

BOURGOGNE VITICULTURE

# Aux origines d'un projet de fûts biodynamiques



■ Jean-Luc Ciudad (au centre) explique comment les scieries extraient les billots, puis les merrains, qui serviront à former les douelles des futurs tonneaux. Photo M. D.

Agence de Beaune  
9, rue de Lorraine,  
21200 Beaune

Téléphone  
Rédaction : 03.80.26.34.50

Mail  
lbpbeaune@lebienpublic.fr

Web  
www.bienpublic.com/  
edition-cote-de-beaune  
www.bienpublic.com/  
edition-cote-de-nuits

Facebook  
https://www.facebook.com/  
LeBienPublicBeaune/

Twitter  
#BP\_Beaune

Mercredi, trois vigneron de la côte viticole étaient en visite dans une forêt de la Nièvre pour découvrir les chênes qui serviront de base à des fûts construits dans les règles de la biodynamie, grâce à la scierie Barbier et à la tonnellerie Montgillard.

Mercredi, 6 h 45, sur le parking d'une grande surface de Beaune. Les six passagers d'un minibus s'apprêtent à partir pour la Nièvre. L'ambiance est plutôt bon enfant, mais bien loin de la classe verte. À l'avant, le tonnelier Thibaut Montgillard, accompagné de son commercial Christophe Jacquy. Derrière, trois vignerons : Julien Petitjean, que *Le Bien public* suit pendant un an (lire l'encadré), Jean-Charles Rion, installé à Nuits-Saint-Georges, et Mark Fincham, de la maison Marchand-Tawse. Jean-Luc Ciudad, un employé de la scierie de Michel Barbier, est également du voyage. Leur destination : une parcelle de chênes entre Les Bertins et Raveau, au cœur des forêts de la Nièvre. « L'idée de produire des tonneaux biodynamiques les travaillait. Sélectionner une parcelle

de bois, la "dynamiser" ou faire de l'abattage dans les dates du calendrier lunaire, en pleine descente de sève, pendant des jours "racine". J'avais sélectionné deux fenêtres de tir, et nous sommes dans la seconde », relate Julien Petitjean pendant le trajet.

## Des chênes abattus à partir de 160 ans

« C'est une coupe un peu spéciale, rebondit Thibaut Montgillard. Julien nous a guidés pour la date. L'idée, c'est de les marquer, afin de conserver une traçabilité totale. » Sous une pluie battante, au cœur des forêts de chênes, l'accueil est assuré par Cyril Gilet, un agent de l'Office national des forêts (ONF), et Jean-Luc Ciudad. « Il n'y a quasiment pas eu de coupe en octobre et en novembre : les sols étaient trop secs. Un chêne peut être coupé à partir de 100 ans, quand il a atteint 45 centimètres de diamètre. Mais, idéalement, ils atteignent 160 à 170 ans avant d'être touchés », détaille le fonctionnaire forestier. Pendant ce temps, deux bûcherons joignent leurs gestes aux paroles en éhoupant (coupe des branches laté-

45

Il s'agit du nombre d'arbres abattus par les bûcherons pendant deux jours "racine", sélectionnés par Julien Petitjean en fonction du calendrier biodynamique, influencé par la lune.

rales trop basses) et égobellant (élimination des excroissances au bas du tronc) les vénérables arbres, avant de les abattre avec une dextérité impressionnante. C'est ainsi que les arbres tombent peu à peu. « Le chêne sessile est le meilleur pour extraire des merrains, qui donneront les douelles des tonneaux », explique Michel Barbier, dont la scierie s'occupera des 138 m<sup>3</sup> de bois issus des deux jours de coupe, payés 55 555 €.

« Dans la biodynamie, c'est le facteur humain qui est privilégié. Michel a un très bon contact avec ses bûcherons. Ici, nous sommes dans le terrien. C'est autre chose que de négocier un prêt à la banque, même s'il y a une réalité économique derrière », observe Julien Petitjean, concentré.

Prochaine étape en juin ou en juillet, pour fendre le bois, encore pendant des jours "racine". Dans la chaleur d'une bonne table, Julien Petitjean compulse son calendrier : ce sera les 21 et 22 juin, ou du 17 au 20 juillet. « En deux jours, nous devrions pouvoir fendre du bois pour fabriquer trente fûts », estime Thibaut Montgillard.

Manuel Desbois

## Un vigneron suivi de près

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.