

LE MOUTHEROT Le temps des vendanges

Un chardonnay du Doubs à l'accent bourguignon

Henri Colin et son fils Mathieu exploitent 7 hectares de vigne au Mouterot. Gros plan sur un vignoble pittoresque, une viticulture raisonnée et une vinification inspirée de la tradition bourguignonne.

La vendange 2007 s'annonce prometteuse, au moins en quantité. "Le mois d'avril très ensoleillé a favorisé une floraison précoce. On va vendanger avec une bonne quinzaine de jours d'avance", confie Henri Colin. La confiance semble de mise à quelques jours d'une récolte effectuée à la main.

Henri ne pouvait espérer de meilleures conditions pour faciliter l'arrivée de son fils Mathieu au sein d'une exploitation qu'il a créé de toutes pièces il y a de cela une vingtaine d'années. Si le vignoble du Mouterot retrouve un peu de sa splendeur d'antan, c'est bien grâce à lui et à lui seul. Dans ce petit village situé à une vingtaine de kilomètres de Besançon, on produisait au XIX^e siècle des vins assez réputés. Un coté au bien exposé, des terres argilo-calcaires expliquent cette prédisposition vigneronne qui ne résista pas à la crise phylloxérique. Le maintien de la tradition fut le fait de quelques irréductibles. "Mon père était originaire de Corcelles-Francais. Il possédait 6 arres de vigne au Mouterot. En 1965, j'avais alors 15 ans, je me suis promis de développer l'activité", se souvient Henri qui a tenu une exploitation agricole avec son frère jusqu'à

Au Mouterot, tout est vendu au



À 67 ans, Henri Colin s'apprête à passer le flambeau de l'exploitation à son fils Mathieu.

sifier l'encépagement largement orienté en chardonnay. Une partie est plantée en lyre et l'autre en traditionnel. En 20 ans, Henri Colin n'a jamais touché la moindre subvention, ni prêt à taux attractif. Ce manque de soutien ne le dérange finalement pas plus que ça. "Ce projet m'a plus coûté qu'il ne m'a rapporté. Je n'aurais jamais pu

On fait également paître quelques vaches de race alpine. Avec l'association des arriérés de pommes, on a reconstitué un vergier de variétés anciennes. J'ai bien l'intention de mettre quelques ruches." Côté vigne, cette approche se traduit forcément par des rendements très faibles, inférieurs à 50 hectolitres par



La vendange 2007 s'annonce prometteuse, au moins en quantité comme le constate Henri Colin.



une moindre production, du Colin des de 9 heures et la

Caveau.

Son rêve d'enfance se concrétise à partir de 1987. Il replante la parcelle paternelle et agrandit d'année en année le domaine qui finira par couvrir 7 hectares en 1999. "Comme on a les autorisations nécessaires, on va replanter encore 2 ou 3 hectares en pinot noir, histoire de diver-

est ailleurs. Ce qui l'intéresse avant tout, c'est de développer la vigne le plus naturellement possible. Il revendique une production sans engrais, ni insecticide. "Ce coteau n'a pas une grande valeur agricole. Il a donc été épargné des traitements. Je continue à creuser dans l'intérêt biologique d'un site où l'on recense au moins une soixantaine d'espèces de fleurs différentes. Depuis quelques années, on a introduit autour de la vigne un petit troupeau de brebis,

pour plus de la moitié en chardonnay blanc, élevé en pièces bourguignonnes. "Les caractéristiques du terroir du Mouterot se rapprochent plus du vignoble de Bourgogne. On bénéficie ici d'un micro-climat, ce qui signifie qu'on obtient des vins qui titrent entre 11° et 11,5° d'alcool sans qu'on ait besoin de les chaptaliser."

Le viticulteur produit également du Mouterot qui désigne un vin pétillant en méthode traditionnelle. Et, dans

oiseaux", vin de liqueur identique au ratafia. "Les spécificités du terroir permettent de produire un blanc de garde, conservé au moins 4 ans en cave avant d'être commercialisé. C'est intéressant et contraignant à la fois. Il faut patienter plus longtemps pour avoir du stock. Aujourd'hui, la cave est pleine avec près de 100 000 bouteilles disponibles."

Au Mouterot, tout est vendu au caveau ouvert sur rendez-vous et le dimanche

13 h 30. L'avenir s'inscrit dans l'extension du domaine. Un objectif qui accompagne l'installation de Mathieu sur l'exploitation.

Après quatre années d'étude dans un lycée viticole à Beaune, le fils d'Henri s'apprête à reprendre le flambeau. "On vient d'acquiescer un nouveau bâtiment qui abritera la cuverie, les caves et un nouveau caveau agrémenté d'une salle d'accueil pour recevoir les particuliers et les groupes." Joli clin d'œil au passé, la maison en question appartenait autrefois à la famille De Molon, l'ancien marchand de vin du Mouterot. "J'ai retrouvé une carte postale ancienne où une équipe de vendangeurs est photographiée devant la maison au début du XX^e siècle. J'ai bien envie de refaire le même cliché 100 ans plus tard." La boucle est bouclée. ■

FC

Colin produit du blanc chardonnay, du pétillant baptisé le Mouterot et un vin de liqueur : Le Calice des Oiseaux.

Le caveau, les caves et la cuverie seront bientôt transférés dans la maison de l'ancien marchand de vin du Mouterot.



Le domaine Colin s'étend aujourd'hui sur près de 7 hectares.