

Un dimanche dans les vignes du Moutherot



Malgré une matinée pluvieuse, le « dimanche à la ferme » et ses huit exploitations ouvertes au public, a une fois encore attiré les foules dans le département. Comme du côté des vignobles du Moutherot. Photo Arnaud Castagné Page 4

Les vignobles du Moutherot dévoilent leurs secrets au public

Ce dimanche à la ferme, opération menée sur tout le département, n'était au départ pas béni par la météo. La pluie, entrecoupée de belles éclaircies, n'a pourtant pas rebuté les visiteurs des vignobles du Moutherot, tous bien décidés à découvrir les caves, les vignes et à goûter les vins maison.

Peu importent les intempéries, la foule était bien présente ce dimanche à l'opération annuelle lancée par la Chambre d'agriculture 25-90 pour découvrir les coulisses de plusieurs fermes du département. Les vignobles de la famille Colin père & fils au Moutherot ont connu un succès bien particulier lorsqu'on sait que ce type d'exploitation, fréquent dans le Jura, encore plus en Bourgogne, est rare dans le Doubs.

40 000 bouteilles par an, en moyenne

L'occasion de bénéficier d'une visite complète du domaine, menée par Mathieu Colin en personne, d'un repas copieux, bien arrosé et animé par les Jeunes agriculteurs d'Audeux, était plus forte que les aléas météorologiques. Les ca-



Mathieu Colin estime que « cette année devrait être excellente. Nos grains poussent bien, les conditions météorologiques sont favorables ». Photo Arnaud Castagné

ves, les vignes, la dégustation des vins, tout y est passé, le tout dans une ambiance chaleureuse faite d'échanges et de rires. Oubliés, les nuages. Place à la fête, à l'histoire des lieux et aux révélations des secrets

de fabrication des différents nectars proposés à la vente.

« Henri, mon père, a acheté ces terres et ce qui les compose en 1987 », rappelle Mathieu, le fils et actuel propriétaire récoltant. « Le vignoble, réputé

depuis des siècles, avait disparu à la fin du XIX^e siècle suite au phylloxéra, un puceron ravageur. On peut dire qu'il les a ressuscités. À l'époque, il a exclusivement planté du chardonnay. J'ai repris l'affaire fa-

miliale en 2008 et en ai profité pour étendre au pinot noir. Aujourd'hui, nous produisons 80 % de chardonnay et 20 % de pinot noir. »

Le rendement annuel s'élève à 40 000 bouteilles, toutes gammes confondues, du vin classique rouge ou blanc, en passant par le ratafia (vin liquoreux) et le vin champagnisé, une nouveauté développée par Mathieu il y a trois ans.

La production est vendue sur place à 60 %, l'export de chardonnay, essentiellement, vers la Suède, le Danemark, le Luxembourg, la Belgique et l'Australie représente 30 % du chiffre d'affaires et les 10 % restant sont écoulés dans les magasins de produits locaux.

« Nous avons rencontré quelques difficultés en 2022 à cause de la grêle », rappelle-t-il. « Elle a détruit 30 % de nos grains. Malgré tout, nous avons réussi à sortir entre 37 000 et 38 000 bouteilles. Cette année devrait être excellente. Nos grains poussent bien, les conditions météorologiques sont favorables. Je pense que nous sortirons une gamme de belle qualité contenant, comme à notre habitude, très peu de sulfites. »

● Paul-Henri Piotrowsky