

Un vigneron à contre-courant

CHIGNIN. Ses copains vigneronns courent après les droits de plantations, Gilles Berlioz, lui, renonce à la moitié de son exploitation. Il lui reste trois hectares dont il veut extraire le meilleur vin de Savoie. Rencontre

Au sommet des vignes de Bergeron, poussent des roses trémières, venues là naturellement : dans cette terre caillouteuse de moraines calcaires griffée au treuil et à la charrue, au milieu de ceps nourris au compost de sarments et de bouse séchée, rognés à la main, parmi les piquets de bois d'acacia confectionnés à l'ancienne, Gilles Berlioz se sent bien, les vignes et les roses aussi. Il y a de quoi : l'autodidacte vigneron, paysagiste de formation, les entretient du matin au soir. Avoir le plus petit vignoble de Savoie et... le meilleur vin, telle est son ambition : « Je veux faire la Romanée Conti des Vins de Savoie. Je n'y parviendrai que si j'ai peu de vignes à travailler ».

Parti de rien ou presque, Gilles s'installe comme paysagiste en 90, parce qu'il faut bien vivre, mais il s'occupe déjà avec amour des 80 ares de jacquère et de mondeuse que son père lui a laissés à Chignin.

En 2003, fort de sept hectares de vignes travaillées en culture biologique, il décide de lâcher les terres qu'il loue pour se consacrer corps, femme et biens aux trois hectares restants. Christine, son épouse, est infirmière. Aussitôt rentrée, ce sont les vignes qu'elle soigne.

Ebourgeonnée, effeuillée, éclaircie, vendangée à la main en trois fois, la vigne est bichonnée comme une enfant. Ni désherbants ni pesticides, c'est à ce prix qu'elle donnera les raisins les plus beaux et les plus sains.

Chez les Berlioz, on ne recule devant aucun sacrifice pour élaborer le vin le plus naturel et le plus authentique : « Le plus important, c'est le travail à la vigne : il faut y être tout le temps », reconnaît Gilles qui n'a pas peur de se lever à cinq heures.

« Quand vous travaillez votre vigne avec amour, elle vous le rend, poursuit-il. Le vin, c'est d'abord du jus de fruit, aime-t-il à rappeler pour qui l'aurait oublié. Une fois en cuve, on y touche le moins possible : pas de filtration, pas de collage, aussi peu de soufre que possible ; cette année, je vais même essayer de ne pas en mettre du tout. D'ailleurs, l'œnologie, c'est la science de l'échec, lance-t-il tout de go, dès qu'on fait appel à la technique, c'est qu'on a fait une boulette (sic) ».

Des boulettes, le néophyte reconnaît en avoir fait beaucoup.

Depuis il a appris : « C'est en se



Chez les Berlioz, on ne recule devant aucun sacrifice pour élaborer le vin le plus naturel et le plus authentique : « Le plus important, c'est le travail à la vigne : il faut y être tout le temps ».

Photo Sylvain MUIS

trompant qu'on avance, j'aime me lancer des défis ».

Et c'est en goûtant qu'on mesure le chemin parcouru et le prix d'un labeur accompli dans la bonne humeur. Le Bergeron de Gilles Berlioz, c'est du velours et de la sole, un modèle de subtilité et d'harmonie. Sa mondeuse qui odore la mûre, le cassis et la framboise est dotée de tanins souples et poivrés. « Un vrai soin de l'esprit », diagnostique Christine. Quant à la Roussette, il faudra attendre le prochain millésime. Le 2002 a été raslé par un anglais qui s'en est entiché et du millésime

2004, aucune trace : jugée indigne par son géniteur, la roussette n'a pas eu droit de cité.

Pour Gilles Berlioz, c'est tout ou rien, le vin ne souffre pas la médiocrité : « Pour moi, avoue-t-il, le vin, c'est la séduction, c'est l'indéchiffrable, c'est du rêve que je veux faire partager ». Ne vous étonnez pas qu'il ignore les concours : « Je ne veux pas étalonner mon vin, ça ne m'intéresse pas, j'ai même l'intention dans un avenir proche, de ne plus faire agréer mes vins en vue de l'appellation d'origine contrôlée. » De toute façon, son vin vient d'une

autre planète, celle des poètes ont gardé le regard de l'endant qui nourrissent leurs rêves de glèbe dans laquelle ils ont mis les pieds... de vigne ».

Evolynne LÉARD-VIBOU