

LA VIGNE DE MENTHON

(Deuxième partie : l'aventure viticole depuis 2017)

Cet article est la suite annoncée de celui consacré à « l'époque médiévale » de la vigne de Menthon, par Dorian Anthoine et Philippe Broillet, dans le dernier N°25 de RIV'EST (automne-hiver 2024). Il poursuit, pour les années récentes (2017-2025), le grand article que le même auteur (Michel P. Meyer, ingénieur géologue, membre de l'Académie Florimontane) a précédemment publié dans le N°7 de RIV'EST (novembre-décembre 2018 ; pages 17 à 21), relatant en détail les prémices de l'aventure viticole moderne que constitue la « RENAISSANCE DES VIGNES DU CHÂTEAU DE MENTHON-SAINT-BERNARD ».



Des vignes en terrasses. Crédit photo : © Leoks Shutterstock

Nos lecteurs de RIV'EST se rappellent que la vigne multiséculaire des terrasses du château de Menthon, qui avait subi les assauts mortifères du phylloxera dans la décennie 1870, avait pourtant réussi à survivre grâce à l'action salvatrice de feu le Comte René de Menthon, avec de nouvelles plantations en terrasses et contre-forts, et surtout grâce au greffage de plants importés de Californie à l'aube du XX^e siècle.

Ils se souviennent aussi qu'à la

veille de la seconde guerre mondiale, les terrasses viticoles du château de MENTHON entrèrent dans une longue période de jachère. Comme nous le rappelions dans notre article de 2018, les toutes dernières vendanges du XX^e siècle au château furent celles des années 1936 à 1939.

La « renaissance » de la vigne historique du château fut rendue possible par la volonté conjuguée des deux cousins et héritiers (Maurice et Pierre-Henri de Menthon) avec la création – déclarée

en préfecture le 14/10/2017 – « l'association, loi 1901, dénommée « Clos du Château », dont l'objet affiché était de « contribuer par tous les moyens à la conservation du patrimoine viticole et à la culture de la vigne sur le site du château de Menthon-Saint-Bernard, dans un but d'intérêt général historique, culturel, paysager et pédagogique ». La presse régionale n'a pas manqué de se faire l'écho de la 8^e assemblée générale de cette très active association (actuellement forte de



Florent Héritier, vigneron « biodynamique ».

Source image : © F. Héritier

175 membres), qu'accueillirent en leur château le 12 octobre 2024 les deux cousins propriétaires (Maurice étant par ailleurs président de l'association).

La supervision technique et professionnelle des opérations de replantation fut confiée dès 2017-2018 à un vigneron expérimenté de Frangy : Florent Héritier, propriétaire de 4 hectares de vignes à Frangy, cultivées sous le label « bio » dès 2010, puis en Biodynamie dès 2014 : Florent Héritier a d'ailleurs été le premier vigneron des deux Savoies à devenir « certifié Biodynamie » avec le label DEMETER (ce label garantit aux futurs consommateurs des vins concernés qu'ils sont issus d'une exploitation en biodynamie, respectueuse de l'environnement et évitant au maximum les produits chimiques). C'est fort de cette expérience reconnue, que ce vigneron chevronné décida d'appliquer les mêmes règles de culture écologique sur les terrasses du château à partir

de l'année 2018.

À ce jour (mars 2025), la « vigne du château » est dans sa septième année viticole moderne en biodynamie. Ce concept exigeant d'exploitation considère les terrains, où les ceps de vigne sont replantés, comme un organisme vivant et autonome. Le concept, son expérimentation et sa diffusion sont dus au philosophe autrichien Rudolf STEINER (milieu des années 1930) qui considérait que la lune et les planètes agissaient positivement sur les plantes, et que leurs énergies cosmiques pouvaient être orientées vers une exploitation traitant la plante – ici le cep de vigne – le sol et son environnement, comme un écosystème cohérent.

La pratique des techniques de biodynamie nécessite des actions et des soins exigeants pour la vigne et les sols. Le vigneron et ses aides vont apporter au sol et aux ceps de vigne, au long de l'année, divers compléments (préparés sur place), qui sont

destinés à les vivifier. Les préparations favoriseront la croissance des ceps et leur assureront qualité et santé, en écartant mieux les maladies. La plupart de ces préparations de biodynamie – à base de plantes en majorité – sont soit sous forme de compost, soit à pulvériser sur la plante. Le traitement s'apparente en quelque sorte à une « homéopathie du sol et de la vigne ».

Concernant les étapes récentes de replantation de divers cépages savoyards sur les terrasses du château, le travail des bénévoles de l'association « Clos du Château », sous la supervision éclairée de Florent Héritier, s'est à ce jour faite au cours de trois années (2018, 2020 et 2021) :

- 2018 : superficie d'1,1 hectare de replantations en différents cépages savoyards de blanc et de rouge.
- 2019: année « blanche », cause difficultés administratives passagères, concernant de nouvelles autorisations de plantations.
- 2020 : superficie d'1,2 hectare de replantations.
- 2021 superficie d'1,1 hectare de replantations.

Un total donc de 3,4 hectares de vignes, à l'aube de l'année 2022, constitués de huit cépages différents, judicieusement sélectionnés par Florent, le vigneron de Frangy. Ces huit cépages replantés, dont la productivité et les qualités ont toujours fait leurs preuves dans le département de la Savoie, couvrent respectivement les superficies suivantes :

- pour les blancs (5 cépages) sur 2 hectares au total, dont la moitié en cépage Altesse, ainsi que 4 autres cépages (sur 1 ha, à titre d'expérimentation pour des sélections futures) : Jacquère, Viognier, Gringet et Mondeuse blanche ;
- pour les rouges (3 cépages) : sur 1,4 hectare au total, dont un peu plus de la moitié en cépage mondeuse noire. Les 2 autres cépages de rouge sont le Gamaret et la Douce noire.

Le cépage Altesse (qu'on appelle aussi Roussette) est le cépage blanc le plus répandu en Savoie, en Isère et dans l'Ain. Son fruit donne une pulpe bien fondante, sous une pellicule de couleur variable, allant du jaune à reflets roux à un rose léger et bronzé. Le cépage Altesse une fois vinifié donne soit des blancs secs, soit des blancs aromatiques et élégants, parfois légèrement pétillants. Il faut particulièrement veiller à protéger le cep et la grappe des acariens (et notamment d'un acarien microscopique, appelé *Colomerus vitis*, qui provoque une maladie nommée érinose).

Le cépage Mondeuse noire a été le plus répandu pendant des siècles en Savoie, Haute-Savoie, Bugey et Isère, jusqu'à la crise du phylloxéra, qui en affecta fortement les superficies cultivées. La Mondeuse aime les terrains calcaires (comme à Menthon) et argilo-calcaires, en terrasses ou sols caillouteux d'éboulis. Ce cépage de caractère (puissants arômes de fruits rouges et noirs, notes épicées) a de plus une forte capacité de vieillissement (cinq à dix années couramment), ce qui le fait rechercher des œnophiles avertis. Il peut être vinifié seul, ainsi qu'en « assemblage » avec le Gamay ou le Pinot noir.

Parlons maintenant des premières vendanges toutes récentes de ces vignes de la « renaissance ». On sait qu'après replantation, une vigne ne produira véritablement une récolte digne de ce nom qu'au terme de quatre ou cinq années. Ainsi, les

premières vendanges du XXI^e siècle sur les terrasses du château de Menthon-Saint-Bernard eurent lieu à l'automne 2022. Les membres de l'association du « Clos du Château » ont eu l'immense joie d'en déguster les blancs et les rouges avant fin 2023.

Les secondes vendanges furent celles de l'automne 2023, avec une productivité en croissance. Enfin, le 30 septembre et les deux premiers jours d'octobre 2024 virent jusqu'à 40 vendangeurs enthousiastes effectuer une récolte record sur les terrasses du renouveau. La troisième vendange de ce siècle donna un total de 40 hectolitres de vin blanc (en

grande majorité de cépage Altesse) et 25 hectolitres de vin rouge (en majorité de cépage Mondeuse noire). Soyons patients avant leur future vinification, assemblages éventuels et mises en bouteilles, qui ne manqueront pas d'intervenir au château avant la fin de l'année en cours !

C'est en septembre 2024 que furent mis en bouteilles les vins blancs et vins rouges issus de la vendange 2023, précieux produits des vignes replantées durant trois années sur les terrasses du château. En voici un déjà fort satisfaisant résultat en chiffres :



Raisins rouges, raisins blancs ou le choix vers une large palette gustative.

Source image : © F. Héritier



Les vendangeurs en action (2023). Crédit photo : © Anne Drot

- 2400 bouteilles de vin blanc du « Clos du Château » : un assemblage largement majoritaire en cépage Altesse, sous l'appellation « les Tonelles », 1300 bouteilles de vin rouge du « Clos du Château » : un assemblage majoritaire en Mondeuse noire, sous l'appellation « les Côtes ».

Le 23 octobre 2024, à l'issue de la conférence prononcée en soirée au château par Florent, le vigneron-conseil en personne, ces bouteilles



De la vigne aux flacons, une production déjà recherchée.

Source image : © F. Héritier

furent proposées à la dégustation de la soixantaine d'auditeurs présents, dont les papilles purent retrouver le plaisir gustatif et oenologique que connaissaient d'autres visiteurs du domaine des comtes de Menthon près d'un siècle auparavant !

Que nous réservent conjointement les propriétaires du château, les responsables de l'association « Clos du Château » et le vigneron superviseur de Frangy pour l'année 2025 ?

Très certainement une nouvelle production espérée en croissance et qui atteindra sa maturité. Et aussi un entretien des plantations par les dizaines de bénévoles de l'association, très motivés. Et à l'automne, une vendange toujours plus prolifique, des hectolitres en augmentation de nectars blancs et rouges, des bouteilles « les Côtes » et « les Tonelles » qui feront la fierté de nos tables en Haute-Savoie et bien au-delà...

Alors que cette « renaissance » réussie vient de dépasser « l'âge de raison » (2017-2024), ses acteurs ont prévu de dérouler avec Florent Héritier les plans d'un nouveau

projet 2025 en « Viti-foresterie », dont les premières phases vont se réaliser comme suit :

80 arbres seront replantés sur les terrasses viticoles, à des emplacements stratégiques ; 2 mares écologiques de moins de 20 mètres carrés seront créées, aux deux altitudes minimum et maximum des vignes nouvelles ; 35 nichoirs pour oiseaux et chauve-souris, seront installés, comme facteur de diversité, à la fois antifongiques et anti-rongeurs ; durant l'hiver 2024-25 seront positionnés 2 nichoirs pour faucons crécelles ; enfin une lutte déterminée sera engagée contre les ravageurs.

L'Histoire (avec un grand H) de ce noble vignoble qui, depuis le Moyen Âge a failli disparaître à plusieurs reprises, est donc repartie de plus belle et semble pouvoir désormais s'orienter avec confiance vers un très bel avenir durable... ●

Michel P. MEYER

LE CHÂTEAU DE MENTHON, UN ÉCRIN POUR LA CULTURE

Depuis 2018, le Château de Menthon s'ouvre toujours plus aux arts et aux idées. Théâtre, musique classique, art contemporain, conférences historiques... De nombreux projets associatifs et culturels y ont pris vie, faisant du château un véritable **carrefour artistique et patrimonial**.

LÉGENDES BOTANIQUES La biennale d'art contemporain, 18 artistes investissent tout cet été les jardins et les salles du château autour de la collection d'herbiers du XIX^e siècle !

LES HEURES CLASSIQUES Lancée en 2021 avec le trio **Parrhèsia**, cette série de concerts de musique de chambre sublime du 22 au 27 juin 2025 le **piano Érard de 1890** du grand salon.

TOUJOURS FESTIVAL Mise en résonance de la musique et du théâtre, tout en explorant de nouvelles esthétiques : **danse, stand-up, cirque, cinéma... août 2025.**

LÉGENDES CÉRAMIQUES Exposition de céramiques contemporaines *Légendes céramiques* du 26 septembre au 5 octobre 2025 dans l'Orangerie du château de Menthon. *32 artistes céramistes contemporains sur le thème du vase au bouquet.*