

NOLAY VITICULTURE

Des vignes reprises en biodynamie

Julien Petitjean, dont la cuverie se trouve à Nolay, reprend deux hectares de vignes sur les hauteurs de la ville. Des parcelles abandonnées depuis un an qu'il a visité avec une spécialiste de la taille de cep.

Dans les coteaux qui surplombent la ville de Nolay, des parcelles de vigne perturbent çà et là le camaïeu de prés verts. Alors que l'automne a déjà fait jaunir et roussir une bonne partie des feuilles des ceps entretenus, Julien Petitjean arrête son véhicule au-dessus d'un terrain qui, à première vue, semble en friche.

Des vignes de 75 ans pour une cuvée spéciale

Pourtant, les vignes ne sont délaissées que depuis un an. « Je vais récupérer deux hectares de pinot noir, gamay et chardonnay. Une grande partie de ses vignes vont être utilisées pour une cuvaison spéciale vieilles vignes baptisée *senex* (vieux, en latin, ndlr), détaille le viticulteur. C'est un projet autour de parcelles âgées de plus de 60 ans,



■ Julien Petitjean (à droite) visite une parcelle de pinot, chardonnay et gamay située au-dessus de Nolay, avec Marie-Océane Fekairi, formatrice en taille de vigne. Photo M. D.

mené avec trois autres vigneronnes de la côte de Nuits, du Châtillonnais et du Chablisien ».

« Redonner de la vie »

Alors qu'il marche entre les rangs de vignes plantées depuis 75 ans, il échange avec Marie-Océane Fekairi, formatrice en taille de vigne.

« Cela m'ennuyait d'arracher un patrimoine végétal pareil », relève Julien, alors que la jeune femme gratte la mousse sur ces vieux ceps fatigués : « Je taillerais court, pour démarrer », finit par lui conseiller la spécialiste après avoir constaté l'état des vignes, forcément peu reluisant.

« Mon objectif, avec ces vignes, c'est dix hectolitres à l'hectare pour la première année. Je pense repartir directement en biodynamie et redonner de la vie. L'enjeu est là : redonner de la vie sans être trop interventionniste non plus ». Une gageure, sur des sols très argileux, acides, « avec de

Un vigneron à suivre

Depuis les vendanges du mois de septembre, *Le Bien public* suit les pas de Julien Petitjean, jusqu'à la prochaine récolte. Régulièrement, le vigneron explique le travail effectué dans les vignes de son domaine de la Roseraie, constitué de trois hectares en propriété et en métayage. Valeur montante de la Bourgogne viticole, le viticulteur fourmille de projets et a accepté de détailler son approche de la biodynamie au fil des semaines.

fortes carences en potasse ». Mais l'objectif semble atteignable pour Marie-Océane Fekairi : « Il y a du travail, mais c'est jouable ». Prochaine étape, l'application de la 500P, fameuse bouse fermentée dans des cornes de vaches, dans les parcelles du domaine de la Roseraie.

Manuel Desbois

manuel.desbois@lebienpublic.fr

CORPEAU

Le passage à niveau fermé jusqu'à vendredi soir

Depuis lundi matin et jusqu'à vendredi, 17 heures, le passage à niveau qui traverse le village de Corpeau est fermé à la circulation. Pendant cette petite semaine, la SNCF effectue des travaux de manière ininterrompue. Le franchissement est également impossible pour les vélos et piétons. Des déviations sont mises en place et ont demandé quelques efforts : « Beaucoup d'usagers passent par là. Pour le transport scolaire, par exemple, nous avons travaillé avec la communauté d'agglomération et le prestataire. Le bus fait une manœuvre pour que les enfants restent en sécurité », explique Sandrine Arrault, maire de Corpeau. Pour la collecte des ordures ménagères, le camion effectue son retournement sur le parking à camions. Pour informer au mieux la population, la commune a utilisé « le système de télé-alerte, créé dans le cadre du plan communal de sauvegarde, vendredi, en début de soirée », appuie l'édile.



M. D. ■ Le passage à niveau, au cœur du village, est complètement fermé. Photo M. D.