'est un mois* ». En plus cela permettrait, si cela fonctionne, d'installer un jeune agriculteur qui souhaiterait créer un élevage de volaille en plein air.

Au regard de la polyculture du temps de son grand-père, il estime que c'était une solution viable qu'il souhaite remettre au gout du jour. Aujourd'hui, par exemple, par rapport au réchauffement climatique, les catastrophes climatiques qui menacent, il pense **qu'être en monoculture est une situation dangereuse pour son entreprise**. C'est pourquoi, il va essayer de **développer une activité secondaire** « *parce que le problème, c'est que quand le gagne-pain est détruit, il est détruit à 100 %, aujourd'hui ce n'est pas possible.* » Comme son frère est ingénieur en travaux public de formation, **ils font un peu de terrassement** dans des terrains agricoles, des aménagements de chemin de vignes. Par ailleurs, il développe une activité d'œnotourisme, qui consiste en l'organisation de visites de la cave au cours desquelles il explique les méthodes de travail de vinification, et il accompagne les gens dans la vigne. Il a également mis en place un système de parrainages des ceps, ce qui l'engage à recevoir les adhérents quatre fois par an (Cf. plus bas dans le rapport).

Chaffard Jean-Louis

Le domaine familial remonte à l'arrière-grand-père de notre interlocuteur. De 1886 jusqu'à 1928 l'aïeul a tenu un carnet dans lequel il notait les récoltes de chaque année en hectolitres de même que le lieu de commercialisation. Ainsi vendait-il plusieurs types de vins en fûts principalement à destination de la Suisse voisine, généralement au mois de décembre. Le document laisse penser, au regard des chiffres annoncés, que le vignoble devait être assez important : *« Mais bon il avait déjà des cinq mille litres de vin à l'époque. Donc il devait y avoir des gros paquets de vigne quand même. Il n'y a pas les superficies, c'est bizarre. »*

Aujourd'hui **à la retraite, notre interlocuteur était pluriactif, ébéniste** quant à son métier principal et **son frère travaillait comme mécanicien dans le décolletage. Tous deux s'occupaient de l'exploitation de la vigne** : *« Ah oui, quand on n'en a pas de trop, on y arrivait. On y arrivait. On faisait ça le samedi et le dimanche et puis le soir après le boulot. Alors, mon frère, il travaillait en équipe lui, alors il avait des moments, un peu plus de temps l'après-midi. (...) On y arrivait, et puis il y avait ma mère qui s'occupait pas mal aussi, parce qu'elle était avec ça, se promener dans la vigne elle passait dans la vigne avec nous »*. Il remarque qu'en tant que pluriactif, il ne faut pas vouloir trop planter de vigne et agrandir le domaine. C'est une question de choix de vie et il faut savoir rester raisonnable pour cumuler les activités

Jusqu'aux années 2000, 2006 **le domaine s'étendait sur 35 ou 40 ares.** Aujourd'hui, **il n'en a gardé que 20 dont la plus grande partie est louée à un jeune professionnel** : *« Le domaine. Il est vite fait. Maintenant Ce qui reste par rapport à ce qu'il avait avant. Il n'y a plus grand chose. »* Le vignoble constitué de vieille vigne *« C'est ce que je vous dis c'est une histoire familiale, ça date de mon arrière-grand-père et ça a descendu. Alors, nous ça nous est resté ça. On en avait encore pas mal par ici, mais toute la vieille vigne, on aurait dû l'arracher, et puis nous, on ne s'est pas lancé là-dedans. On ne s'est pas lancé là-dedans. »* Les plus vieilles vignes du grand-père ont été vendues et les parcelles qui lui restent sont celles qu'il a plantées avec son frère il y a déjà plusieurs décennies. Elles datent de 1964. Les vignes les plus âgées sont souvent appréciées pour la qualité du raisin quelles produisent mais plus la plante est ancienne, moins elle est productive. Aussi, quand les rendements sont trop bas il faut se résigner à arracher les ceps pour replanter de nouvelles vignes plus vigoureuses.

On remarquera que certaines de **ses parcelles sont particulièrement pentues**, ce qui pose des problèmes d'outillage. **Ce n'est pas mécanisable** et en tant que pluriactif travaillant sur une toute petite surface, il ne peut pas se permettre d'investir dans du matériel adapté mais onéreux. Le travail manuel est donc inévitable : *« Nous, on fait tout à la main. (...) Ce n'était pas notre métier principal. Aussi bien moi que mon frangin, on faisait des métiers à côté. »*

Pour la vente, **il produit uniquement du vin mousseux** parce que, selon lui, le tranquille est plus compliqué à travailler, par ailleurs il n'a pas l'occasion d'en vendre. Il commercialise sa production à des particuliers et quelques restaurateurs : *« J'ai un ou deux restaurants qui m'en prennent. Moi je n'ai pas trop de problème pour vendre. »*

Sa fille a conçu l'étiquette, elle a dessiné **le Môle et le Mont-Blanc** : *« C'est simplement parce que la vigne, elle est entre le Molle et le Mont Blanc, quoi. »* Cette création a permis de personnaliser la bouteille tout appliquant un emblème commun à tous les viticulteurs du secteur : *« Alors ça elle avait fait ça parce que avant on en avait une, on avait tous la même, les vignettes. Bon, elle n'était pas vilaine mais bon. Après*

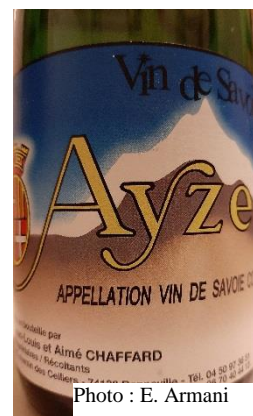


Photo : E. Armani

ils se sont mis à faire des étiquettes un petit peu individuelles. Donc ma fille, elle m'a dit pourquoi on n'en fait pas une ? Alors elle a sorti ça. (...) Elle n'est pas vilaine, elle est jolie, elle a des couleurs. »

Hormis les bouteilles qui reposent neuf mois sur latte selon les règles de l'art de la méthode traditionnelle, **il n'a jamais de stock**. L'ensemble de la production est rapidement vendu. D'ailleurs, il convient de préciser que le cahier des charges de l'AOC limite le rendement à 75 hectolitres l'hectare, et par conséquent, sur sa parcelle il a le droit de déclarer cinq hectolitres et demi, ce qui permet de produire environ 600 bouteilles par an.

Notons que comme d'autres viticulteurs d'Ayze, il cultive un peu de Gamay pour produire du vin rouge exclusivement pour la consommation familiale.

Le travail en cave lui a été enseigné par son père et *« puis après dégorger on l'a appris sur le tas, parce que dans le temps on ne dégorgeait pas, ça ne se faisait pas ça. Ça se fait depuis, je ne me rappelle plus les années. Oh ça, ça fait déjà bien une bonne 25 ans. Avant ça ne se dégorgeait pas le vin. »* Le breuvage était vendu trouble et cela faisait partie des habitudes de le consommer ainsi.

Si une part de la connaissance relève de l'empirisme et de l'apprentissage par mimétisme avec ce que font les collègues, **un œnologue offre aujourd'hui ses services** sur le territoire. Tous les viticulteurs du vignoble d'Ayze ont affaire au même expert. Aussi, quand il honore un rendez-vous dans le secteur, il peut visiter ceux qui en font la demande : *« Lui, il vient il nous dit, je passe à telle date. Vous m'amenez un échantillon ou il passe, il regarde le vin, ce qui va, ce qui ne va pas. Ce qu'il faut faire dans le vin comme ça, on est tranquille. Et on fonctionne tous comme ça maintenant. »* De la période des vendanges jusqu'à la mise en bouteille il vient régulièrement tous les quinze jours. Il contrôle les cuves et aide à prendre les bonnes décisions : *« Nous, si on a un problème on l'appelle, il contrôle deux fois, deux ou trois fois dans l'année. Il fait tout ce, il nous fait le soufre, il nous fait et c'est comme ça qu'on sait qu'on est juste comme il faut. »* Comme tous les viticulteurs bénéficient des conseils d'un œnologue, il estime que toutes les productions d'Ayze sont de bonnes qualité et ont atteint le même niveau de satisfaction. Par ailleurs, il souligne l'importance de l'apport de son collègue Dominique Belluard qui a permis à l'ensemble des vigneron d'Ayze de gagner largement en qualité sur la fabrication de leur produit.

Comme **il a gardé l'appellation contrôlée**, notre viticulteur **adhère au Syndicat local des vins d'Ayze**. Il participe à la réunion annuelle au cours de laquelle les sujets tels que le foncier, les problèmes liés à la grêle sont discutés. Les réunions entre vigneron, qu'elles soient formelles ou informelles permettent d'échanger sur les pratiques, les dates des vendanges, le matériel ou les produits utilisés et participent de l'amélioration généralisée de la qualité du vin d'Ayze. **La météorologie est un sujet de préoccupation**, le changement climatique et surtout les événements violents qui menacent le vignoble. Il remarque que *« c'est de plus en plus compliqué cette histoire de grêle »*. La réglementation a en effet changé et pour l'heure les vigneron ne disposent plus **d'aucune protection anti-grêle**. Aujourd'hui, qu'il n'a plus beaucoup de superficie de vigne, n'assure plus a récolte alors qu'autrefois, il préférerait payer une cotisation : *« Quand on avait tout ce qu'il y a en bas, Toute la vieille, les vignes qu'on avait, il y en avait pas mal, on s'assurait à l'époque. Mais cela ne vaut pas le coup, ça coute trop cher. Ça coute une fortune de s'assurer et puis quand on a un coup de grêle, les experts, ils viennent et ils comptent les coups qu'on a dans la vigne. »*

Comme tous les viticulteurs qui ont conservé une part de vignoble jusqu'à ce jour, notre **interlocuteur est attaché à sa vigne souhaiterait la voir perdurer**. Il a deux filles et un fils

mais la reprise du vignoble ne les intéresse pas. Le fils vient parfois aider pour les travaux dans la parcelle mais un mal de dos récurrent constitue un véritable frein à une succession viable. **L'espoir repose sur ses petits fils.** L'un d'eux un sera peut-être intéressé d'ici quelques années. Âgé de 17 ans il commence des études en BTS de paysagiste et va donc s'absenter pendant trois ans mais il connaît déjà un peu le travail : *« Il donne un coup de main il sait tailler. Je lui ai appris à tailler »* L'autre petit-fils n'a que neuf ans mais il apprécie le vignoble *« Ah, oui, oui. Lui il vient m'aider mais il n'a pas encore l'âge pour apprendre à tailler ou quoi que ce soit, mais il s'intéresse, il est toujours dans le coin par là, si il a un moment il est avec moi, il s'intéresse, alors peut-être que, ils continueront. (...) moi, j'aimerais bien que soit celui-là qui est avec moi aujourd'hui ou l'autre, il se décide à y prendre. »* L'idée serait de poursuivre la viticulture en mode de pluriactivité comme l'ont fait les membres de la famille. Un passage en professionnel semble plus difficile à imaginer : *« Après, nous on n'aurait pas assez de foncier pour arriver à en vivre. (...) ou alors, vraiment se mettre là-dedans et être sûr de son coup et puis trouver des locations de terrain et des machins mais comme je vous dis, c'est compliqué, hein. Moi je vois à Ayze, ils veulent s'agrandir, c'est compliqué de trouver des terrains. »* Si en fin de compte personne ne reprend ses vignes, notre interlocuteur les louera au professionnel qui en exploite déjà une partie...

Amoudruz Alain

Alain Amoudruz appartient à une famille de paysans. Il a suivi ses études dans une école d'agriculture. **Représentatif des producteurs lancés dans la polyculture** avec de l'élevage et du maraichage, quand il avait 15 ou 16 ans il n'avait pas encore de vigne. Ensuite, il souhaitait devenir paysagiste. Il est donc allé travailler chez un pépiniériste, un monsieur avec son fils, qui avaient de la vigne. Et ils lui dirent : « *Tu sais que dans l'agriculture, il n'y a que le vin qui paie* ». Le contexte était difficile : « *les vaches laitières, en coteau, quand le lait ne coutait rien l'été on n'avait plus d'herbe, parce que ça grillait tout. Alors j'ai fait mes études, j'ai fait Maison Familiale plus une année de spécialité de paysagiste. J'avais 19 ans, avec un de mes frères, on a dit : « On plante de la vigne. » Donc c'est mon frère et moi qui avons planté la vigne en 1972* ». **Ils ont donc planté 5 000 pieds**, puis notre personnage est resté à la ferme, s'est marié et **a été double-actif pendant 10 ans.** Il était en effet **conducteur d'engins**, puis chauffeur de benne à ordures aux services municipaux de la Ville de Bonneville. Plus précisément, c'est l'été qu'il faisait un remplacement pour le ramassage des ordures. Comme il se levait entre 2h30 et 3h00 le matin, à 11h30 il avait fini et pouvait ainsi se consacrer au travail agricole : « *je mangeais vite fait bien fait, je me faisais une petite sieste et j'allais tous les jours à la ferme, quand je continuais avec mon frère* ».

Ensuite, quand son beau-père est tombé malade alors qu'il **était à la tête d'une imprimerie**, il a fallu le remplacer pour diriger l'établissement dans lequel travaillait déjà son épouse : « *On a réfléchi un moment et je suis parti à l'imprimerie. J'ai dit à mon frère : « Cette fois c'est fini, je n'aurais plus le temps de m'occuper ». L'entreprise on était déjà 12 - 13 personnes. Alors pendant 30 ans, je n'ai pas remis les pieds dans la vigne* ».

Enfin, les années passant, son frère n'a plus voulu s'occuper de la vigne : « *Il l'a laissée un petit peu partir.* » **Le vignoble familial est alors fortement menacé de disparition.** « *Alors on a décidé qu'on voulait arrêter, comme on a des enfants qui ont repris l'imprimerie, on est retourné aux sources, on a refait la boucle. Mon épouse n'avait jamais travaillé la vigne, mais comme elle aime bien être dehors, elle s'est mise à fond là-dedans.* »

La reprise a été difficile car la vigne abandonnée pendant un ou deux ans (une année, elle n'a pas été vendangée) se transformait progressivement en friche. Il a été nécessaire de redresser les ceps en appliquant une taille rigoureuse, et en 2015, année de la reprise, la récolte n'a pas été très fructueuse : « *C'était vraiment de la friche. Sur la première année on a fait 400 litres de vin* ».

La vigne est plantée à côté de la maison, sur le territoire de la Côte d'Hyot. **La parcelle est nommée les Grosses Terres**, « *parce que c'est assez grosse terre, il y a un peu de pierre, mais, C'est un peu d'argile. Argile avec un peu de la pierre, mais il y a l'avantage. Avant quand tu travaillais avec les treuils, parce que moi j'ai connu, on travaillait au treuil, parce qu'avant il n'y avait point de désherbant, donc on avait les treuils, les charrues, c'est plus dur à travailler qu'un terrain caillouteux, parce que quand il pleut, il faut attendre trois jours, quatre jours pour y aller parce que ça colle aux chaussures. On disait ça dans le temps « le pâcot » en patois : « ça pâcote », tandis que le gravier ça allait beaucoup mieux. Parce que le gravier il*

essuie, le lendemain tu vas te promener tu n'as rien sur les chaussures. Maintenant avec l'herbe on sent moins puisque l'herbe protège un peu la terre, donc ça pâcote beaucoup moins mais tu as l'avantage qu'en période de sec, les racines vont beaucoup plus profond et elles ne souffrent pas du sec. Et puis ça influence le parfum du vin aussi. »

Cette parcelle avait déjà été plantée en vigne jusqu'en 1956, année de gel, qui a marqué les esprits. Le mois de janvier avait été très chaud, les températures montant jusqu'à 25, 30° degrés, les arbres débourraient, partaient en sève, et le premier février le thermomètre descendait aux environs de moins 30° degrés C. Le carré de vigne qui avait survécu a alors été arraché : « *Là, la vigne était un petit peu âgée, elle était déjà vieille, parce qu'ils avaient déjà commencé d'en arracher. Je ne sais pas combien il en restait, mais le peu qu'il restait, ça en a gelé les trois quarts, et comme mes parents, mon père était agriculteur mais il n'aimait pas bien la vigne, donc il n'a pas remis de vigne. Il en faisait, parce que mes parents ont acheté la ferme en 1955, la vigne allait avec la propriété, il y avait 20 hectares en tout. La vigne était sur la propriété familiale* ». La vigne ne représentait qu'un demi-hectare, mais à l'époque c'était déjà une grosse surface parce que cela demandait beaucoup de travail et permettait de gagner davantage d'argent qu'avec les autres activités agricoles : « *Dans le temps avec 5 000 pieds, le gars qui était un peu débrouillard, qui faisait un peu ses légumes, (...) mais tu t'en sortais mieux qu'avec 20 vaches. Pour autant c'est ce qui gagnait le plus.* »

A l'époque où notre interlocuteur replante la vigne, **le vin est essentiellement vendu aux particuliers**. Le commerce était local et **les décolleteurs constituaient un noyau dur de la clientèle** : « *c'était leur champagne (...)* Et puis les buveurs d'Ayze deux, trois bouteilles par soir. Pas tous les soirs mais... »

Maintenant **il produit entre 3000 et 4000 bouteilles par an**. Un œnologue lui donne des conseils en cave, goûte son vin à différentes phases de l'année et procède à des analyses sur place et en laboratoire pour concevoir un produit de qualité. Par ailleurs, il bénéficie en vigne, des conseils de son agro-fournisseur qui observe de temps à autre les ceps, les feuilles afin de déceler la présence de maladie et de choisir le traitement adéquat. Le technicien aurait un œil plus affûté que le sien pour observer les vignes et en tant que professionnel, il posséderait un niveau de connaissances supérieur au sien. Notre viticulteur estime que sa démarche est quasiment biologique puisque cette année il n'a fait que deux traitements.

Il a **construit récemment une nouvelle cave à côté de sa maison** dans laquelle il dispose de ses cuves. Il procède lui-même à l'ensemble des opérations qui conduisent au produit fini. Ainsi la veille de la mise en bouteille, il fait un assemblage à partir de ses deux ou trois cuves afin que toute la cuvée soit identique. L'embouteillage est réalisé à l'aide d'une **petite tireuse et une capsuleuse à main** est utilisée pour la fermeture des récipients avant leur mise en repos sur pupitre pendant plusieurs mois. **Le remuage se fait manuellement**, notre viticulteur n'étant pas équipé de palettes rotatives automatiques comme les professionnels. Il dégorge ses bouteilles au dernier moment avec une petite machine qui permet de faire basculer manuellement chaque bouteille : « *On le fait à la demande. Parce que le plus il reste, ce qu'ils appellent sur lattes, parce qu'une fois qu'il est dégorgé, il n'évolue plus.* » Une fois le niveau de vin réajusté avec une dose savamment calculée de liqueur, il ne lui reste plus qu'à refermer la bouteille avec un bouchon de liège.

La production est à usage familial. Pour l'instant il ne fait pas de vente et ses trois enfants qui ont repris l'imprimerie font les cadeaux de fin d'année, sous forme de lots de bouteilles.

La dimension familiale est renforcée par les étiquettes (imprimées dans l'entreprise familiale) qui portent le prénom des petits enfants qui dessinent eux-mêmes l'illustration dont la thématique peut-être très éloignée de l'activité viticole comme par exemple, la conquête spatiale : « *Oui, on fait des étiquettes parce qu'on met chaque fois la cuvée de nos petits-fils. On a commencé par les aînés, on tourne. Là c'est la cuvée Victor, on est à la troisième. On a eu Baptiste, Paul, parce que ça ne fait que quatre ans qu'on récolte. Là c'est la cinquième récolte.* »

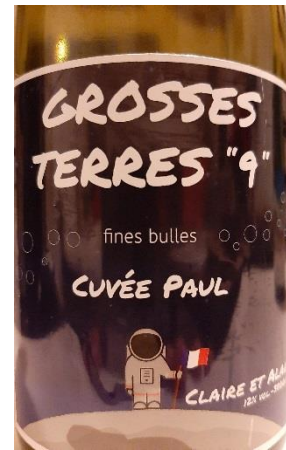


Photo : E. Armani

Domaine Mauris-Demourieux

Bertrand Mauris-Demourieux est un autre exemple de viticulteur pluriactif. Actuellement en cours de reconversion professionnelle, il a été **salié** comme directeur administratif et commercial dans une grande entreprise de matériel de pêche à la ligne. **Maire de la commune de Marignier depuis 2014, il a repris les vignes familiales en 1996.** Il représente la troisième génération de vignerons pluriactifs dans la famille. Les générations antérieures possédaient une ferme et des machines de décolletage étaient entreposées à côté : *« ils traversaient les bois, les champs pour aller à Ayze travailler les vignes et après ils allaient aider les parents qui étaient au café. Et puis il y avait un cycle comme ça de vie. »*

Il a grandi dans le café du village, en face de la Mairie *« je suis un peu le gamin du village »* affirme-t-il. La vigne constitue pour lui une véritable passion. *« J'avais une sœur qui était plutôt attachée à aller avec ma maman au café, servir et discuter avec les clients. Et puis moi, j'étais plutôt à l'époque dans la 4L ou la 2CV pour monter aux vignes travailler avec mon père ou aller me balader dans les bois autour des vignes. C'est vraiment l'amour du produit et du territoire. »*

Le vignoble représente environ 6000 m² de vignes qui sont en renouvellement. Bien qu'il ait arraché quelques pieds anciens, nombre de ses cepes ont été plantés dans les années, 40. Comme il travaille avec des vieilles vignes il produit beaucoup moins que les 7500 litres par hectare autorisés par l'appellation pour les vins pétillants. Son vignoble est planté essentiellement en Gringet, mais il y a aussi un peu d'Altesse et de Roussette : *« Ca c'est une tradition de nos anciens d'avoir toujours dans leur vigne quelques Altesse. »* Il rappelle en effet qu'il y a un pourcentage autorisé dans l'appellation d'Ayze, c'est pourquoi les 9/10^{ième} de ses cepes sont des plants de Gringet et à quelques endroits répartis dans les vignes on trouve quelques pieds d'Altesse et de Roussette

Son père suivait une pratique conventionnelle mais plutôt raisonnée : *« on est sur une toute petite échelle de vigne. Ce n'est pas la grosse industrie viticole qu'on peut connaître dans d'autres vignobles de France avec cette particularité d'être sur des secteurs avec des niches de parcelles. Ce n'est pas 20 hectares sur un seul tenant, c'est tout du micro-parcellaire écarté sur trois communes et dans des lieux des fois entre des habitations, entre des terres qui sont en friches, dans des parcelles boisées. »* L'utilisation des machines est très limitée et parfois impossible dans le secteur du feu qui est en coteaux très pentus. Ainsi, le travail se fait-il à la main, la binette, la débrousailluse, et le labour avec des motoculteurs ou avec des systèmes de treuil. Quand il a repris les vignes, il a changé radicalement la méthode de travail **pour adopter une démarche biologique** mais il a obtenu le label très récemment : *« Moi j'ai un produit relativement intime, on produit très peu mais on le fait en appellation, on le fait en bio certifié depuis l'année dernière, ça c'est une fierté parce que j'ai toujours produit plus ou moins depuis 2016 en bio et je n'ai jamais fait la démarche administrative pour être certifié. Aujourd'hui on a la certification avec Ecocert d'une certification depuis la cuvée 2018. »*

Comme le travail de la vigne demande beaucoup de temps et d'engagement, **il lui permet aussi de s'évader,** de prendre du recul par rapport à ses autres engagements professionnels et

citoyens : « *J'aime les vignes, j'aime y être. Ça me permet aussi de penser à autre chose. Quand je suis dans mes vignes, j'ai une petite plantation, je vis ma passion. »*

Sa production est concentrée sur l'effervescent mais une cuve en élevage lui permet de commencer à faire **une production en tranquille**. Pour l'heure, il ne s'agit que d'une tentative isolée pour expérimenter et penser à de futurs développements. En outre, quand la production le permet il fait des essais en cave, des fois sur certaines cuves, pour tenter un élevage sur lie ou un élevage durant plus longtemps en fermentation très lente. Sa cave est équipée de cuves en fibres et en inox mais il se renseigne sur d'autres types de supports. Il compte faire des tests en grès ou en cuve émaillée. Sa curiosité est sans doute activée par les essais menés par les viticulteurs professionnels d'Ayze. Aussi, considère-t-il que « *c'est la complémentarité de toutes ces expériences qui font évoluer les uns les autres. »*

La vente se fait principalement auprès d'associations et de particuliers. Il s'appuie sur **quelques clients fidèles** et il précise qu'il n'a pas la capacité pour produire pour de grosses structures ou de gros distributeurs. Il reste sur une « *niche* » bien établie. Un magasin spécialisé sur les produits du territoire lui achète quelques bouteilles à l'année. La chance pour les viticulteurs d'Ayze, est selon lui, d'habiter un territoire attractif où beaucoup de gens viennent en vacances : « *Il suffit que le produit soit sur la table un soir chez des personnes qui m'en achètent et puis ensuite c'est le bouche à oreille, ben on aimerait bien partir chez nous avec quelques bouteilles d'Ayze, est-ce que tu pourrais en avoir ? C'est comme ça le bouche à oreille. »*

Son fils suit actuellement une formation en dessin industriel. Il se destine sans doute à l'industrie du décolletage. Pour autant, son père ne désespère pas qu'un jour il reprenne le vignoble pour en assurer la continuité dans la famille.

Il affirme **tout mettre en œuvre pour faire perdurer son vignoble et donc le transmettre** si ses enfants en ont envie : « *Je l'ai vécu avec mon père, je l'accompagnais, je l'aidais un petit peu, j'allais me promener, je faisais mes balades, j'étais dans la nature, j'étais heureux. Je n'étais pas non plus huit heures avec lui, mais j'allais voir les autres copains, ce qu'ils faisaient. J'essai d'inculquer cette envie, cette passion d'y aller et puis après le plaisir de faire c'est autre chose, aimer les lieux et s'approprier son patrimoine. C'est ce qui est beau. »*

Une montée qualitative

Les quelques portraits trop rapidement ébauchés ci-dessus montrent **une spécificité propre aux coteaux d’Ayze**. On note en effet **le maintien de la pluriactivité** et quand dans les histoires de vie, la viticulture s’impose comme activité unique, elle est tout de même **présente dans l’histoire familiale et dans les parcours individuels**. Cela va de soi pour les trois viticulteurs pluriactifs qui sont présentés ici à ce titre et comme exemple de la quinzaine de personnes qui produisent encore du vin tout en pratiquant ou ayant pratiqué d’autres activités professionnelles. Les trois professionnels à temps plein de la vigne sont également, à leur manière, inscrits dans cette lignée. Un vigneron est issu de la transformation d’une ferme ouverte sur la polyculture et plus particulièrement sur l’arboriculture avant de passer à la viticulture. Les deux autres ont d’abord eu une première vie professionnelle dans le monde industriel avant de se réorienter vers la viticulture. On remarquera que pour ces deux derniers leurs compétences en mécanique est mise à contribution quand il le faut pour aménager leur cave ou simplement dans une perspective de philosophie de travail. Olivier Gantin a ainsi construit lui-même un monte-charge dans sa cave alors que Nicolas Montessuit évoque sa formation initiale dans la mécanique de précision comme référence pour travailler la vigne et le vin dans une démarche de qualité. Par ailleurs, ce viticulteur estime toujours nécessaire le maintien d’une forme de pluriactivité pour assurer la trésorerie de son entreprise en réalisant des travaux de terrassement, s’inscrivant dans une continuité familiale.

Cette galerie de portraits fait ressortir également **une nouvelle génération de viticulteurs professionnels**. L’un plus ancien aura été **un précurseur**, les autres, Olivier Gantin et les frères Montessuit constituant véritablement les jeunes vigneron. Il importe de noter qu’un salarié de Dominique Belluard qui produisait déjà du vin de Savoie, vient de reprendre deux hectares à son compte et pourrait développer son activité s’il trouve des terrains de qualité à ce dessin. **La viticulture sur les coteaux d’Ayze s’est donc professionnalisée** et on a observé **une montée progressive en qualité**. Cette dernière s’est opérée sous l’impulsion de Dominique Belluard reconnu par ses pairs et autres commentateurs comme **une véritable locomotive pour l’activité viticole locale**. Sa trajectoire personnelle a permis de tirer, sur le secteur, la profession vers le haut. Une formation solide à l’école de viticulture de Beaune lui a apporté les connaissances de base qu’il a pu remettre en cause grâce à des rencontres déterminantes dans son parcours. Dans l’objectif de produire un vin de qualité, son regard critique sur les méthodes conventionnelles basées sur les traitements chimiques l’a orienté vers les pratiques culturelles de la biodynamie. De fait, sa production a été reconnue dans le milieu professionnel, la constitution de réseaux et la commercialisation dans les meilleurs restaurants de France lui ont permis de construire une notoriété à l’échelle internationale. Les autres viticulteurs d’Ayze et particulièrement les professionnels **ont bénéficié de ses conseils et de son expérience**. Ces derniers se sont inscrits dans **une démarche biologique et les pluriactifs ont pour la plupart pris cette orientation**. **On reconnaît une montée générale de la qualité du vin d’Ayze**. De ce point de vue les trois viticulteurs professionnels investissent dans du matériel pour améliorer qualitativement leur production. Des essais multiples sont effectués avec des cuves différentes (Béton, gré, forme diamant ou amphores...) et des pressoirs sophistiqués ont pris place dans les caves. Le vignoble

est progressivement restructuré pour favoriser sa mécanisation et un travail moins exténuant. Les viticulteurs investissent dans du matériel et s'investissent dans un travail qualitatif. La démarche biologique s'impose comme un engagement de qualité et un pari sur l'avenir, la consommation de vin et la demande sociale s'orientant graduellement dans cette direction. Les stratégies commerciales des trois professionnels passent par l'élargissement de la gamme de production assurant ainsi une meilleure attractivité et une fidélisation de la clientèle.

Par ailleurs, **l'intervention d'un œnologue dans la plupart des caves apporte un regard technique extérieur et a contribué à l'amélioration de la production** sur l'ensemble du vignoble.

Enfin, on note que **certains viticulteurs souhaitent agrandir leur vignoble** : cela constitue un signe positif de l'activité viticole dans le secteur. Cet agrandissement est cependant soumis au marché foncier qui reste un élément de préoccupation sur le coteau. Les vignes disponibles sont en effet très rare, les propriétaires espérant vendre leur terrain pour la construction de maisons dans l'objectif d'en tirer un meilleur parti financier. Par ailleurs, pour cultiver les terres, il serait nécessaire d'embaucher de nouveaux ouvriers agricoles mais la main d'œuvre demeure difficile à trouver au regard des difficultés de travail engendrées par les configurations très pentues des vignes.



Amphores, photo : G. Armani

Les communes concernées

Au cours de la présente étude nous avons rencontré le Maire de chacune des trois communes concernées, Bonneville, Ayze et Marignier (nous avons également rencontré un adjoint au Maire de la commune d'Ayze et un député, ancien Maire de Bonneville). Il importe de noter que l'un des trois élus, **le Maire de Marignier est lui-même viticulteur pluriactif** et inscrit dans une lignée familiale de viticulteurs. **Le Maire d'Ayze possède des vignes** mais ne les cultive plus lui-même.

A Bonneville, **le Maire précédent, aujourd'hui député est un ancien technicien agricole de la Chambre d'agriculture** qui était alors très impliqué sur la question viticole sur le territoire. Ainsi, dans les années 1990, le technicien à la Chambre d'Agriculture avait remarqué lors d'un programme européen de recherche auquel il a participé que dans le Val d'Aoste, les agriculteurs étaient en avance sur la manière de limiter les traitements et sur la sauvegarde des insectes et des acariens. Des échanges ont permis de découvrir les techniques en question et notre interlocuteur a donc pris une initiative bien personnelle : *« Et moi, maintenant je peux le dire parce qu'il y a prescription, je suis probablement l'un des premiers en France qui est allé avec la Clio de la Chambre d'agriculture prélever des sarments de pommiers dans le Val d'Aoste, sur lequel il y avait des feuilles, bien évidemment, sur ces feuilles, il y avait un acarien prédateur, donc un bon acarien qui mangeait les mauvais acariens qui mangeaient les feuilles de pommiers et de vignes, qui s'appelle un typhlodrome, donc le nom latin est typhlodromus pyri, et cet acarien prédateur, j'ai été le prélever, j'en ai bourré le coffre de la Clio, j'ai passé le tunnel du Mont-Blanc en serrant les fesses parce que je n'avais aucune autorisation, en me disant : « pourvu que je ne me fasse pas arrêter, parce que si les douaniers m'arrêtent, qu'ils ouvrent le coffre de la Clio et qu'ils voient le coffre de la Clio », il y avait 200 kilos de sarments de trucs, donc parti la veille, dormi dans le Val d'Aoste, levé à 4h du matin, arracher les sarments de vignes, parce qu'il ne fallait pas que ça crève tout, que je roule chaud. »*

Les premiers sarments de vignes, sont apportés chez Dominique Belluard à Ayze, et au verger expérimental de Poisy qu'il gérait : *« Dominique a été probablement l'un des premiers en Haute-Savoie en tant que viticulteur à aller aussi loin sur la réception et sur l'écoute, et sur le fait de prendre des risques, parce que... »* Et selon lui, les vignes de ce viticulteur ont été **un des viviers importants du développement du typhlodromus pyri dans tout le département de la Haute-Savoie**, puisque maintenant il n'y a quasiment plus d'acaricides dans toutes les vignes et dans tous les arbres fruitiers depuis dix ans. Cet engagement du technicien d'alors est sans doute un gage d'attachement de l'homme politique d'aujourd'hui pour le vignoble.



Le technicien de la Chambre d'Agriculture et le vigneron observant les ceps,
Photo collection G. Pellier

Pour l'ensemble des élus interrogés le vignoble et le **vin d'Ayze** représentent un **patrimoine qu'il faut conserver, protéger et valoriser**. Ils constituent pour eux **des éléments historiques et identitaires des trois communes**. Elles partagent en effet une situation géographique entre les rives de l'Arve et la montagne du Môle sur laquelle est planté le vignoble d'Ayze. Dans chacune d'elles des familles ont développé une activité de viticulture notamment en pluriactivité et cela depuis de nombreuses années.

Aussi, remarque-t-on **une forte présence du vignoble qui façonne le paysage** des trois bourgades. Le cadre de vie des habitants en est donc sensiblement influencé. Par ailleurs, **l'activité viticole est représentée à travers des traces patrimoniales au cœur des trois communes**, des objets à valeur décorative et commémoratives rappellent cette activité. Des vieux pressoirs témoignent de l'ancrage historique du vin d'Ayze. Mais aussi des noms de rue ou de quartier, la rue du cellier ou le hameau du vignoble, renseignent sur l'activité passée ou présente sur le territoire. Les dépliants de présentation des communes ou leur site Internet se réfèrent au vin d'Ayze et cela est très fortement marqué sur la commune d'Ayze. L'édification récente d'une statue représentant un vigneron sur un rond-point de Bonneville, aménagement routier situé au bas de la Côte d'Hyot est un marqueur fort adressé aux nombreux automobilistes qui empruntent cet itinéraire. Une réflexion est en cours au sein de la même municipalité sur l'aménagement d'un autre rond-point thématique autour de la vigne pour signifier davantage cette singularité.



La vigne présente dans les trois communes à travers divers objets

Sur un plan réglementaire et territoriale le **PLU des trois communes protège des espaces agricoles**. Les vignes existantes et les coteaux d'Ayze sont clairement situés dans des zones dédiées à l'agriculture. Le Maire de Marignier explique que la loi encadre les décisions des élus locaux. Ces derniers auraient subi aussi bien les avantages que les inconvénients de différentes directives gouvernementales. Ainsi, selon lui, la loi Alur aurait aujourd'hui révolutionné

l'ensemble des PLU et l'urbanisation des communes : « *Il n'y a plus de surface minimum, il n'y a plus de POS, il n'y a plus de CAS, on peut quasiment construire dans le jardin. Il y a cette volonté de densifier les enveloppes urbaines. Donc ça protège quelque part les périphéries, toutes les zones qui étaient aujourd'hui avec la possibilité de construire qui sont devenues clairement agricoles. Donc la loi Alur souhaite éviter l'étalement horizontal de l'urbanisation, plus le côté, on utilise les enveloppes d'urbanisation existantes et on bouche les trous au milieu, mais on va dire, le cadre, il est là.* »

Pour le PLU de Marignier, de nombreux hectares sont aujourd'hui à destination agricole. L' élu précise qu'il y a une très forte volonté de la commune de préserver le secteur des vignes : « *il y a une frange très verte entre la commune d'Ayze et la commune de Marignier où les deux communes se confondent. Il est clair du côté Marignier où on a cette volonté de garder cette trame verte qui part du Môle jusqu'à l'Arve pour permettre de faire perdurer toute la partie agricole qu'elle soit au niveau viticole ou exploitation d'élevage ou de culture. Il est clairement affiché dans notre PLUi qui est quand même le document politique de l'aménagement du territoire et qui donne le tempo au niveau de notre PLU.* »

On retrouve cette volonté dans le SCOT qui englobe le PLUi en question et qui réserve cette partie du territoire pour les activités agricoles.

Un élu affirme : « *On a quand même cette volonté de ce bien être de vie malgré toute les contraintes qu'on ne peut pas éviter. Une volonté très forte de garder un caractère de bien vivre sur notre commune par rapport à la spécificité de notre territoire : on a un Môle, on a un alpage, on a une histoire pastorale, on a une histoire viticole, on a des terres qui sont très propice au développement du vin.* »

Un autre élu souligne l'aspect paysager des coteaux d'Ayze : « *quand on a fait le SCOT Faucigny Glières, on a pris conscience, parce que le SCOT c'est une démarche qui permet aux élus de prendre un peu de recul et de prendre un peu de hauteur, le schéma de cohérence territoriale, la vigne apporte aussi un aspect paysager sans équivalent.(...) parce que la vigne apporte sur le plan paysager, c'est une coupure, c'est une coupure verte, par rapport à une prairie, c'est quelque chose qui change de couleurs et qui change d'aspect de manière beaucoup plus violente qu'une prairie entre l'hiver où il n'y a pas de feuilles, le printemps avec le vert, et à cette époque-là où les feuilles vont rougir. Donc il y a un aspect paysager qui pour moi est extrêmement important.* »

Les dispositifs réglementaires permettent de protéger en partie ce qui est **considéré comme un patrimoine** par le Maire de Marignier : « *On est sur des argiles, sur des rondeurs, sur des goûts. Le Gringet s'y prête très bien donc à nous de préserver pour nous et pour les générations à venir ce patrimoine. On peut parler de patrimoine. C'est un patrimoine déjà au niveau de ce que cela peut amener en termes visuels parce qu'il est beau d'arriver dans des franges vertes malgré tout le broua et toute l'accélération du développement même si on a des positions de maîtrise mais à un moment donné, il est inévitable. Donc je pense que c'est aux élus de donner le tempo et une certaine cartographie, donc quand on arrive, il y a déjà un côté visuel. Héritage, patrimoine au sens d'héritage culturel de nos anciens qui ont œuvré pour maintenir ces activités, cette passion, cette transmission.* »

Le Maire d'Ayze remarque que la vigne est **le patrimoine essentiel de sa commune**, sans cela cette dernière manquerait de repère culturel. Un autre élu insiste sur la reconnaissance institutionnelle du vin d'Ayze qui donne une plus-value au territoire : *« ce n'est pas rien d'être commune AOC. Bonneville, j'ai été maire de Bonneville, (...) j'ai toujours considéré et je considère qu'être commune AOC, toutes les communes ne sont pas AOC. Dans la vallée de l'Arve, si vous prenez ce bassin de vie, puisqu'il faut parler par bassin de vie, de Chamonix à la Roche, il y a Chamonix, il y a Megève, c'est sûr, il y a Cluses qui est la capitale du décolletage, il y a Bonneville déjà avec tout ce qu'elle peut mettre, il y a la Roche-sur-Foron qui est la première commune électrifiée de France, mais il n'y a que trois communes qui sont AOC, c'est Bonneville, Ayse et Marignier, et on le doit à l'Ayse. »*

Par ailleurs, les différents élus rencontrés s'accordent dans leurs discours sur la nécessité de trouver un équilibre entre activité industrielle, centre-ville, et activité agricole. Il s'agit pour eux de maintenir le cadre de vie et la qualité écologique et paysagère à l'aide des outils réglementaires dont ils disposent.

Mais si la réglementation protège une partie du territoire en terre agricole, **les viticulteurs ne sont pas nécessairement satisfaits**. Au regard de l'industrialisation de la vallée de l'Arve et de la pression toujours importante de ce type d'activité, **ils souhaiteraient obtenir des garantir plus de terres pour l'agriculture** *« mais personne n'est capable de prendre la décision de dire : « aujourd'hui, non, on ne fait pas une zone industrielle, on garde ça pour un paysan, et le paysan, on le fait redescendre en bas, et on redonne les coteaux qui sont mi-mécanisables aux vigneron »*. Ce n'est pas une volonté aujourd'hui. » Un élu souligne par ailleurs une autre pression, celle exercée par **l'attractivité du territoire pour l'implantation de nouveaux habitats** : *« En tout cas aujourd'hui, je ne vous cache pas qu'avec la pression immobilière, l'urbanisation ça devient très compliqué en Haute-Savoie. Sur le secteur de Marignier, Bonneville, Ayze, c'est une contrainte très forte, c'est plus rentable de mettre une villa sur 500 m² que de produire quelques bouteilles à l'année. »* Protéger la vigne de toutes les pressions extérieures ne va pas de soi et relève donc d'une véritable volonté politique qui pour l'heure assure un espace agricole sur les trois communes.

Des communes engagées

Au-delà des aspects réglementaires, les communes concernées sont également engagées à travers **des actions et des projets destinés à favoriser le maintien, voire le développement de l'activité viticole sur leur territoire**.

Ainsi, la Mairie de **Bonneville a-t-elle racheté des parcelles de vignes qu'elle loue à un viticulteur professionnel** (un bail de 25 ans). Le Maire de l'époque était un ancien technicien agricole de la Chambre d'Agriculture. Pendant son mandat, deux viticulteurs cessent leur activité pour prendre leur retraite : *« Donc en l'espace de dix ans, je me retrouve dans une situation où je suis le maire qui va voir quasiment disparaître le vignoble de Bonneville, et donc on va perdre l'AOC. Là, je fais un truc fou, où là si le maire de Bonneville n'est pas un ancien de la Chambre d'agriculture qui s'occupe de ça, ce n'est pas possible. »* Il explique en effet

qu'une responsable de la SAFER le contacte par téléphone : « Elle me dit : « par correction, parce que tu vas m'étriper si je le fais sans t'en parler, je voulais te dire... » Ils avaient racheté des vignes abandonnées du dernier GAEC, 4,5 hectares, il ne restait quasiment plus que ça, il reste un ou deux îlots, mais il en restait un à la Côte d'Hyot, et elle me dit : « ça fait trois, quatre ans que j'ai ça sur les bras, j'essaie de revendre, mais je ne trouve pas d'acquéreur. Par correction, je t'appelle parce que j'ai quelqu'un qui va en faire des prairies sèches, qui va acheter les 4 hectares, mais qui va arracher les vignes et qui va en faire des prairies sèches », parce que prime PAC, parce que ci. J'ai dit : « ce n'est pas possible, tu es en train de m'expliquer qu'il n'y a plus de vignes à Bonneville. Tu sais quoi ? Je vais les acheter les lignes ». Donc j'ai fait un truc de malade, j'ai passé au forceps au conseil, en expliquant tout ce que j'ai expliqué, j'ai dit : « c'est la culture, chacun est libre, vous faites comme vous voulez, mais je ne serai pas le maire qui laisse disparaître les vignes et je ne serai pas le maire qui perd l'AOC ». Donc j'ai acheté les vignes, la ville a acheté les vignes. »

Ensuite, une personne des services espaces verts a été formée, la ville a racheté le matériel, et pendant trois ou quatre ans les vignes ont été remises en état et entretenues. Enfin « on a cherché, on a installé deux jeunes, qu'on a aidés. L'histoire est sympa parce que d'abord on a toujours les vignes, on est toujours AOC, et deux ans après que je les ai installées, il y avait deux hectares de vignes justement où vous regardez sur le pont, le plus gros carré de vignes s'arrachait parce qu'il n'y avait personne pour le reprendre. Et parce que Bonneville a installé deux jeunes, c'est deux jeunes qui ont repris également les vignes, sinon Ayse perdait aussi un de ses plus beaux carrés de vignes. Et aujourd'hui ces jeunes sont installés, et cette année ils font une super récolte. » Certains de nos informateurs affirment que cette initiative est unique en France. Ce serait la première fois qu'une commune achète des vignes pour les maintenir. **Cette initiative a permis de conserver en activité une bonne part du vignoble** qui, comme on l'a examiné plus haut avait tendance à diminuer en surface et les vigneron aujourd'hui bien installés sont reconnus puisqu'ils vendent une part de leur production à certains restaurants étoilés.

Par ailleurs, la commune de Bonneville a **acheté une faucheuse** mise à disposition des viticulteurs de son territoire puisque, outre les viticulteurs professionnels que nous venons d'évoquer, il reste encore quelques pluriactifs qui produisent du vin.

Enfin, le Député, ancien Maire de Bonneville, souhaiterait impulser de nouvelles formes de partenariats qui permettraient d'accompagner les viticulteurs dans leur dynamique économique : « je crois beaucoup, parce que j'y travaille actuellement, au triptyque producteurs, collectivités locales et industriels de la vallée. C'est-à-dire que je pense que demain on devrait, on pourrait, on devrait pouvoir replanter des vignes, conforter les jeunes qui se sont installés, peut-être en trouver d'autres, avec un partenariat des grandes entreprises de la vallée, des stations de ski de la vallée, des collectivités locales et des producteurs, d'autant plus qu'ils sont quasiment tous maintenant en agriculture biologique, et que demain ça peut être aussi, c'est dans l'air du temps, qu'une grosse boîte de décolletage qui fait 100 millions, 150 millions ou 200 millions, vis-à-vis de ses clients, une station de ski, comme le Grand Massif, comme Chamonix, puisse dire : « nous, on contribue en plus de ce qu'on fait, dans notre écosystème, dans notre bassin de vie, on est partenaire, on contribue à la production locale d'un produit qui est en agriculture biologique, qui est respectueux de l'environnement et sur

lequel ce soir on va boire un coup. Vous allez pouvoir boire un coup avec la fondue, etc. » Bien qu'il ne soit plus élu local il tente de tisser des liens avec des entreprises privées et voudrait les convaincre de l'intérêt qu'elles y trouver...

La commune d'Ayze apporte également sa contribution afin de soutenir la viticulture sur son territoire. Ainsi a-t-elle mis en œuvre **une parcelle pédagogique à l'attention des collégiens**. La première année un viticulteur professionnel a coordonné le projet puis un employé des services techniques de la ville a pris le relais pour assurer la maintenance de la parcelle. Chaque année les élèves participent à certains travaux viticoles puis en fin de saison ils profitent du jus de raisin vendangé. Cela permet aux collégiens de mieux connaître le travail de la vigne et qui sait, ce projet contribuera-t-il peut-être à susciter quelques vocations chez les jeunes du village...



Source : Dauphiné Libéré

La commune apporte également **un appui logistique chaque année pour l'organisation de la fête des vendanges** et un élu nous a signifié son intention d'intensifier cet appui sous la forme d'une aide plus rationnelle à l'organisation de parking, de la sécurité du public et de la coordination de la participation des différentes associations.

Un adjoint au Maire d'Ayze insiste sur **la nécessité de communiquer auprès des habitants** à propos des pratiques viticoles. Il remarque en effet qu'une pression accrue s'exerce auprès des professions agricoles quant à l'utilisation de produits phytosanitaires, les bruits de tracteurs ou autres activités pouvant potentiellement perturber le voisinage. Cette saison les viticulteurs ont dû faire brûler de la paille lors d'une nuit particulièrement froide afin d'éviter le gel des ceps. Cela a produit des fumées qui ont généré certains mécontentements auprès des populations. En l'occurrence, les élus ainsi que les viticulteurs ont été amenés à expliquer cette pratique et ses enjeux. Pour l'élu, il importe d'autant plus de communiquer que les viticulteurs des coteaux d'Ayze ont adopté une démarche biologique particulièrement soucieuse des questions environnementales. La proximité entre vigne et habitations sur les trois communes semble en effet imposer une réflexion sur les modalités du vivre ensemble : « *Je dirais que nous en tant que commune, on se doit de communiquer dans le sens où on a la chance d'avoir des vigneron, on a une configuration dans le village où il y a la nécessité que les agriculteurs, les vignerons et les habitants apprennent à vivre ensemble. Ça, c'est assez évident. Quand on voit un petit*

peu comment évolue l'aspect législatif notamment des ZNT, des zones de non-traitements, avec des périmètres bien spécifiques autour des parcelles de pommes, de poires, de cerises, de pêches, de vignes, bien évidemment on s'aperçoit aussi que là il y a la volonté du législateur de réglementer ces éléments, parce qu'il est évident que dans certains secteurs il y a des professionnels qui ont dépassé les bornes, plus que de raison, mais si je reviens à notre commune, on a la chance d'avoir des vignerons qui ont une réelle attention à travailler la viticulture sur une valorisation de la plante. »

L'élu affirme qu'en travaillant de façon mécanique les sols de façon biodynamique ou avec des méthodes raisonnées : *« la seule problématique qu'on va rencontrer à court terme, c'est de faire en sorte que ces vignerons qui font beaucoup d'efforts prennent le temps de temps en temps de communiquer sur leur façon de travailler. En fait, la plus grande difficulté, c'est de partager sa connaissance. Quelqu'un est inquiet quand il ne sait pas, donc l'objectif : il faut qu'il sache. »*

L'idée serait donc de **favoriser la rencontre entre viticulteurs et leur voisinage**, d'organiser des portes ouvertes afin que les habitants prennent conscience de la manière de travailler des viticulteurs et de leurs contraintes. Par ailleurs des actions de communication sont déjà prévues pour les nouveaux arrivants afin de les « intégrer » au mieux.

L'adjoint au Maire d'Ayze pense à **une manière de conserver le patrimoine que représentent les cépages utilisés pour le vin d'Ayze** : *« Le fait qu'on ait un cépage qui soit typique de notre village et d'une implantation géographique particulière, on se doit d'imaginer la suite »*. Aussi, la volonté du Maire serait depuis fort longtemps de dire : *« on va constituer un conservatoire ampélographique du Gringet et de l'Altesse sur notre territoire pour que derrière on puisse, au cas où on ait une problématique spécifique à un moment donné, de pouvoir se dire : il y a toujours la capacité d'avoir un, deux, trois, dix, quinze plants qui sont des plants issus de notre territoire »*. *Ça fait partie de la conservation de notre patrimoine, c'est évident. »* Même si le projet n'est pas abouti notre interlocuteur souhaite se rapprocher de l'association d'ampélographie de Montmélian pour réfléchir avec elle au moyen de créer un mini-conservatoire *« dans un univers pour qu'on puisse être garant d'une tradition viticole dans le temps »*. Il s'agirait de **concevoir une parcelle spécifique pour conserver les plans de Gringet et d'Altesse au cœur du village**.

Une autre idée en cours de maturation est celle **d'organiser une balade gourmande dans le terroir viticole**. Notre interlocuteur a vécu cette expérience sur l'appellation Chabois : *« on a pu participer à deux balades gourmandes. L'objectif, c'est de rendre et de faire partager... On a la chance d'habiter dans un terroir très positif, dans un environnement relativement bien protégé, et l'objectif c'est au moins une fois par an ou une fois tous les deux ans d'emmener un maximum de monde à travers ce territoire pour découvrir de façon pédagogique le vin. Certes, il y a l'aspect festif, après il y a aussi le fait de dire : le patrimoine, c'est un patrimoine dans toutes ses grandes lettres. La viticulture a toute sa place dans notre environnement, et ça veut dire qu'il va falloir que chacun des habitants, au moins de la Haute-Savoie, voire même ailleurs, puisse venir découvrir, sachant qu'on a la chance maintenant d'avoir des jeunes qui s'intéressent à la qualité des vins. »* Il remarque que beaucoup de gens se positionnent maintenant sur la consommation citoyenne en achetant dans le circuit court, en répondant à une

sorte de devoir consommer local : « *C'est totalement ça, c'est-à-dire que je prends conscience que je n'ai pas forcément nécessité d'utiliser Internet pour aller commander du vin. Je peux juste prendre mon vélo, pousser la porte d'un vigneron et rencontrer quelqu'un. Je n'ai pas besoin de flasher un code sur une bouteille pour avoir une information, je peux aussi juste pousser la porte, aller rencontrer le vigneron et lui demander de partager sa passion* ».

Il porte le concept d'une « balade gourmande » où serait mis en avant l'accord mets et vin, avec la visite de différents domaines pour la découverte des vins locaux : « *À l'issue de cette balade, on aurait un magasin éphémère qui viendrait permettre aux gens d'acheter le vin à la fin de cette balade.* » Il a lancé l'appel à des partenariats et porte sa réflexion auprès des associations parce qu'il souhaite solliciter des bénévoles. Il s'agit pour lui de fédérer les vignerons et les associations afin de valoriser le patrimoine et créer un micro-événement de qualité.

Le Maire d'Ayze affirme aussi avoir amorcé une réflexion sur une aide à **la mise en place d'un système de protection contre la grêle au niveau de l'intercommunalité**. Tous les viticulteurs rencontrés ont en effet évoqué le changement de réglementation quant à cette problématique. Les fusées autrefois utilisées sont aujourd'hui prohibées et le système autorisé réputé efficace dépasse la capacité de financement des viticulteurs locaux. Seuls, ils ne pourraient assurer un tel investissement. C'est pourquoi, les élus pensent agir au nom de l'ensemble des agriculteurs concernés, essentiellement les viticulteurs et les arboriculteurs, et au niveau du territoire intercommunal. Pour l'heure l'intention a été évoquée mais tout reste à faire sachant que l'enjeu est très important pour les viticulteurs, puisqu'un épisode de grêle peut à lui seul anéantir le travail d'une année de tous les vignerons du coteau d'Ayze.

Il importe de noter également **le jumelage de la commune Marignier avec Nus, une commune viticole du Val d'Aoste**. Les vignerons des deux régions ont eu l'occasion de se rencontrer, de visiter leurs domaines respectifs et d'échanger sur leurs activités professionnelles. Les deux communes entretiennent des relations amicales dans lesquelles le vin prend une place de premier plan pour les différentes célébrations.

La fête des vendanges

Il s'agit d'une **fête ancienne réactualisée il y a une dizaine d'années**. La première édition a eu lieu en 1971 et d'après un des organisateurs de l'époque, elle eut un fort succès. L'événement était organisé par le Rally Cor local (association de chasse à courre). Un nombreux public était venu pour admirer le défilé de quatre ou cinq chars traversant le village. Leur construction était, en comparaison avec ceux d'aujourd'hui, plus rudimentaire. La fête n'a perduré que quelques années, jusqu'en 1973. Les jeunes gens entrant dans la vie active, ils manquaient de disponibilité et l'enthousiasme du début s'est rapidement essoufflé. L'idée d'une fête des vendanges s'était imposée assez rapidement au regard de la forte présence des vignes sur le territoire villageois. Un viticulteur explique que c'était des vigneronns qui l'avaient mise en place dans les années 70, pour créer une dynamique autour du vignoble : « *Et après, c'est tombé à l'eau, et après les élus, tout ça, ils nous avaient demandé de refaire quelque chose, on avait dit : « ce n'est pas possible, à quatre, cinq vigneronns », il y a eu 700 personnes samedi soir à Ayse¹, ce n'est pas à cinq vigneronns qu'on va organiser ça* ».



Char de la reine des vendanges en 1973, Collection G. Pellier

Les viticulteurs peu nombreux et très occupés à cette période de l'année, la réactivation de cette fête est à l'initiative de l'association l'Amitché, qui a été créée autour d'un groupe d'amis de différentes tranches d'âge mais dont la majorité habite à Ayze (deux vivent à proximité du village). Ces personnes avaient l'habitude de faire des sorties ensemble de manière informelle et ont éprouvé l'envie d'organiser une fête davantage structurée. Sur son site Internet, l'association se présente comme suit : « *C'est une association qui à pour but de favoriser et maintenir la convivialité et les rencontres entre personnes ayant un rapport avec la commune d'Ayze. Elle permet d'entretenir et développer les relations amicales.* »

¹ L'entretien cité a eu lieu quelques jours après la fête des vendanges 2019

L'idée a donc été pour l'association de **relancer la fête des vendanges d'antan**. Notre informateur indique qu'au début, le groupe d'amis ne savait pas trop comment s'y prendre, qu'elle forme donner à cette fête. Lui-même, né en 1977, n'en n'avait jamais entendu parler avant. Il a donc fallu se renseigner et : *« on avait discuté avec 2 ou 3 anciens qui nous avaient dit qu'ils faisaient un défilé de chars. Et puis il y avait un repas. Donc on a essayé de refaire cela en plus moderne »*.

Comme il s'agissait de fédérer les villageois autour d'un événement, la municipalité a donné son accord sans difficulté. L'objectif semble avoir été atteint et la continuité avec l'ancienne fête réussie. Ainsi, un des organisateurs se souvient-il d'une dame d'Ayze qu'il ne connaissait pas et qui avait ouvert sa fenêtre pour le féliciter quant à l'organisation. Elle lui avait dit que c'était très bien, elle était très touchée car cela lui rappelait l'ancienne fête qu'elle avait connue. *« Alors du coup c'est ça aussi qui fait plaisir. »*

Les organisateurs sont 13 et ils apprécient l'aide de la municipalité qui met des locaux à disposition. D'autres associations apportent leur contribution notamment pour le repas, des stands proposant snacks et boissons en parallèle du dîner qu'il faut réserver à l'avance pour des raisons d'organisation. Le samedi 12 octobre, nous avons assisté à l'édition 2019 de la fête des vendanges. En début d'après-midi, ici et là dans le village, des personnes sont affairées aux dernières préparations des chars et de loin, on comprend que les déguisements et autres maquillages sont en cours de finition. Le rendez-vous est donné à 16 heures au stade de football pour les chars. Et déjà quelques spectateurs descendent pour assister à la mise en place du défilé. On reconnaît des organisateurs et participants à leur tee-shirt noir de l'édition 2019. Des adjoints à la Mairie vêtus de gilets fluorescents tentent d'ordonner la mise en place des différents chars dans la rue qui longe le stade de façon à garantir la sécurité et le passage des personnes.

Vers 16h30 le défilé s'élance dans la montée pour rejoindre le centre du village. Les chars roulent au pas dans la rue principale garnie d'une foule de spectateurs qui, pour certains, attendront longtemps le passage des chars. Ces derniers s'arrêtent souvent et un longue pause festive est prévue sur la place de la galerie du Môle. Le char de l'Amitché ouvre la route, représentant le Moulin Rouge, le célèbre cabaret parisien. Habillées de longues robes rouges, d'un grimage provoquant et de perruques les acteurs amateurs offrent des gobelets de vin rouge aux spectateurs.

Le défilé réunit des thématiques très diverses. Le comité des fêtes d'Amancy propose une évocation de l'Alsace par une reproduction d'une maison à colombage surmontée d'un nid de cigogne. Les participants sont vêtus d'habits traditionnels. Le char du club de foot local présente un baby-foot géant très réaliste. Un autre évoque le Far-West avec son saloon et sa prison. Le jambon et le vin distribués par un figurant déguisé en bagnard semblent davantage Haut-Savoyard. Les contes et légende du Môle, la montagne du vignoble d'Ayze, sont tractés par un viticulteur qui a mobilisé son engin pour l'occasion. Les autres scènes sont aussi variées et originales. Défilent ainsi un château médiéval, une station de ski, la grotte de Pierrafeu et la préhistoire, un « Ayze-berg » traînant un filet de pêche en mer, la fanfare à l'école ou un bateau de pirate. Plus d'une dizaine de chars participent au défilé, animant les rues de leur présence, de musiques et de danses.

Un char retiendra plus particulièrement notre attention et celle des spectateurs. Il évoque de façon explicite, spectaculaire **le vin d’Ayze et plus précisément le mousseux**. Une bouteille déverse un flot important de mousse blanche. Des ballons jaunes pâle, forment les bulles de l’effervescent. Des jeux de mots participent de l’évocation et de la promotion du vin d’Ayze : Free Mousse, Eclat2Mousse, je suis Mousse... Placé au milieu du défilé ce char est parmi les plus spectaculaires avec sa musique puissante et la mousse qui envahi la rue. Son arrêt sur la place de la Galerie du Môle dure sans doute plus d’une heure et nombreux sont les enfants qui s’amusent dans la mousse déversée au cœur de cet espace festif.



Photo : G.Armani

Le défilé reprend sa progression en direction du clos Chaboud plus haut dans le village. Là, un groupe de Batucada accueille le public en musique. Un chapiteau abrite les convives pour le repas et une scène installée pour un spectacle musical. En ouverture un artiste joue des airs intimistes d’harmonica avant de céder la place à un groupe de jazz.

Le repas est l’occasion pour les participants d’acheter du vin d’Ayze. Les vigneron du village livrent des bouteilles aux organisateurs. Ces derniers les vendent dans la soirée et rendent ensuite les invendus.

Cette **édition aura connu un franc succès** puisque les organisateurs comptent environ 1000 spectateurs dans les rues et environ 700 personnes pour le repas et les concerts du soir. A cette occasion, entre 600 et 700 bouteilles d’Ayze auraient été vendues. Au cours de la soirée les organisateurs récompensent les chars les mieux décorés. Ces derniers reçoivent des lots de bouteilles d’Ayze offerts par les vigneron.

On notera que cette année, comme les vendanges était terminée, **les vigneron ont pu participer à la fête**. Quand la date de cette dernière coïncide avec la période de vendanges les vigneron s’affairent au plus urgent, et s’occupent en priorité de leurs équipes de travail. Pourtant, d’après, un organisateur, ils ne manquent jamais de venir faire une petite visite à la fête, ne serait-ce qu’un moment pour participer à l’événement. Pour l’Amitché, il a bien fallu

choisir une date fixe, le second samedi du mois d'octobre, pour faciliter sa mise en place, sa communication et favoriser une participation importante. La date étant la même chaque année, la fête devient un rendez-vous inscrit sur le calendrier, elle s'impose comme une tradition locale.

Souvent, **le Syndicat des vins d'Ayze confectionne son char**, et pour le moins, chaque année, les vigneronns prêtent des tracteurs et autres remorques pour que les associations qui leur demandent, élaborent leur projet. On remarquera que, comme nous l'on indiqué plusieurs personnes et au regard de la qualité des chars observés sur place, **leur conception et leur réalisation demande un fort investissement économique, en temps et en main d'œuvre**. Cela démontre **une grande motivation et un attachement important** à cette manifestation de la part des groupes qui décident d'y concourir. La plupart des associations sont d'Ayze et cette année trois étaient issues de communes extérieures. Selon, un de nos informateurs les associations démarrent le travail d'élaboration vers la mi-juin et jusqu'au moment de la fête autour du 10, 12 octobre, et ceci à raison de quatre à cinq heures par semaine. On nous explique que « *c'est une vraie logistique, c'est un vrai budget aussi. Mais chacun maintenant est vraiment très attentif à jouer le jeu, en disant : « on y va, mais on y va pour la gagne ».* Il y en a certains qui y vont pour passer un bon moment, et il y a quand même quelques associations qui disent : « non, on y va pour la gagne » ». Pour ces derniers, l'enjeu est donc de gagner le concours du meilleur char et l'on peut admirer de très belles réalisations.

Un jeune viticulteur raconte que **faute de temps, il ne participe pas à l'élaboration d'un char**, mais quand la date tombe une ou deux semaines après les vendanges il aime venir pour « *faire la fête* ». Il pense que c'est une très belle manifestation. Il apprécie le défilé de chars et prend plaisir à retrouver ses amis lors de la soirée : « *Et puis après, ben sous chapiteau dans la cour du clos Chaboud, les groupes de musique, et puis c'est sympa, il y en a pour tous les goûts. Ça commence avec tous les papis, mamies avec les petits enfants qui sont là, et puis après voilà, on change un peu de musique, et puis la soirée se passe et puis c'est sympa.* » Pour lui, la fête et le succès dont elle bénéficie montrent l'engouement qu'il peut y avoir pour Ayze : « *par forcément que pour le vin d'Ayze, pour l'ambiance que l'on peut retrouver dans ce petit village, je crois hein. Parce que Ayze, on a beau dire mais, la moindre des manifestations fonctionne relativement bien.* » Le fait que les organisateurs vendent les vins de tous les producteurs d'Ayze, sans discrimination, participe de leur promotion sans favoritisme pour l'un ou pour l'autre. On retrouve en effet **toutes les productions de l'Ayze en AOC sur le village**. L'Amitché garde une commission sur les ventes, ce qui permet de financer une partie des dépenses d'organisation. Un autre viticulteur affirme l'intérêt de cette fête pour la promotion et la construction de l'image du vin d'Ayze : « *Aujourd'hui, c'est clairement important pour nous, justement parce qu'aussi on a un gros développement de population dans la vallée, donc pour que les gens puissent goûter nos vins, il faut qu'ils viennent à ces fêtes, qu'ils soient dans l'esprit festif. Ça permet aussi d'enlever ce côté, c'est des vins compliqués à boire, parce que là ils sont dans l'esprit festif, donc de toute façon ils goûtent, et souvent ils sont agréablement surpris parce qu'il y a toujours des locaux.* »

En somme **la fête des vendanges s'inscrit dans une continuité**, la dixième édition cette année renvoie à une fête plus ancienne initiée par un groupe de viticulteurs de l'époque. Cependant,

au regard de son contenu dont le moment le plus spectaculaire est un défilé de chars aux thématiques libres et pour la plupart très éloignées de celle des vendanges, on pourrait se demander en quoi il s'agit véritablement d'une fête du vin et des vendanges. La date choisie constitue un premier élément de réponse puisque la fête se situe idéalement **juste après la récolte du raisin** et qu'elle permet ainsi aux viticulteurs locaux d'être présents. Un élu d'Ayze remarque que la fête traverse le village, le public tout le temps entouré de vignes, et puis, au cœur du village, **le vin est largement mis en évidence** pendant le repas et les concerts du soir : « *on a la chance pendant cinq heures de faire déguster des vins de haute qualité à des gens qui viennent entre 60, voire parfois, 70 kilomètres. Donc c'est une vitrine festive, certes, mais c'est une vitrine quand même, parce que quand on déguste un vin, qu'on est à table, qu'on est dans un établissement, on va rechercher l'accord mets et vin, et quand on est sur un comptoir, dans un événement festif, ce n'est pas tout à fait le même instant de dégustation, mais en tout cas c'est la possibilité pour pas mal de vignerons de mettre pendant un instant donné, de faire en sorte qu'il y ait des gens qui disent : « j'ai passé un bon moment, c'était un très bon vin » ».*

La fête est donc un mode de promotion du vin d'Ayze et de la commune éponyme. Elle constitue un élément identitaire du territoire et renforce les liens qui unissent les habitants avec le vin qui apparaît comme un emblème de cette localité. Elle constitue indéniablement un moment de convivialité qui renforce l'image positive du vin d'Ayze. Un élu insiste sur le fait qu'elle constitue un événement de cohésion sociale : « *que vous ayez des difficultés, que vous ne soyez pas toujours en pleine forme, que vous ayez quelques tracasseries, pendant deux heures, trois heures, vous pouvez descendre dans les rues du village, participer à un moment et profiter tout simplement d'un moment de partage.* »

Il explique que nombreux Aysois d'origine n'habitant plus le village, ont pris l'habitude de se revoir une fois par an, à l'occasion de la fête des vendanges.

Enfin, il importe de noter que **la Mairie d'Ayze tout comme l'association l'Amitché souhaitent pérenniser cette fête**. Un élu très présent dans l'organisation logistique précise qu'il compte réfléchir à un meilleur encadrement de l'événement pour tendre vers une organisation plus efficace, de pouvoir intégrer plus de bénévoles pour préparer la fête avec davantage d'anticipation, de coordination et de prévention : « *On s'aperçoit que les valeurs véhiculées par cette fête, séduisent un certain nombre de personnes, et chaque année elle séduit plus de personnes. Donc si on veut garder cet événement festif familial, à un moment donné on est obligé de mettre des règles de fonctionnement, tant vers l'association, tant que pour le bon instant partagé, et c'est à nous et la mairie d'appréhender un peu les éléments, la sécurité, le parking, le contrôle, tous ces éléments* ».

Tout laisse à penser que la fête des vendanges d'Ayze se perpétue dans le temps et devienne véritablement un emblème du territoire associé à l'activité viticole.

Un vin festif

Si une fête est consacrée au vin d'Ayze, c'est aussi **un vin associé à la fête**, un vin festif nous dit-on à maintes reprises. Dans les trois communes de l'AOC on retrouve cette idée : « *On sait qu'à Ayze, on fait du vin, le Champagne, ce n'est pas qu'on aime pas, mais dès qu'il y a une occasion, on sortait de l'Ayze.* » Le Maire de Marignier explique que son père vigneron pluriactif tenait un bar. Tous les matins il se levait tôt, vers trois ou quatre heures, pour préparer les bouteilles d'Ayze et les monter au café pour que tout soit prêt quand les clients arrivaient : « *C'était commun de boire son petit canon d'Ayze et d'aller travailler après. Il y avait à cette époque, le blanc limé, le rouge limé, l'Ayze, les apéros. Il y a avait le côté festif, il y avait les bals, il y avait les vogues...* »

Dans le secteur **le vin d'Ayze est la boisson de référence pour toutes les occasions festives**. Mariage, anniversaires, baptêmes sont arrosés avec la production locale. Un de nos informateurs avait célébré son mariage l'année précédente et sans hésitation il a choisi l'Ayze pour les apéritifs et les repas de la fête. D'une manière générale on le sert pour le vin d'honneur et ici il remplace habituellement le Champagne. Une personne raconte qu'une fois, elle avait assisté à un mariage où le mousseux d'Ayze avait été servi tout au long du repas et ce n'est qu'en consultant l'étiquette qu'un convive s'était rendu compte qu'il ne s'agissait pas de la boisson champenoise. On notera également que certaines personnes privilégient le vin d'Ayze au Champagne pour des raisons économiques, le vin local offrant des prix avantageux par rapport à son concurrent.

Un viticulteur confirme **qu'une grande partie des vins est vendue avant les fêtes de fin d'année**. La gamme des vins produits sur Ayze permet de répondre à une demande correspondant pour les repas de famille et pour les moments de fête du nouvel an : « *Oui, ça, de toute façon nous on fait aujourd'hui 60 % de ventes en octobre, novembre, décembre. Donc les pétillants, c'est le côté festif. Je pense que le fait qu'on soit monté en qualité, il y a deux choses, le fait d'être monté en qualité, et cette envie au retour de la consommation locale des gens, le fait aujourd'hui, si vous prenez la jeune génération, le champagne, c'est bobo. Ce n'est plus ce qui les intéresse, ce qui les intéresse, c'est d'avoir le petit vin de vigneron que les copains n'ont pas dans la cave. Les grandes appellations, nous, on le voit sur les salons des vins.* »

Un autre élément qui permet d'identifier l'Ayze à la fête est son **association avec la fondue savoyarde**. Il s'agit en effet d'un plat typique et accessible et dont l'apport du vin mousseux en fait un mets plus léger et digestif. L'Ayze est donc associé dans la confection de la fondue et dans son accompagnement. Un élu de Marignier affirme qu'il n'a jamais mangé de fondue sans mettre de l'Ayze avec le fromage. C'est donc une tradition forte et qui est devenu un grand classique des stations de ski, un plat qui se déguste entre amis en fin de journée sportive en montagne, une recette facile à mettre en œuvre et largement appréciée par toutes les catégories sociales.

Selon certains viticulteur le vin tranquille d'Ayze se marie très bien avec de la viande, surtout du poisson et trouve facilement sa place dans un repas et il peut se combiner avec de nombreux

mets : « *Moi j'avais un copain qui avait un bar à l'époque à Belleville, (...) et lui il avait un ami ostréiculteur. Pendant les fêtes, il faisait venir des bourriches d'huitres et on buvait ça, enfin il servait ça avec une bouteille d'Ayze, soit tranquille, soit moussoux, c'était surprenant. Et justement les vins secs, hein. C'est carrément surprenant, c'est très, très bien, c'est sympa, c'est sympa. Poisson, viande, fromage. Non, non, c'est du vin qui se boit bien. Il y a plein d'occasions pour les boire* ».

Le côté festif est aussi apprécié au quotidien. Autrefois à Ayze, il y avait le café du Môle aujourd'hui fermé, qui était un peu « *la place du village* », parce que tout le monde s'y retrouvait pour prendre un verre et converser : « *et là aussi forcément, c'était de l'Ayze. Je suppose que là-bas, il ne devait pas vendre beaucoup de Champagne ou d'autre chose... C'était l'avant-garde du consommez local, quoi !* » La municipalité d'Ayze envisage d'ailleurs dans le cadre d'une réflexion sur la dynamisation du centre-bourg, de créer un espace comprenant des commerces et un bar d'animation pour retrouver un lieu de rencontres et de convivialité au cœur du village. Il s'agit pour les élus de maintenir et renforcer une certaine cohésion sociale. L'un d'eux explique : « *On a la chance d'avoir un terreau d'associations fortes sur la commune, relativement dynamiques, avec un nombre de manifestations important. Je crois que cette année, on avoisine les 42 manifestations sur la commune. C'est une fréquence assez haute pour une commune de quelques milliers d'habitants, c'est quand même important, avec à chaque association qui a une vraie dynamique, qui met en valeur à la fois le sport, les personnes âgées, le patrimoine, c'est des éléments importants. L'équipe municipale depuis tout le temps a fait en sorte qu'il y ait cette valeur de cohésion.* »

Les associations locales sont souvent à l'initiative de fêtes locales. Il y a notamment la kermesse d'Ayze, qui selon un informateur était véritablement ancrée dans la tradition locale et qui serait un petit peu moins active aujourd'hui. Lors de cet événement organisé chaque année en période estivale, un viticulteur est choisi pour vendre son vin à la buvette. Notre interlocuteur se souvient que plus jeune, il attendait ce moment avec impatience car il représentait pour lui et ses amis un moment de fête important pendant les vacances et cela reste un souvenir associé à la consommation du vin d'Ayze. Un autre informateur nous a dit avoir bien apprécié le vin qu'il a eu l'occasion de déguster cette année.

L'association l'Amitché qui organise principalement la fête des vendanges et aussi à l'initiative de **la fête de la Saint-Jean** chaque année le 24 juin, date proche du solstice d'été. L'Amitché invite la population Ayzoise à se retrouver dans les alpages du Môle afin de perpétuer la tradition des feux de la Saint-Jean. Il s'agit d'une randonnée pour atteindre le sommet du Môle à 1863 mètres d'altitude. L'association offre un apéritif à mi-chemin. Des tables sont apportées en voiture pour recevoir les participants qui peuvent ainsi déguster un verre de vin d'Ayze avant de poursuivre la marche vers le sommet. D'après un des organisateurs, dès le début de la fête de la Saint-Jean sur le Môle, il y avait du monde mais maintenant c'est devenu un rendez-vous habituel et il y aurait chaque année de plus en plus de participants. Même si le vin d'Ayze n'est pas au cœur du projet, il est largement mis en valeur lors de cet apéritif singulier et participe de la convivialité de l'événement. On retrouve le lien entre le vin, le Môle et l'esprit festif qui semble l'accompagner.

Un élu se félicite de retrouver avec les jeunes vignerons professionnels **le retour de soirées festives** organisés par et chez certains d'entre eux. Il s'agirait selon lui, d'une habitude qui s'était un peu perdue et qui reprend un certain dynamisme. Ce type d'initiative permettrait de renforcer les liens entre personnes, au sein de groupes relativement restreints, certes, mais qui renvoie à une époque où la convivialité représentait une valeur forte de la vie villageoise. Valeur maintes fois mise au cœur des discours des trois édiles des communes de l'Ayze lors de nos entretiens, non pas d'un point de vue nostalgique sur le passé mais plutôt dans une perspective contemporaine sur l'art de vivre sur leur territoire.

L'ancien Président du club de football d'Ayze évoque également **les fins de matches arrosés avec du vin d'Ayze**. Les équipes se déplaçaient d'un village à l'autre et l'on jouait des matches aller et retour et notre Président affirme : « *quand tu es bien accueilli dans une commune, il fallait rendre la pareille* ». Aussi, sur Ayze il y avait Bernard Caillet, Albert Belluard, Jean et Justin Gantin, trois caves où il pouvait aller chercher du vin pour les fins de partie. Le club achetait de la Tome et du pain, le viticulteur apportait le vin et se faisait payer ensuite une fois la rencontre terminée. Un viticulteur venait également pour l'Assemblée Générale de l'association sportive et « *il n'était pas avare, de venir avec deux, trois bouteilles, c'était quelqu'un qui participait à la vie locale.* »

Le club de football avait également mis en place un concours pour **l'élection d'une Miss vendange**. Le club créé en 1972, son président propose d'organiser un repas dansant un samedi soir comme beaucoup d'associations peuvent le faire pour financer leurs activités. C'était l'occasion de choisir la Miss et il y avait toujours une douzaine de candidates. Le public votait lors de la soirée et le lendemain le club organisait un grand tournoi de foot. Une année, un Franc-comtois en vacances en Haute-Savoie et entraîneur de football, séduit par la fête a décidé d'amener son équipe l'année suivante. Des jeunes filles de son club se sont ensuite présentées pour l'élection de Miss vendanges et l'une d'entre elles avaient été élue première Dauphine. Lors d'une fête à Bonneville la Miss vendanges et les deux Dauphines avaient défilé sur le char de la commune d'Ayze. Ainsi les tournois de foot avaient-ils participé à faire connaître le vin d'Ayze puisque certains membres d'équipes ayant découvert les caves à cette occasion, sont devenus clients des viticulteurs locaux. Notre interlocuteur se souvient que même avant l'élection des Miss il avait des bals sur la place de la Mairie, le foot s'occupait de l'organisation et de la buvette et cela faisait de très belles fêtes.

Les communes de Bonneville et de Marignier sont également attachées à cet aspect festif et le vin d'Ayze est toujours de mise pour les célébrations. Le jumelage de la commune de Marignier avec celle de Nus dans le Val d'Aoste en Italie a notamment été l'occasion de dégustations festives des productions viticoles des deux régions.

Ici chaque événement officiel est honoré par les trois municipalités et au-delà dans certaines communes voisines par la dégustation de vin d'Ayze. A ce propos un élu de Bonneville déclare : « **Tu achètes autre chose que de l'Ayze, tu es mort !** À la mairie de Bonneville, on boit de l'Ayze, c'est inconcevable... À la mairie de Marignier, à la mairie de Bonneville, à la mairie d'Ayze, c'est inconcevable qu'on boive autre chose que de l'Ayze ».

Vin et tourisme

Le vignoble d'Ayze est situé dans une région particulièrement attractive d'un point de vue touristique.

Pour les responsables de l'**office de tourisme Faucigny Glières**, il constitue un **Patrimoine qu'il faut valoriser** et qui donne une plus-value au territoire (Cf. *CCFG, 2015*) L'institution procure des informations aux visiteurs, des dépliants, renseigne sur les vignes et transmet les coordonnées des principaux viticulteurs du secteur. Le vin apparaît comme un produit de terroir qui participe de la caractérisation du territoire.

Un **parcours de découverte** pédestre intitulé « les terrasses d'Ayze » a été mis en place à partir de Bonneville ou d'Ayze. Il invite à cheminer sur les hauteurs du village, à longer les vignes et profiter de divers panoramas. La possibilité de découvrir les vignes d'Ayze à vélo est offerte en visite libre à partir de Bonneville avec des explications fournies par l'Office de Tourisme. Un guide local a réalisé des accompagnements. Les touristes ont la possibilité de rencontrer un viticulteur pour une dégustation de ses produits et visiter sa cave.

L'office de Tourisme Faucigny Glières a inclus la visite d'une cave dans l'événement **COM'les PROS**. Il s'agit d'un événement organisé par les offices de tourisme Cluses Arves et montagnes et, Faucigny Glières qui consiste en la visite d'entreprises locales pour faire découvrir des savoir-faire au public. Plus de 60 entreprises participent chaque année à cet événement dont un viticulteur d'Ayze. Celui-ci membre du bureau de l'office de Tourisme Faucigny Glières a participé pour la troisième fois à COM'lesPROS en 2019. A cette occasion il se présente, explique son métier, organise une visite de sa cave pour un groupe d'une dizaine de personnes. Il explique : *« Moi, je n'ai qu'un seul groupe. Oui je le fais parce que ça prend tout de suite deux heures, deux heures et demie de temps. Si on veut, après je leur montre un peu les cuves, je leur montre un peu le pressoir, la cave. On fait un petit tour, en même temps on discute et puis on goûte à la fin mais ça doit bien durer deux heures deux heures et demie de temps mine de rien. Donc un groupe, moi ça me va bien »*. Le public plutôt familial, tous âges confondus, provient essentiellement du secteur.

L'Ayze est parfois mis à l'honneur pour les **journées européennes du patrimoine**, des expositions lui ont été consacrées dans les locaux de l'office de tourisme ou au sein des communes concernées.

On notera qu'une réflexion est en cours pour la mise en place d'une **Maison des produits de terroir** dans laquelle le vin d'Ayze trouverait sa place. Il s'agirait d'un projet à l'échelle de la Communauté de Communes impliquant le Département mais pour l'heure, tout reste encore à faire. Cela pourrait cependant constituer une vitrine intéressante pour valoriser le vignoble à l'échelle de l'intercommunalité.

Au-delà des initiatives prises par les offices de tourisme, le vignoble d'Ayze profite de sa **situation dans le massif alpin**. Le vin est en effet largement **vendu dans les stations de ski** de la région. Le nombreux public de tourisme hivernal ou estival peut en effet découvrir le

produit et certains deviennent des clients assidus. La fondue savoyarde faite avec du vin d'Ayze a sans doute trouvé sa renommée au sein des diverses stations. Il existe donc un lien fort entre le vin d'Ayze et le tourisme alpin mais c'est sans doute le cas pour l'ensemble des vins de Savoie.

Sur de nombreux vignobles français **l'œnotourisme se développe** comme un mode de valorisation de l'activité viticole et un moyen pour certains vignerons de renforcer leur modèle économique. Sur le territoire qui nous intéresse quelques projets ont été mis en œuvre par des viticulteurs mais pour l'heure cette démarche reste encore à l'état embryonnaire.

Une des trois caves professionnelles est plus particulièrement impliquée. Il s'agit de **recevoir des clients sur le domaine** : *« pour expliquer justement tout ce patrimoine, ce savoir-faire, les caves, faire déguster nos vins parce qu'aujourd'hui ce n'est pas des vins qu'on retrouve partout non plus, donc d'où l'intérêt de pouvoir les recevoir ici. »*

L'accueil des groupes est organisé, mais sur demande uniquement. Notre viticulteur n'a pas encore mis en place un système de communication pour véritablement attirer une clientèle spécifique. Il a récemment accueilli un groupe de 60 personnes mais il préfère des groupes plus restreints, de l'ordre de 15, 20 personnes plus faciles à gérer. Un espace au-dessus d'une parcelle peut accueillir un bus. Il remarque que la situation de sa cave entre deux restaurants, un en haut et l'autre en bas des parcelles, amène beaucoup de clients qui viennent après le repas visiter son établissement. Les deux restaurants ayant chacun à leurs tables des vins d'Ayze des trois professionnels.

Dans un second temps il pourrait ouvrir un gîte mais ce n'est pas d'actualité pour le moment car il cherche d'abord à renforcer la visite des groupes.

Notre interlocuteur souhaite également construire des partenariats pour la réalisation d'un projet d'un **magasin de producteurs sur le secteur de Bonneville**. Pour le moment quatorze producteurs sont associés : *« le but c'est qu'il y ait du fromage, de la volaille, et de pouvoir faire goûter aussi un peu les produits faits par les autres agriculteurs du secteur, type la bergerie d'Ayze qui est juste à côté aussi. »*

Par ailleurs il participe à la **semaine vigneronne à la station de ski de Samoëns** : *« on est une semaine en bas des pistes au cœur de Samoëns, et les gens, quand ils sortent du ski, on fait déguster nos vins gratuitement. »* Cela permet de faire connaître sa production, de vendre du vin en direct et il a des retours positifs de ce type d'action.

Il a également mis en place **un système de parrainages sur les vignes**. Des personnes intéressées par cette activité deviennent parrains ou marraines d'un cep qu'ils paient 120 euros. En échange, ils recevront neuf bouteilles au cours des 10 ans qui suivent l'adhésion : *« Après, les gens, la première année, ils n'ont pas de vin et après pendant neuf ans ils ont une bouteille, mais le but, c'est qu'ils viennent à la cave pour découvrir toute notre façon de travailler. »* Les adhérents sont reçus quatre fois par an, ce qui instaure une relation de proximité et favorise la fidélité des clients. Aujourd'hui 500 personnes parrainent un cep : *« C'est un peu tout le monde, c'est mélangé. Souvent, on a eu beaucoup de cadeaux de fête des pères, des choses comme ça, des départs à la retraite, les gens ont un peu plus le temps, ils veulent découvrir. On a quelques sociétés qui... Comme ça, ça leur permet d'avoir des bouteilles pour offrir à leurs clients, et*

d'envoyer quelques salariés voir comment ça fonctionne ». Et cela permet au viticulteur de disposer d'un peu plus de trésorerie.

Un autre viticulteur n'a pas mis véritablement en place un dispositif d'œnotourisme mais il constate que parfois quelques touristes étrangers, des estivants logés dans des gîtes locaux s'arrête pour une dégustation et des achats. Parfois, il laisse des bouteilles dans les gîtes qui possèdent une cave afin que les clients puissent **gouter ses produits**. Les restaurateurs locaux lui envoient également quelques clients mais cela reste anecdotique dans son mode de commercialisation. Par ailleurs, il se souvient de touristes belges en camping-car qui cherchaient sa cave : *« des Alsaciens avaient donné mon adresse. Eux, ils partent, c'était un groupe, ils étaient, 4, 5 et toutes les années ils font ça, ils font le tour de la France en camping-car pour faire les caves »*. Cependant, l'œnotourisme exige beaucoup de temps pour être mis en œuvre et pour recevoir les gens, et deux des trois viticulteurs professionnels ne sont pas suffisamment disponibles pour s'investir dans cette démarche.

Enfin, à **l'échelle des vins de Savoie** sur les trois grands ensembles constitutifs du territoire, Cluse de Chambéry et Combe de Savoie, Chautagne et Jongieux, Léman et Arves, seules les deux premiers secteurs cités sont aujourd'hui **labélisés « vignoble et découverte »**, label décerné par le ministère du tourisme et celui de l'agriculture. Le Syndicat des vins de Savoie souhaiterait labéliser le troisième qui concerne le territoire d'Ayze, mais pour ce faire il faut engager des partenariats avec des exploitants et des opérateurs touristiques concernés, ce qui demande un long travail de préparation.

Par ailleurs **des circuits fléchés des vignobles** existent sur les deux mêmes secteurs. Un troisième avait été prévu reliant Ayze à Thonon les Bains dans les années 1980, 1990. Le Président des vins de Savoie explique qu'il avait été fléché sur un schéma départemental de signalisation : *« On avait fait avec la DDE, on avait toutes les autorisations parce qu'on était accompagnés par ces gens-là pour faire un circuit »*. Cependant un élu d'une ville concerné n'avait pas souhaité se lancer dans le projet. Aussi ce dernier a été abandonné : *« A l'époque on avait le budget, après on ne l'avait plus. »* Cela pourrait pourtant être un élément structurant le tourisme autour des vins de Savoie du secteur et donner davantage de visibilité au vignoble d'Ayze.

Des éléments patrimoniaux épars et peu valorisés

Pour un viticulteur interrogé sur la dimension patrimoniale du vignoble d'Aye, l'élément le plus explicite, c'est **la vigne elle-même** : « *Ah ben les vignes, c'est le patrimoine. Tout simplement. Les vignes. Les vignes, le vin d'Ayze et les vignes. Moi j'en suis, moi je suis venu à la viticulture plus par amour des patrimoines de ma famille, les vignes que mon grand-père avait planté, qu'autre chose, moi. Après, c'est bien tombé, je suis tombé amoureux du vin, j'aime beaucoup ce que je fais, mais l'idée première c'était ça. C'était le patrimoine, ça c'est sûr, hein, ça c'est sûr.* »

Il s'agit avant tout d'un **patrimoine familial, la transmission de génération en génération et la conservation de cet héritage** sont des motivations premières et se situent au fondement de la pratique actuelle. Il explicite :

« *Ben, oui, des parcelles de vigne, c'est mon grand-père et mon grand-oncle qui les ont plantées. Moi je l'ai aidé depuis que je suis tout gamin, Voilà. Je suis arrivé là-dedans plus pour amour du patrimoine de ma famille, faire perdurer ça qu'autre chose. Après c'est bien tombé puisque ça me plaisait, ça me plaît énormément mais principalement c'était le patrimoine, bien sûr. Des gens qui avant nous, avaient fait pas mal de choses, qui avaient travaillé dur, pour voilà, façonner ce paysage et puis voilà. Oui ça aurait été dommage, enfin pour moi, c'est toujours le cas, ce serait dommage que ça disparaisse. Si vous voulez, je suis toujours content qu'on parle des vins d'Ayze en bien et puis que ça évolue dans le bon sens, quoi. Il y a des parcelles de vignes qui se replantent sur le village, c'est très bien.* »

L'ensemble des viticulteurs que nous avons rencontrés, qu'ils soient professionnels à temps plein ou pluriactifs sont attachés à la vigne familiale et sont préoccupés pour le maintien de ce patrimoine au sein de la famille. On a observé plus haut que la superficie du vignoble avait diminuée notamment en raison de rupture générationnelle, les jeunes héritiers n'étant pas forcément motivés pour reprendre et faire perdurer cette activité au sein de leur famille. En revanche, on note que les viticulteurs actuels sont tous inscrits dans cette intention forte de perpétuer une tradition familiale. Au-delà de la vigne, il y a également l'héritage de tout le matériel nécessaire à la production du raisin puis du vin. Outillage viticole mais aussi, les bâtiments, les chais, cuves, pressoirs qui ont été maintenus ou remplacés progressivement pour s'adapter aux nouvelles pratiques.

La dimension immatérielle est également appréciée. Le savoir-faire transmis au sein de la famille, l'apprentissage de base effectué de manière informelle auprès des enfants lors des périodes de vacances ou après les heures d'école, le temps passé dans les vignes ou dans la cave constitue une modalité de transmission par immersion qui relève de la tradition viticole locale et que l'on retrouve dans la plupart des vignobles français. Ainsi un des viticulteurs professionnels remarque que les autres viticulteurs, pluriactifs, jouent un rôle important pour le maintien et la transmission des savoirs. Certains d'entre eux cotisent toujours au Syndicat local mais surtout, selon lui : « *Ce qui est très bien, c'est qu'aujourd'hui le savoir-faire ne se perd pas, sinon nous, on n'aurait jamais redémarré s'il n'y avait pas eu les savoir-faire familiaux. Je pense que c'est important qu'aujourd'hui il y ait quand même au moins dix, quinze familles*

qui sachent encore faire du vin, alors plus ou moins, mais on a au moins les bases, on sait comment ça fonctionne, et ça peut donner des vocations. »

On peut donc affirmer que **le patrimoine d'Ayze est d'abord constitué d'un ensemble de patrimoines familiaux transmis de générations en générations** : parcelles plantées en vigne, savoir-faire, outils de production. Un élu confirme cette vision du patrimoine *« On a encore, je dirais, peut-être entre trois et quatre vigneron qui sautent une génération, qui continuent la vigne de papa. C'est un élément patrimonial qui fait partie de leur façon de vivre. Ils ont parfois des petites surfaces qui permettent un investissement cohérent, la valorisation d'un patrimoine, la capacité aussi de faire de belles fêtes lors des moments des tailles, ou des moments de vendange, et de consommer ce vin avec le plaisir de pouvoir offrir ou de partager un vin qui a été produit. Je pense que c'est quelque chose qui est vraiment intéressant »*.

La même personne note une certaine dualité spécifique au secteur entre des vigneron professionnels, qui travaillent la qualité, qui cherchent des marchés, qui se développent, et des vigneron inscrits dans la continuité d'une activité familiale depuis deux ou trois générations. Cette dualité constituerait un élément identitaire du vignoble ayzois, une forme de spécificité qu'il s'agit de conserver.

Un viticulteur remarque qu'il a **peu de patrimoine bâti vraiment spécifique à la viticulture** ; ceci parce qu'autrefois, tous les producteurs de vin travaillaient en polyculture. On rencontrait donc autant d'étables que de caves, que de pièces où il y avait le pressoir qui servait pour faire le cidre (Cf., Gex, 1865), pour façonner le vin. C'était des petites exploitations, ce qui explique que l'on trouve encore aujourd'hui des petites parcelles éparses sur le territoire correspondant à des vignes familiales, c'était comme il le précise : *« le carré de vin. »*



Cependant, du bâti à caractère patrimonial existe bel et bien, il s'agit essentiellement de toutes **les petites capites** (terme suisse) ou **sartots** (terme savoyard), les petites maisons faites en pierre de taille insérées dans les parcelles, qui constituent souvent des petits entrepôts ou remises pour le matériel viticole et les outils. On remarquera qu'elles ne sont pas spécifiquement porteuses d'un style local : *« parce qu'elles sont un peu toutes*

différentes justement, parce qu'on en a même en bois. (...) En fait, chaque parcelle a sa petite maisonnette, donc c'est sympa. Justement, elles sont toutes différentes, mais il y a de l'eau dans la plupart des parcelles aussi à Ayze, ce qui n'est pas tout le temps le cas. »

Les coteaux du feu est sans doute l'endroit le plus emblématique et cité par plusieurs personnes. On y trouve une concentration de celliers, sartots et murets qui marquent véritablement le paysage par l'activité viticole. Ainsi, nous dit-on : *« Et donc, les murs, c'est*

une vraie typicité, ils sont en lien avec les vignes. Il y a de très, très jolis caveaux, des celliers un peu spécifiques qui sont plutôt des celliers patrimoniaux relativement cachés et un peu confidentiels. C'est intéressant d'aller sur le coteau du feu pour voir ces impacts de caves, parce que les caves sont relativement présentes. Hormis ça, je dirais... Les murs et les caves sont peut-être bien les deux éléments les plus marquants de cette typicité de patrimoine ».

Le président des vins de Savoie affirme que « le coteau du feu est magnifique d'un point de vue ethnographique parce qu'on cultivait la vigne et le vin comme on le faisait il y a 50 ou 100 ans. Ils vendangent tous le même jour. C'est un village de celliers, de petits sartots et ils vendangeaient tous le même week-end. Quand on va voir les vendanges à Ayze, ils vendangent tous leur petite parcelle, parce que ce vin-là, c'est pour faire du vin familial. Ils ne demandent même plus les appellations, parce qu'il y a les celliers de chacun, on va voir les vendangeurs qui rentrent avec la hotte qui vont directement vider dans le pressoir qui est dans un petit cellier qui est sur le secteur, le vin descend avec le tuyau dans la cave qui est en dessous où il y a les tonneaux ou des cuves mais où ils avaient encore, tous les vieux avaient leurs tonneaux où le vin fermentait dans le, et là on retrouve cette tradition de viticulture. Alors ça a peut-être baissé ces dernières années parce qu'il y en a pas mal qui sont morts ou qui ont arrêté et qui ont retransmis les vignes. Mais c'était ça. »

Notre informateur indique que c'était des tonneaux de Porto, parce que quand on livrait le Porto en tonneaux à Genève, avant que ce soit en bouteille, les paysans du secteur allaient les récupérer. Ainsi recyclaient-ils les fûts de Porto pour faire de l'Ayze. Nous ne savons pas si les tonneaux ont été conservés, mais cela pourrait constituer une pièce intéressante à valoriser pour raconter une histoire locale singulière en lien avec l'histoire du territoire et des liens qui unissent les vigneronns d'Ayze avec les voisins genevois.

Aujourd'hui, Le Syndicat des vins de Savoie mène, avec le Conseil Savoie Mont Blanc qui regroupe les deux départements, **une étude sur les paysages viticoles** : « *et on se disait qu'il y a plein de choses intéressantes sur les paysages. C'est aussi le bâti, des murets, des celliers, des sartots. Par exemple, le village du coteau des celliers du feu, c'est assez exceptionnel parce qu'il y a la fontaine au milieu, cette dizaine, douzaine de celliers qui sont tout autour où ils n'ont pas l'eau courante et l'électricité je crois qu'ils l'ont mais pas l'eau courante. Il y a des secteurs où il y aurait plein de choses à recréer. Il y aurait de l'œnotourisme, avec la visite de deux ou trois fois de celliers pendant l'été, de dégustation, deux ou trois viticulteurs viendraient vendre leurs produits pour faire une petite fête des vins. »*

Les celliers, les paysages composés de murets avec des terres rouges « *qui sont très, très belles* » et à l'origine du nom du coteau du feu, pourrait faire l'objet d'une mise en valeur, selon notre interlocuteur. On pourrait expliquer la géographie, le terroir et conserver s'ils existent encore ces petits celliers avec les pressoirs, les fûts en dessous. Il y aurait une architecture spécifique que l'on retrouve dans tous les celliers : des petits bâtiments avec en général, la cave en sous-sol, au-dessus la pièce à vivre avec le pressoir, le coin où l'on faisait à manger et où les gens vivaient : « *et dans certains cas même il y en avait qui devait descendre de la montagne pour aller cultiver les vignes. Je me souviens il y en avait encore, j'en ai au moins connu un, quand il descendait à l'origine ils descendaient au moins avec leurs vaches pour avoir de quoi manger, il restait la semaine ou la période de la taille, période des traitements, période des vendanges. C'était le lieu de l'habitation pendant. Donc il y en a encore, lié à la pluriactivité.*

Ils habitaient soit sur les hauteurs, ou ils ne pouvaient pas planter de la vigne et malgré tout, il fallait descendre jusque-là où on pouvait planter de la vigne et cultiver la vigne. »

D'autres éléments remarquables nous ont été signalés. Ainsi, au pied du lieu-dit du Feu, une grosse ferme isolée au bord de la route qui permet d'accéder aux vignes, est porteuse d'histoire. Cette ferme est en effet l'ancien relais des Postes Genève Chamonix, c'est donc là que l'on changeait les chevaux, que l'on s'occupait des équipages pour assurer la liaison postale entre les deux grandes villes. Cet édifice aurait des caves voûtées. Les propriétaires possédaient aussi des parcelles de vigne au Feu et produisaient du vin. Aujourd'hui à la retraite, ils habitent la bâtisse qui n'est, par conséquent, pas valorisée. On évoque aussi l'ancien cellier de l'abbaye d'Entremont qui se trouve à la Côte d'Hyot

Une personne affirme qu'il y a **sur la commune d'Ayse une typicité basée sur les murs**. Cela renvoie selon lui à une longue histoire de la vigne qui s'étendait bien au-delà de ses frontières actuelles : *« Par définition, partout dans les terroirs de pentes de la commune où il y a un mur, c'est qu'il y avait, il y a 500, 600 ou 700 ans, de la vigne. Ces murs-là étaient là pour à la fois délimiter les parcelles, faire en sorte d'avoir de l'accessibilité, parce que globalement je n'ai pas le chiffre en tête, mais je pourrai vous le retrouver, du nombre d'hectares plantés entre Sallanches et Genève, c'était conséquent, c'est de l'ordre de 600, 700 hectares de vignes plantés à l'époque, il y a de ça 700 ans »*. On aurait donc affaire à un élément patrimonial de grande importance puisqu'il jouerait le rôle d'objet-témoin de cette longue histoire locale. Encore faudrait-il pour cela, mettre ces murs à découvert et pour montrer et expliciter cette histoire qui pourrait être un atout pour l'œnotourisme et viendrait renforcer symboliquement la légitimité de la pratique viticole sur le secteur.

Le pastoralisme est également considéré comme un patrimoine. Il fait partie de l'histoire locale et a façonné une partie du paysage. Un viticulteur remarque qu'il participe de l'entretien de l'espace et là où il a disparu, des vestiges de la viticulture ancienne disparaissent : *« Quand vous regardez Ayse, Marignier, le Feu, vous avez encore dans les forêts tous les murs des terrasses, les murs des vignes, qui se sont fait manger par la végétation, la broussaille. Ça va très vite, la nature reprend très vite ses droits. Ça permet d'entretenir l'aspect paysager, éviter que les broussailles reviennent, que les friches reviennent, etc. Mais à quel prix ? »*

Il regrette que dans le secteur on ne fait plus d'écobuage, c'est-à-dire qu'avant les vignerons pouvaient brûler les sarments de vigne mais il y a une telle pollution de l'air dans la vallée que cette pratique a été prohibée : *« Ce n'est pas quelques sarments de vigne qui ont brûlé là sur le coteau, en plus ça nous permettait de brûler des broussailles aux abords des vignes, de maintenir les broussailles, maintenant il faut tout se taper à la débroussailleuse. Par contre, toutes les voitures qui montent aux stations de ski tous les week-ends, ça, ça ne pollue pas. On marche un peu... Il y a une vision... Deux visions des choses. Les dameuses qui font 500 chevaux, qui tournent toute la nuit dans les stations de ski, ça ne pollue pas, qui brûlent je ne sais pas combien litres de fioul, ça ne pollue pas. Vous voyez le raisonnement, on va jusqu'au bout... Ça devient compliqué »*.

Les activités traditionnelles seraient ainsi sacrifiées alors que des pratiques plus rémunératrices continueraient à exister. Toujours est-il que ce paysage de terrasses est potentiellement toujours

présent et pourrait être mis en valeur.

L'idée de paysage concerne également ce qui peut se voir depuis le site, l'environnement proche du vignoble qui lui apporte une plus-value de sens et de notoriété : *« C'est quand même la vue sur le Mont-Blanc quand on est sur les sommets du coteau. Là, on voit... Sur le coteau, quand on est situé à 650 mètres, sur les vignes, à gauche on a le Mont-Blanc, à droite on a le Jura. »*

Mais la situation montagnarde des vignes participe de la construction d'un paysage singulier : *« on est en lisière de forêt, et le fait d'avoir beaucoup de petites parcelles, parce que c'est très morcelé. Forcément, on a beaucoup de petites forêts qui se sont créées, des champs, donc on a beaucoup de barrières naturelles qui se sont installées au niveau des maladies. Ayse, c'est rare que... S'il y a une maladie qui démarre, elle ne va pas d'une parcelle à l'autre. C'est aussi un des avantages »*. Une lecture de paysage qui permet de comprendre que contrairement à ce qui se passe dans les domaines importants ou les grandes appellations : *« s'il y en a un qui fait mal le boulot, ça va vite contaminer trois, quatre vigneronns autour. Aujourd'hui, on est moins touché par ça. »*

Le Môle fait également partie du patrimoine local viticole. L'ensemble des vignes sont accolées à ses flancs et c'est la première montagne qui apparaît quand on arrive sur les communes de l'appellation. Un viticulteur fait remarquer que de nombreuses entreprises se réfèrent à cet emblème géographique : le paysager du Môle, la zinguerie du Môle, l'électricité du Môle. On a vu par ailleurs que cette montagne est en grande partie constitutive des terroirs qui participent de la spécificité du vin d'Ayze : *« Ah, oui, il a de l'éboulis, en plus en grès, l'éboulis, il y a tout, ah, oui, c'est la montagne, le Môle. »*

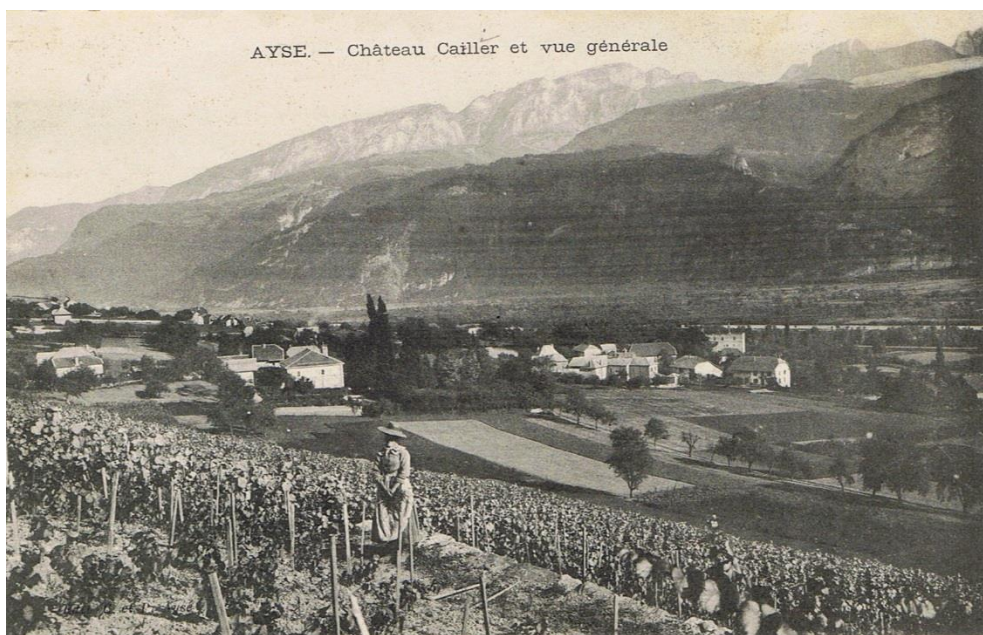
Enfin, le paysage peut être lu pour décrypter l'histoire locale de l'anthropisation du territoire. Un élu remarque qu'on pourrait se **demander pourquoi il y a des villages au nord situés à l'ombre**, dans cette vallée où *« aujourd'hui ça paraît complètement fou, mais si vous partez de Bonneville, Ponchi, Theyez, Décy qui était une commune indépendante, Vougy, Marnaz, Scionzier, sont des villages où au départ on s'est dit : « les mecs sont cons, ils avaient le soleil en face, et ils sont allés faire les villages », mais il faut savoir que probablement que la vigne est à l'origine de ça, et ensuite les pâturages de printemps, c'est que la priorité à l'époque, ce n'était pas les hommes, c'était de bouffer, et pour bouffer, c'était l'agriculture, et donc on doit la naissance de ces villages au pied de la montagne au Nord où il n'y a pas de soleil, où ça caille tout l'hiver, pourquoi ? Parce qu'on mettait les maisons dans les mauvaises terres, et on gardait les terres exposées au soleil pour la production. »*

Une réflexion importante dans **l'histoire de l'occupation des sols**. Par ailleurs, en fond de vallée, l'Arve divaguait et ne pouvaient pas construire dans le lit majeur de la rivière et cela limitait les possibilités : *« soit construire au soleil, sur le coteau, soit construire au trou du cul du monde, au pied de la falaise, où il y avait quatre mois sans soleil l'hiver. Les hommes ont fait le choix de construire à l'ombre, dans les mauvaises terres, pourquoi ? Parce que probablement la vigne, il y a 1000 ans, je ne sais pas combien d'années, et derrière à coup sûr les pâturages de printemps c'était pour sortir les vaches tout de suite au printemps, et laisser le plus longtemps possible à l'automne, parce que le climat n'était pas ce qu'il est aujourd'hui. »*

Nous pouvons donc considérer que **la vigne et le pâturage sont des éléments de compréhension géo-historiques de la construction du paysage et de l'aménagement du territoire**. A ce titre ils entrent dans le patrimoine local en tant qu'ils apportent une plus-value de sens à l'espace tel que nous l'appréhendons aujourd'hui.

Lecture de paysage

La carte postale ancienne ci-dessous permet de réaliser une lecture de paysage du secteur d'Ayze. On aperçoit en effet en bas, le parcours de l'Arve et sa plaine alluviale. Outre la partie basse du village on observe des parcelles de couleurs et de tailles différentes. Ce patchwork est représentatif de la polyculture de l'époque. Bien qu'indistinct, on peut toutefois imaginer du maraichage au plus près de la rivière, de l'arboriculture et des cultures variées. En rive gauche de l'Arve, les montagnes ombragées et dénuées de toute agriculture. Au premier plan sur les coteaux ensoleillés, la vigne. On remarque une pente assez prononcée et un muret de soutènement des terrasses. Hors champ de l'image on peut penser au massif du Môle au-dessus de la parcelle de vigne et sans doute, des bois et des pâturages.



Collection Gilbert Pellier

Savoir-faire et patrimoine immatériel

Dans le travail de la vigne, **on n'observe pas de savoir-faire singulier**. Les tailles en Gobelet, Guyot ou en Cordon sont très classiquement utilisées. Les différentes séquences du travail au cours de l'année sont sensiblement les mêmes que dans les autres vignobles français. Ce qui est le plus caractéristique mais pas unique, c'est **la configuration des parcelles en pentes** souvent très abruptes et par conséquent très difficiles pour le labeur quotidien des viticulteurs. On retrouve cette particularité dans tous les vignobles alpins, mais cette caractéristique est, dans une certaine mesure, aussi partagée avec des parcelles des crus du Beaujolais ou sur les terrasses des Côtes Rôties.

En cave, pour les vins mousseux on utilise **la méthode traditionnelle dite champenoise** et pour les vins tranquilles, les protocoles habituels de vinifications sont appliqués avec, comme dans toutes les régions viticoles des variations qui relèvent de la mise en œuvre de chacun des vigneron.

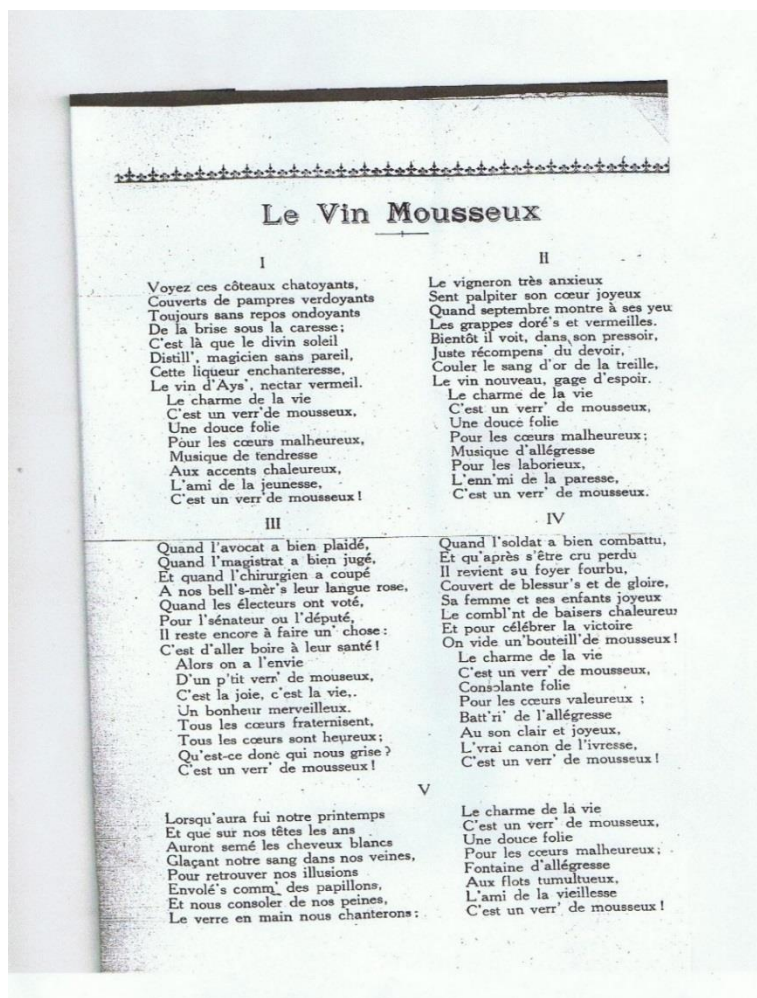
Enfin, avec les vendanges, on retrouve cet **état d'esprit du travail collectif festif** et accompagné de repas arrosés mais qui ne permet pas de distinguer le territoire d'Ayze par rapport à d'autres traditions viticoles.

Si l'ensemble de ces savoirs et savoir-faire ne singularisent pas spécifiquement le vignoble qui nous intéresse, ils n'en restent pas moins **des éléments constitutifs d'une culture viticole spécifique** qui s'appuie sur cet **acquis générique** pour exister en tant que tel.

Au-delà de la spécificité des cépages, des terroirs et protocole de production du raisin et des vins dictés par le cahier des charges de l'appellation, **l'histoire même du vignoble et de la viticulture à Ayze constituent un patrimoine qu'il convient de conserver et valoriser**. En effet, une des principales spécificités du vignoble en matière de patrimoine immatériel tient dans **le maintien jusqu'à nos jours de la pluriactivité**, des liens étroits entre la viticulture et l'activité industrielle du décolletage. Nombre d'histoires de vie, de trajectoires personnelles et familiales sont intimement structurées autour de cette spécificité. Cet ensemble d'histoires individuelles est **constitutif d'un collectif humain** attaché à un territoire bien déterminé situé entre la rive droite de l'Arve et les flancs du massif du Môle. Enfin, au cours de nos investigations, nous avons rencontré des personnes particulièrement attachées à cette histoire mais aussi aux spécificités déjà citées du cépage, des terroirs et des caractéristiques géographique d'un vignoble alpin français le plus proche du Mont Blanc. C'est bien de leur patrimoine qu'il est question ici, ces personnes en sont les détentrices et les mieux à même pour le conserver et le valoriser.

Nous nous intéressons également au petit patrimoine, moins visible que la vigne, le cépage ou que les éléments architecturaux ou paysagers. Ainsi, par exemple, il reste en mémoire un chant de vignerons. **Le premier président de Syndicat des vins d'Ayze avait écrit cette chanson.** Il s'agit de Charles Tinjot, un avocat de Bonneville qui possédait un peu de vignes : « *qui a beaucoup marqué aussi l'époque d'Ayze, mais il était de 1913, alors vous voyez, il aurait 110 ans maintenant.* » raconte un viticulteur. Il précise : « *Un soir comme ça ils se sont mis à écrire une chanson. Comme l'avocat sait bien parler, ils ont fait une chanson.* » Notre interlocuteur affirme que finalement peu de gens se sont approprié les paroles et elle n'a pas beaucoup été chantée : « *et puis le pire, on a perdu l'air, et puis il n'y a plus d'anciens qui chantent. Personne ne la connaît.* »

Un autre personnage de la ville en détient un exemplaire écrit. Il trouve que c'est une belle chanson. Un jour il avait voulu la chanter mais il semble que cela n'a pas été un succès. Olivier Gantin, ce jeune vigneron professionnel, détient un panneau sur lequel la chanson a été imprimée par un de ses amis. Ainsi les paroles amusantes et destinées à des moments festifs ne sont pas définitivement perdues puisqu'elles sont affichées au sein de la cave et visibles pour les visiteurs...





Source Dauphiné Libéré

Au cours des entretiens nous avons systématiquement demandé à nos interlocuteurs s'il existe des **liens entre le vignoble d'Ayze et la religion**. Toutes les réponses ont été négatives et aucune trace mémorielle n'est apparue dans les discours. On nous a cependant signalé **une statue de Saint-Vincent, patron des vigneron**s qui a été sculptée en 1996, par Marcel Rosset, un artiste matif d'Ayze. La statue se trouve à l'intérieur de l'église du village. Elle est visible seulement lors des cérémonies car l'édifice reste fermé en raison des risques de dégradation malveillante. Elle constitue tout de même un petit patrimoine religieux associé à la viticulture.

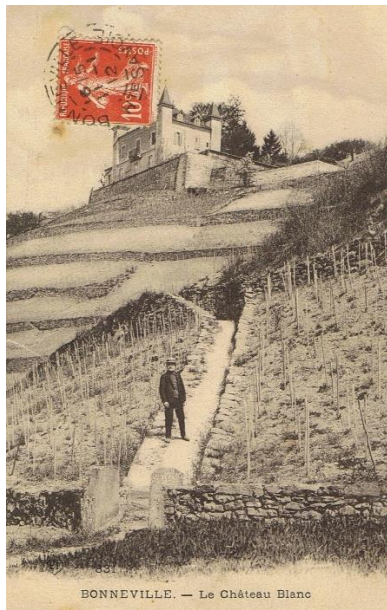
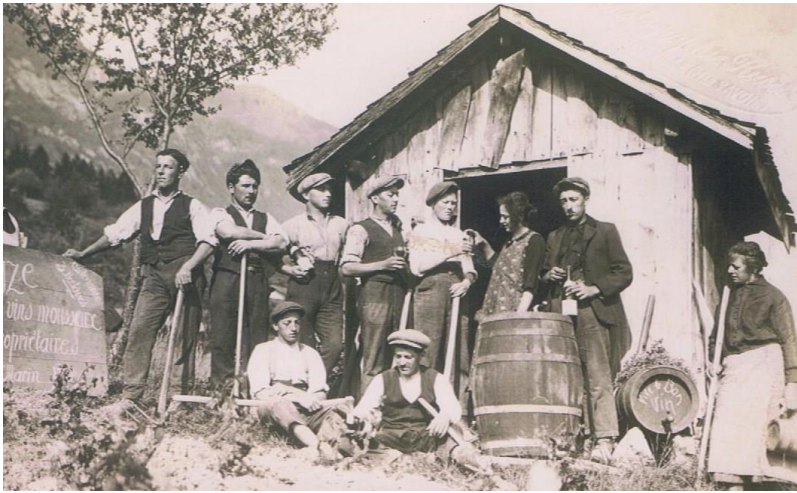
Enfin notons l'existence de documents qui témoignent de l'histoire de la viticulture locale. Gilbert Pellier, un habitant d'Ayze, ancien conseiller municipal, aujourd'hui correspondant local du Dauphiné Libéré et passionné par le vignoble, détient une collection de plus de 1500 cartes postales illustrant la commune d'Ayze mais aussi de Bonneville et de Marignier. Beaucoup de ces images anciennes comportent des paysages viticoles et permettent d'illustrer l'évolution de la vigne sur le territoire depuis le siècle dernier.

Il importe de noter cependant que nous n'avons pas vu dans les commerces de cartes postales contemporaines illustrant la vigne et le vin. Le paysage viticole semble absent des cartes souvenir destinées aux touristes de même que nous n'avons pas trouvé de carte postale montrant la recette de la fondue savoyarde réalisée avec du vin d'Ayze. Comme si la vigne et le vin avaient disparu du champ touristique.

Le même collectionneur détient aussi de nombreuses photographies ayant trait à la vigne et aux viticulteurs. Enfin, suite à l'incendie des archives de la commune d'Ayze, il avait récupéré des documents, dont certains concernent directement la vigne.

Ajoutons un carnet que possède le viticulteur pluriactif Jean-Louis Chaffart, carnet tenu par son grand-père et dans lequel il notait ses productions et ventes de vin entre 1886 et 1928. C'est un document intéressant qui témoigne d'une pratique à la fin du 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème} et auquel tient tout particulièrement son propriétaire. Il pourrait constituer une source de renseignements pour de futures études historiques sur le vignoble. Il est de fait un patrimoine de la famille Chaffard mais aussi plus amplement des vins d'Ayze.

Gageons qu'il reste encore des éléments patrimoniaux au sein des familles de viticulteurs et qu'un jour ils pourraient être valorisés...



BONNEVILLE. — Le Château Blanc



AYSE. — Château Musset et la Chapelle

Cartes postales Collections G. Pellier

Un détour par le Val d'Aoste

Cette étude s'inscrivant dans un projet européen transalpin franco-italien, il nous semblait intéressant d'apporter quelques **éléments de comparaison entre les coteaux d'Ayze et les vignobles du Val d'Aoste**. C'est pourquoi nous avons visité une coopérative à Morgex, **la Cave Mont Blanc de Morgex et la Salle dans le Val d'Aoste**.

En préliminaire, nous observons **un ensemble de points communs aux vignobles alpins**, c'est-à-dire, savoyards, valaisans et valdotains. On y trouve en effet une multitude de terroirs et de cépages, ainsi qu'une multitude d'entreprises viticoles petites ou grandes qui produisent des vins variés aux goûts différents. Souvent de petites appellations aux caractéristiques assez singulières.

Ce sont des vins d'altitude, c'est-à-dire situés dans le massif alpin et liés à une météorologie plutôt froide. On y trouve souvent des parcelles en pente peu mécanisables qui rendent les conditions de travail difficiles.

Enfin, les vendanges sont assez tardives en comparaison avec d'autres régions viticoles.

Les viticulteurs des coteaux d'Ayze interrogés à propos des similitudes et différences possibles au sein des vignobles transalpins s'accordent à dire que cela concerne nécessairement des vigneron passionnés qui doivent travailler sur des terrains pentus et très laborieux.

La Cave Mont Blanc de Morgex et Salle a été créée en 1983 et compte **80 viticulteurs**, propriétaire de leurs vignes qui exploitent environ 18 hectares. Autant dire que chaque propriétaire détient **de toutes petites propriétés** puisque le plus grand producteur cultive un hectare alors que le plus petit travaille 300 m² de vigne. Tous sont des pluriactifs et participent au fonctionnement de la coopérative puisqu'un quota d'heures de travail est prévu en fonction du nombre d'hectolitres de jus de raisin apporté à la cave.

La cave produit une gamme diversifiée de vins, essentiellement **des vins blancs effervescents** ou tranquilles à partir **d'un cépage unique : le Prié Blanc**. Il s'agit d'un cépage autochtone résistant au phylloxéra car sur ces vignes les plus hautes d'Europe, l'insecte ne peut endommager les plantes. Le Prié Blanc est cultivé sur pergolas basses pour prévenir d'éventuels dégâts causés par le froid hivernal et pour profiter au mieux du rayonnement solaire. Si les vigneron n'ont pas adopté une démarche biologique, il s'en rapproche avec un travail raisonné limitant les traitements à trois à six passages par an.



Il s'agit du **vignoble italien le plus proche du Mont Blanc** installé sur un terroir de moraines glaciaires qui

Vigne cultivée sur pergolas basses, photo : G. Armani

donne au vin un gout très minéral. Les vins mousseux sont élaborés suivant la méthode traditionnelle dite champenoise comme le vin d'Ayze. D'ailleurs, la cave fait appel aux services du Centre de Méthode Champenoise de Saint-Baldoph en Savoie, centre qui dépêche l'œnologue qui travaille avec les vigneron des coteaux d'Ayze. Un œnologue de ce centre interrogé par notre interlocuteur italien affirme que le mousseux de la cave est, d'un point de vue gustatif très proche du vin d'Ayze.

Cette brève présentation montre nombre de similitudes : produit d'un vignoble de montagne attaché au Mont Blanc, le vin blanc de la cave de Morgex est réalisé à partir d'un cépage unique et autochtone, sur des terrains pentus, par des viticulteurs pluriactifs qui travaillent un vin mousseux selon la méthode traditionnelle. Un parallèle intéressant qui mériterait d'être approfondi à l'échelle du Val d'Aoste

Perspectives : quelques faiblesses

Au regard de cette étude ethnographique, il est temps de tirer quelques perspectives. Avant d'évoquer les nombreux points positifs dont bénéficie le vignoble d'Ayze, il convient de **souligner quelques faiblesses**.

Une des caractéristiques des coteaux d'Ayze est **sa vigne morcelée répartie en petites parcelles** sur le territoire de trois communes. Les vignes s'insèrent ainsi un patchwork territorial fait d'habitations, de bois, de pâturages au pied de la montagne. Certaines parcelles apparaissent ainsi un peu isolées dans un contexte de forte pression foncière. Celle-ci représente une véritable menace pour l'activité viticole si elle n'est pas maîtrisée et encadrée par une réglementation robuste face à certains enjeux financiers. Il est en effet **difficile de trouver de nouvelles terres pour augmenter les surfaces cultivées** en plants de vigne même si pour l'heure les PLUi et le SCOT protègent les zones agricoles. Nombre de propriétaires semblent en effet parier sur le classement de leurs parcelles en zones habitables pour vendre à un meilleur prix.

La délimitation des vignes a été revue par le Syndicat des vins de Savoie et les viticulteurs avec l'appui de certains élus. **Des vignes qui ne sont pas dans la zone AOC pourrait y être incluses**, l'idée étant que ces parcelles pourraient se libérer pour des prochaines plantations. Un fort potentiel d'augmentation des surfaces existe mais un viticulteur explique que les démarches administratives sont très longues et pourraient ne pas aboutir.

Au moment où les débats publics sont engagés sur des « zones de non traitement » avec des pesticides pour protéger les riverains, il importe de multiplier les moyens de communications auprès des riverains pour expliciter les pratiques des vigneron, la plupart ayant entrepris une démarche en agriculture biologique ou biodynamique respectant des cahier des charges assez contraignants.

Par ailleurs, le territoire connaît **une forte expansion de l'activité industrielle** dans la plaine de l'Arve qui s'inscrit dans une tradition locale du décolletage. Les viticulteurs se plaignent de cette **forte menace sur les terres agricoles**, sachent que les dernières implantations d'entreprises industrielles se sont faites aux dépens de terres alluviales potentiellement très riches pour l'agriculture et qui sont désormais perdue pour cette activité. De même lors de travaux d'aménagements récents, une rangée d'arbres a été coupée, ôtant de fait une protection paysagère et sonore contre les nuisances industrielles et autoroutières. Au-delà du cadre de vie qui se dégrade, c'est également le paysage viticole qui risque d'être altéré par une trop forte présence visuelle et auditive de ces activités.

Cette préoccupation est d'autant plus prégnante que **la vallée de l'Arve porte déjà une image en partie négative** au regard de **problèmes sérieux de pollutions de l'air très médiatisés** à l'échelle nationale. Si on pouvait penser que cette pollution était liée essentiellement à l'importante circulation sur les autoroutes de la vallée, des scientifiques ont montré que la première cause était le chauffage à bois et la seconde, la pratique de l'écobuage. C'est pourquoi

le brûlage des sarments a été interdit et l'activité agricole impliquée dans une problématique qui pourrait nuire à l'image de leur profession et de leurs produits.

Parmi les autres faiblesses remarquables, **l'équilibre économique reste incertain pour certaines entreprises** encore fragiles ou qui montrent des inquiétudes. Si le domaine Belluard semble en parfaite santé, les deux autres doivent encore renforcer leur modèle économique. L'un exprime sa difficulté à constituer les stocks nécessaires pour répondre aux demandes annuelles en cas de mauvaise récolte ; l'autre élargie sa gamme et développe des activités complémentaires pour sécuriser l'entreprise.

Certains **viticulteurs souhaiteraient agrandir leur domaine**. Nous avons signalé la difficulté à trouver des parcelles. Ajoutons, celle à embaucher des ouvriers agricoles motivés. Les parcelles souvent pentues sont difficilement mécanisables et faute de nouveaux terrains disponibles plus propices à la modernisation des vignes, le travail manuel reste harassant et très exigeant.

Le changement climatique inquiète tous les viticulteurs de France. Sur le vignoble d'Ayze, les événements violents et plus particulièrement la grêle préoccupent fortement l'ensemble des viticulteurs. Pour l'heure, la réglementation concernant les systèmes de protection ayant évolué récemment, rien ne permet de sécuriser le vignoble contre cette menace. Si le réchauffement climatique permet aujourd'hui une meilleure maturité des raisins et des vendanges plus précoces, il constitue une menace pour le vin effervescent, les processus de fermentation devant de plus en plus difficile à gérer. Les printemps avancés activent prématurément la floraison, ce qui en cas de gel peut détruire une récolte.

Concernant la pérennité du vignoble, l'histoire montre **une baisse importante des superficies** et le maintien de seulement trois professionnels à temps complet. Pourtant, au cours des entretiens, tous les viticulteurs rencontrés démontrent **un fort attachement à leur vigne** et au patrimoine familial. **Tous espèrent transmettre leur bien aux générations à venir**, aujourd'hui cette transmission n'est pas complètement assurée. Beaucoup d'entre eux s'interrogent sur la reprise par des membres de leur famille mais cette incertitude semble s'inscrire dans la culture locale d'un petit vignoble fortement marqué par la pluriactivité et qui a su se maintenir jusqu'ici...

Enfin on a noté qu'il y a **peu de patrimoine remarquable réellement valorisé**. Cependant, un **véritable potentiel existe** à la mesure de la taille du vignoble. ..

Perspectives : des atouts solides

Les faiblesses du vignoble passées en revue, il convient de **souligner de véritables atouts**.

Le Gringet, ce cépage unique et autochtone est un véritable atout pour les coteaux d'Ayze. Il assure sa singularité, ouvre des perspectives de développement et de nouveautés pour des viticulteurs enclins à produire des vins de qualité.

Des terroirs sont également précieux car ils sont appréciés par les viticulteurs et apportent une typicité spécifique aux vins d'Ayze

Il en résulte **un produit rare et singulier**. Rare du fait que les superficies sont réduites et entre les mains de quelques viticulteurs seulement. Singulier grâce à la combinaison du Gringet et des terroirs.

Un point très fort des coteaux d'Ayze tient à cette **nouvelle dynamique amorcée sur le territoire** à partir d'un **viticulteur précurseur** et qui a su partagé son enthousiasme, ses savoirs et son exigence de travail. On ressent chez les viticulteurs et tout particulièrement chez les professionnels à temps plein, un partage de valeurs fortes comme celle de la qualité du produit, l'attachement au terroir et au vignoble considérés comme des patrimoines à conserver et à valoriser. Cela se traduit par une inclinaison particulière pour le respect de l'environnement, mise en pratique par un engagement fort dans les pratiques biologiques et biodynamiques. Soulignons que cette approche concerne également certains viticulteurs pluriactifs qui ont bénéficié de cette dynamique pour améliorer leur produit : la remise en cause des pratiques a été générale et a conduit à une revalorisation qualitative aussi bien dans les parcelles que dans les caves.

Si le vin d'Ayze a fait l'objet de critiques et moqueries, **il est aujourd'hui largement reconnu**. Les productions locales sont exportées sur tous les continents et l'on trouve des bouteilles d'Ayze sur de nombreuses tables étoilées.

Ajoutons que **les viticulteurs reçoivent l'appui des élus locaux** des trois communes de l'appellation. Les plans d'urbanisation protègent les zones agricoles, des aides sont accordées pour favoriser le développement de l'activité viticole et les élus se positionnent en ambassadeurs du vin d'Ayze. Ce dernier constitue un patrimoine incontournable pour le territoire et vient améliorer son image entachée par les pollutions de l'air dans la vallée de l'Arve. Aussi, le vin et le vignoble constituent-ils des **éléments forts d'identification locale**. On ressent un véritable **sentiment de fierté** quant au vignoble tant chez les élus que chez les habitants que nous avons rencontré.

En plus, de par sa situation géographique, le vin d'Ayze est associé à **un emblème significatif au niveau international**. Le fait d'être le vignoble français le plus proche du Mont Blanc lui garantit une facilité de repérage sur la carte européenne pour des clients situés bien au-delà de nos frontières. C'est **tout un imaginaire qui peut ainsi être mobilisé**, celui des Alpes, de leur grandeur, l'altitude et la fraîcheur. Le vignoble s'inscrit donc dans un paysage singulier, celui des montagnes, **du Mont-Blanc et du Môle**. La proximité de ses deux sommets **permet de changer d'échelle de référence** : une pour l'international, l'autre plus local qui renvoie à une

identification plus intimiste. De quoi viser différents publics et adapter des stratégies de communication spécifiques.

Le paysage des coteaux d'Ayze sont aussi **un héritage issu de l'histoire de l'agriculture** dans un contexte montagnard où le choix a été fait par les « anciens » de réserver les espaces les plus ensoleillés pour l'élevage et l'agriculture. Cette bande de verdure s'impose aujourd'hui en contrepoint du paysage industriel mais reste menacée et toute sa valeur devra sa préservation à la volonté des gestionnaires contemporains de l'espace.

Enfin, tout viticulteur l'affirme : quand on vend du vin, on vend également des histoires. Les **vignerons d'Ayze disposent d'un fond culturel singulier** qui s'impose comme la matrice d'une belle narration. Cépage, terroir, histoire sociale du vignoble et les nombreux parcours atypiques sont autant d'éléments disponibles pour attiser l'imaginaire des clients potentiels.

En fin de compte, **les coteaux d'Ayze disposent de forts atouts**. La viticulture apparaît comme un élément d'identification positive pour le territoire et **de nombreuses potentialités** pourraient encore être exploitées.



Photo : G. Armani

Des perspectives d'investigation

La présente étude montre **des singularités appréhendées comme des éléments d'identification d'un vignoble** : la situation géographique, le cépage, les terroirs, les histoires familiales des viticulteurs, les liens entre viticulture et activité industrielle... Des histoires de vie, des trajectoires familiales singulières de viticulteurs participent d'une histoire commune qu'il conviendrait d'explorer de manière plus systématique. De nombreuses personnes plus ou moins impliquées dans la viticulture locale, **des individus âgés acteurs et témoins de l'évolution du vignoble pourraient être rencontrés** afin de récolter leurs souvenirs pour consolider les connaissances acquises dans la présente étude.

Les liens entre la vigne et la dynamique territoriale forment un champ d'investigation très prometteur. L'aménagement du territoire mettant en concurrence et en complémentarité industrie, habitat, agriculture ou la construction du paysage sont de thématiques qui peuvent être largement explorées.

Un patrimoine lié à la viticulture est existant mais peu valorisé. Son inventaire permettra sans doute une prise de conscience des potentialités de mise en valeur.

Les coteaux d'Ayze sont soumis comme l'ensemble des vignobles français aux **effets du changement climatique**. Les événements climatiques plus violents et fréquents, la montée de la température moyenne, le décalage des périodes de gel sont autant de menaces pour la vigne. Il est intéressant de comprendre comment la profession interprète ces changements et s'adapte pour sauvegarder son patrimoine et continuer à produire un vin de qualité.

Lors de nos entretiens nombre de nos interlocuteurs montraient **un vif intérêt pour l'histoire du vignoble**, la provenance des cépages utilisés pour le vin d'Ayze et notamment pour le Gringet et sur la mise en œuvre de la vinification des effervescents dans le secteur. **Une étude historique est donc attendue et nécessaire** pour mieux comprendre la culture viticole des coteaux d'Ayze. De nombreuses questions restent en suspens, les sources documentaires et bibliographiques semblent assez éparses. Une solide bibliographie doit donc être établie de manière académique.

Une étude ethnographique à l'échelle du vignoble alpin est pertinente. Notre visite d'une coopérative du Val d'Aoste est riche d'enseignements. De nombreuses similitudes apparaissent quand on compare avec les coteaux d'Ayze et l'on **pourrait interroger la possible continuité culturelle viticole au-delà des frontières internationales**. La montagne, les cépages singuliers pour ne pas dire endémiques, la pluriactivité sont autant d'éléments qu'il conviendrait d'étudier plus en profondeur.

Références

- Baud, H., Mariotte.-J. Y. (1978). *Histoire de Comunes Savoyardes*. Roanne: Editions Horvarth.
- Becchia, Alain. (2007), *L'occupation espagnole de la Savoie*, Ed. Société savoissienne d'histoire et d'archéologie
- Blanchard Raoul, (1930) La répartition de la vigne dans les Alpes françaises. In: Revue de géographie alpine, tome 18, n°2. pp.219-260;
- Carité, J.-M. (2012). *La revanche du gringet*. Paris: Editions Utovie.
- CCFG (2015) *Etat de Lieux de l'activité touristique Faucigny - Glières*.
- Dufourmet, P.-H. (1993). *Seyssel la batalière, aux derniers temps de la navigation sur le haut Rhône* (Vol. 3-4). (Persée, Éd.) Le Monde Alpin et rhodanien, Revue regionale d'ethnologie.
- Galet, Pierre, (2015), Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes, Editions Libre & Solidaire.
- Gex, L. (1865). *Des Arbres à cidre et du prunier en Faucigny*. Annecy.
- Letessier, Isabelle, (2013-2014). *Etude géopedologique des vignobles de Savoie: Rapport du secteur*.
- Méjean Paul, *Le bassin de Bonneville (Haute-Savoie)*, In: Revue de géographie alpine, tome 16, n°1, 1928. pp. 5-168;
- Messiez, M. (1998). *Les vignoble des pays du Mont-Blanc: Savoie, Valais, Val d'Aoste*. Quart, Vallé D'aoste: Grafiche Editoriali.
- Pillon, G. e.-D. (1993). *Les vins de Genève*. Carouge: Editions Zoé.
- Vouillamoz, J. (2012). *Gringet: rare, lightly floral and high-quality variety exclusive to Savoie*. Neuchâtel: Université de Neuchâtel.
- Vouillamoz, J. (s.d.). *Test ADN sur le Gringet: un cépage savoyard unique*. Neuchâtel: Université de Neuchâtel.

Annexe 1

Liste personnes rencontrées et enregistrées

Amoudruz Alain, Viticulteur pluriactif

Belluard Dominique, viticulteur

Bouche, président des Vins de Savoie

Bourget Manon : directrice OT Faucigny Glières

Broisin Stéphane : organisateur fête des vendanges

Chaffard Jean-Louis : viticulteur pluriactif

Del Negro Nicola : œnologue, responsable commerciale de la Cave Mont Blanc de Morgex (Val d'Aoste)

Dusserre-Bresson Pierre : Œnologue

Favrat Frédéric, Conseiller municipal d'Ayze

Fournier Joseph, Ancien élu et historien amateur

Gantin Olivier : viticulteur

Grisard, Président association d'ampélographie de Montmélian

Mamassian-Roy Joanne, Conseillère agricole de Chambre d'Agriculture

Mauris-Demourieux, Maire de Marignier et viticulteur pluriactif

Mermin Jean-Pierre, Maire d'Ayze

Miléo Sophie : nouvelle directrice OT Faucigny Glières

Montessuit Nicolas : viticulteur

Pellier Gilbert, érudit local, correspondant local du Dauphiné Libéré

Saddier Martial, Député

Valli Stéphane, Maire de Bonneville