VIGNERON
CET ARTICLE EST PARU DANS LE N°19 - HIVER 2014/2015

François CARILLON

LE « JARDINIER » DE PULIGNY

À Puligny-Montrachet, le premier Carillon a posé ses bottes il y a bien longtemps. Mais son domaine à lui n'a pas encore 5 ans. François Carillon est reparti de zéro, sans se retourner mais sans renier non plus sa généalogie vigneronne. Nous l'avons suivi pendant ses vendanges.

PAR LÉA DELPONT
PHOTOS JON WYAND

On était prévenus : François Carillon nous recevrait en pleine préparation des vendanges, à nos risques et périls. Dans le labyrinthe des caves, face à l'église de Puligny-Montrachet, il faut suivre tel un fil d'Ariane un long tuyau de soutirage pour le trouver en train de vider ses fûts. Une brève opportunité de voir couler le liquide doré du millésime 2013, tant les flacons de ce grand brun jovial et costaud, surdimensionné pour son chai bas de plafond, sont perles rares dans l'Hexagone. Quatorze cavistes jouissent du privilège d'une allocation, dont quatre dans un rayon de 2 kilomètres autour de Puligny. Autant dire qu'il faut se lever tôt pour décrocher un premier cru de la maison Carillon. Mais de cela il n'a cure, lui qui tombe du lit tous les jours à 5 heures du matin depuis qu'il a appris à ne plus dormir à l'armée.

Ce jour-là, en treillis et chaussures de montagne, François coordonnait les opérations, pompe dans une main, talkie-walkie dans l'autre. Il réceptionnait en même temps une livraison de barriques, faisait étiqueter une commande pour le Pré Catelan et le George V et supervisait le chantier de la nouvelle cuverie, dont les murs commençaient de monter dans le trou béant laissé par la démolition de la maison de Jeanne et Prosper, ses arrière-grands-parents.

Le premier Carillon connu sur la commune s'appelait Jean. En 1520 ! Si le domaine au nom de François n'existe que depuis 2010, il porte cinq cents ans d'histoire familiale sur ses solides épaules, 15 générations d'où ressortent les prénoms d'Antoine, Henriette, Claude, Jean, Philippe … jusqu'à l'empreinte durable laissée dans l'appellation par son grand-père Robert et son père Louis. Le descendant revendique à la fois son destin personnel et l'héritage des siècles, à l'image de son logo, une grappe de raisin minimaliste et stylisée tracée d'un jet à la craie par un client sur un tonneau, surmontée d'une date fondatrice, 1611. Elle est gravée sur une pierre trouvée dans la maison d'une aïeule, aujourd'hui apposée à l'entrée de la cave. Après le départ en retraite du père, et la décision des deux fils de prendre des chemins séparés après vingt-quatre années au coude à coude, François ne s'est pas contenté de changer le prénom sur l'étiquette : nouveau design, fond jaune paille, inscriptions cuivrées comme les veines du sol de Puligny, elle cristallise son ambition de *"repartir de zéro"*. *"Je ne peux pas et ne veux surtout pas effacer ce que mon père m'a appris et ce que des siècles de généalogie ont imprimé en moi. Mais j'avais besoin de créer quelque chose de nouveau. Copier l'étiquette, pour moi, c'était d'avance copier le vin."*

À 46 ans, le vigneron finalement méconnu en France, du fait de son installation récente et de son succès auprès des importateurs étrangers, a encore une œuvre à accomplir. *"Je veux montrer ce que j'ai dans les tripes. Je mets tout ce que je suis dans mon vin, sans concession. J'aime la vie, j'aime les gens : je crois mes vins moins austères que ceux de mon père. J'aime le raffinement dans la simplicité, le parfum de l'aubépine et de la pêche de vigne. J'aime l'élégance de la pureté."* Ses Combettes, ses Folatières ou ses Perrières allient, avec une grâce digne des plus grands de

SES COMBETTES, SES FOLATIÈRES OU SES PERRIÈRES ALLIENT, AVEC UNE GRÂCE DIGNE DES PLUS GRANDS DE PULIGNY, FINESSE MINÉRALE ET COMPLEXITÉ AROMATIQUE.

Puligny, finesse minérale et complexité aromatique. Droiture, légèreté, longueur et amplitude, dans un intense bouquet de zestes d'agrumes, de chèvrefeuille, de tilleul, de verveine et d'amande. Seul un jardinier est capable de faire parler sa vigne avec une telle délicatesse dans la fraîcheur.

Auparavant, son frère Jacques régnait sur la cave et lui sur les cultures, son territoire. À force d'empoigner les ceps pour arracher et replanter une parcelle chaque année, à force de greffer, de tailler, d'attacher le bois, le Bourguignon pur jus, élevé au bon grain de chardonnay, a fini par faire corps avec la liane bachique, vivant avec elle les saisons. En septembre, il est tout empli d'ardeur et d'enthousiasme, comme les baies gonflées de pulpe. Il observe rayonnant de bonheur les premières feuilles jaunir, pompant de toute leur force les oligo-éléments dans la terre avare et caillouteuse de Puligny. Puis les rougeurs de l'automne embrasent son cœur avant que les derniers feux de l'année ne s'éteignent en feuilles mortes. L'hiver, quand la noirceur décharnée du vignoble s'insinue en lui, il va chercher la lumière dans la blancheur enneigée de la montagne, sur les pentes de Haute-Savoie. Au printemps, la sève remonte de la terre endormie et chasse les fourmis de ses grandes jambes. Il se déplie avec les feuilles et se démultiplie dans ses 13 hectares de Puligny, Chassagne et Saint-Aubin, pour voir naître le nouveau millésime. Son travail draine le terroir dans chaque pied. L'esprit du sol sourd de chaque grappe, de chaque baie. Aux vendanges, il coule comme du cristal de roche. Et dans ses trop rares bouteilles, François Carillon ressuscite le fruit et les fleurs blanches du printemps.

Rognées un brin plus haut que celles des voisins, ses vignes sont coiffées comme lui : court sur les oreilles. Peignées au cordeau, tête écrêtée à 1,40 mètre, baguettes fermement tirées dans les palissages, feuillage élagué au plus près des treilles : pas une mèche folle ne dépasse dans les rangs. Bien dégagées, les grappes prennent l'air et le soleil : *"Les grains y gagnent deux à trois dixièmes de degré de sucre supplémentaires"*, affirme le vigneron. Président de la commission professionnelle de Puligny, le coiffeur des coteaux se doit de montrer l'exemple. *"C'est vrai que j'ai un style à moi : j'aime quand c'est net."* Sous les pieds, où la terre n'est plus désherbée depuis 1992, du mouron et des liserons se permettent de pousser dans les herbes folles. Des bouquets d'orchidées sauvages explosent sur les talus. *"Mais il est impossible à Puligny de travailler en bio, c'est trop humide"*, estime François Carillon. Il y parvient dans les années

« JE CROIS MES VINS MOINS AUSTÈRES. J'Y METS CE QUE JE SUIS ET J'AIME LA VIE, LE PARFUM DE L'AUBÉPINE ET DE LA PÊCHE DE VIGNE… »

sèches. Consulte la lune avant de passer ses traitements. Mais ne veut pas s'enfermer dans une chapelle. Car le village qui produit parmi les plus mythiques blancs du monde a les pieds dans l'eau. La nappe affleure, interdisant le creusement de la moindre cave.

La sienne pousse donc en hauteur, à côté de l'église. L'enfant de chœur de Puligny s'est fait chasser de la messe le jour où il a mis à exécution son pari de faire la quête à vélo. Pourtant, jamais il ne s'est éloigné du clocher : *"Sans lui, je suis perdu."* En cave, il mélange des barriques bourguignonnes et des demi-muids de 350 litres pour conserver le fruit. *"Après le pressage, je frappe les jus à 10 °C pour ralentir la fermentation. Et je maintiens la température du chai en dessous de 20 °C pour éviter d'extraire des parfums trop gras."* Mais le vigneron dont le nom carillonne la grandeur de Puligny aux quatre coins du monde reste très modeste sur son rôle. *"Avec des climats comme ceux-là, il faut laisser parler la nature."*

Puligny, comme sa voisine Chassagne, n'a accolé à son nom le trophée "Montrachet" qu'en 1879. La petite colline partagée par les deux villages rivaux de la côte de Beaune culmine modestement à 260 mètres, sans caractère particulier à l'œil nu. Cette montagne sacrée produit pourtant cinq des six Grands crus blancs de Bourgogne. François Carillon y a ses plus précieuses parcelles, en Chevalier. Toutes les analyses scientifiques de la mystérieuse veine de marnes rougeâtres (magnésium, plomb, cuivre, zinc, cobalt, strontium, vanadium, titane, étain, nickel, chrome et même argent) qui traverse ce gros caillou de calcaire actif n'en livreront sans doute jamais le secret.

Au XIIIe siècle, l'abbaye de Maizières possédait la plus grande part du "mont Raschet" ou "mont Rachez" – les moines hésitaient encore sur l'orthographe dans les parchemins. *"C'est sous leur patronage que la vigne s'est développée chez 'les cochons de Puligny', surnom donné aux villageois couverts de boue, dont la principale activité fut pendant longtemps la production de tuiles dans le marécage insalubre qui leur tenait lieu de patrie"*, rappelle le vigneron, fier de ses ancêtres crottés. Les ecclésiastiques encépagèrent les meilleures terres de la plaine (aujourd'hui dévolues aux cultures céréalières) et les premières pentes arables, côté Meursault. Puligny commençait à sortir du marigot quand, un siècle plus tard, la malédiction s'abattit sur le village avec le funeste seigneur de Mypont, chassé par Philippe le Hardi, duc de Bourgogne. Ce Mypont dont la légende dit qu'il eut trois enfants : le Chevalier, le Bâtard et la Pucelle, à l'origine de trois fameux climats. Les terres retombèrent en friche. Mais les pierres du château démoli pour punir le vassal insoumis servirent à construire une bonne partie du village.

La prospérité revint avec Jean Perron, avocat à Beaune et nouveau seigneur de Puligny au XVe siècle. Au XVIIIe, la réputation du montrachet était faite. L'abbé Arnoux, auteur du premier ouvrage consacré aux vins de Bourgogne en 1728 (publié en français à Londres), parle ainsi du *"plus surprenant et plus délicat de tous les vins de France. Un vin dont aucun mot de français ou de latin n'est capable de décrire la douceur"*. Thomas Jefferson, cité par

À LA CAVE, THOMAS, PASCAL ET LES AUTRES, LES COPAINS D'ÉCOLE, UNE VRAIE FAMILLE RECOMPOSÉE SUR LAQUELLE S'APPUYER.

Clive Coates dans son livre *Côte d'Or : A Celebration of the Great Wines of Burgundy*, le classe parmi les plus grands vins de la Côte dans son Tour de France de 1787. Le seul blanc au milieu des chambertins, Romanée-Conti et Clos Vougeot, dont il signale qu'*"il se vend au même prix (1 200 livres la queue ou 48 francs la bouteille) que les trois autres, alors que les blancs sont habituellement deux fois moins chers sur le marché"*.

À la Révolution, la colline du Montrachet fut dépecée comme bien national. Le classement de 1936 vint couronner la supériorité de l'éminence magique. Mais selon Clive Coates encore, il fallut l'avènement du concasseur dans les années 1950 pour que la vigne gagne les terres hautes qui ne sont que rocailles. D'ailleurs, dit François Carillon, *"les plus grands crus se situent sur le bas, là où l'érosion a ramené un peu de terre sur le calcaire, et où la roche est assez friable pour que la vigne s'insinue dans le calcaire, à la recherche de matière"*. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir une affection particulière pour Les Champs-Gain, le Premier cru le plus haut de l'appellation, sur des terres froides un peu mystiques où il commence ses journées, écoutant les premiers bruits du village, surprenant de temps en temps un lapin, un chevreuil ou un sanglier. *"C'est mon coin de méditation."*

Certaines choses ont évolué : *"Mon grand-père, un grand costaud et bosseur, labourait avec un cheval. Moi, dans mon hangar à bestiaux, j'ai un petit troupeau d'enjambeurs dont deux sont même équipés d'ordinateurs de bord. Il produisait 30 000 bouteilles, j'en sors 150 000."* Mais d'autres ne changent pas. Le petit-fils, même définition de "grand costaud bosseur", trace son sillon profond et droit dans la roche de Puligny. Comme sa vigne, la difficulté le galvanise et les éléments le nourrissent. Après un accident, il a remplacé la plongée par le parapente. *"J'aime les sensations fortes."* Le domaine fournit son lot de défis, qu'il avale comme une course de haies. Il se voit comme *"un paysan qui a réussi à se faire une clientèle"*. À le suivre toute la journée sur son 4 x 4, un tracteur, un camion et enfin un monte-charge, on mesure sa force de caractère et de travail, qui vaut celle de trois hommes biens entraînés. Il est un commando à lui tout seul. Les pieds dans les marnes argilo-calcaires, la tête à la vigne, les yeux rivés sur les détails. À la cave, enfin, on croise Thomas, Pascal et les autres, une dizaine d'employés, dont la plupart sont des copains d'école, de toutes les époques, de l'élémentaire au bac pro. Comme une famille recomposée. (Bon à savoir, page 208)