



François Boddaert

De feu et de couleur

Je vous prie de ne point juger de la qualité de mon vin nouveau par celle de ce vin vieux : le nouveau a beaucoup plus de feu et de couleur...

Joseph Yver, 1753
(marchand de vin à Villeneuve-le-Roy)

de Château, janvier 2009

Et passer Rampillon, à l'assaut des côteaux
(dure terre par cet hiver de gel) : Mauqueue,
Château, Beaulieu, Canonières... Le sarpillon
glacé dans la ceinture, le treillot patiemment affûté.

(janvier 1853)

Joseph Yver (*il n'avait pas l'esprit très juste*) roula
vers la grève et le coche 60 feuilletes, quelques tines
d'un vin nouveau à la robe « vive et nette ».
Vitis vinifera aux marches de Bourgogne.

(février 1754)

La comète, à Viviers, fut aperçue entre les treilles
(loin d'ici) – loin d'ici où les jeunes plants gisent
au creux de la terre molle : le signe du ciel convoque
pour l'automne un grand cru d'exception.

(mars 1811)

Marmer au maillet les échelas sur les pâchées !
Dans les derniers gels, émosser les boutures,
les doigts gourds, le nez qui coule ; et, du sabot, incliner
le ragot dans les vapeurs âcres du fumier épandu...

(avril 1839)

C'est le pied de guerre : les barbares sont aux lisières
(mildiou, black-rot, chlorose, cochylis, oïdium, gribouri,
le gros ver du hanneton que l'étourneau dédaigne) :
on sulfate, on chaule, on badigeonne, on soufre – on endure !

(mai 1848)

A la mègue (genoux en terre), au créchet,
ils binent et sarclent leurs pâchées que le soleil assèche.
On ébourgeonne tout gourmand qui veut vivre,
école les sarments aux coûteux paissiaux de vieux chêne.

(juin 1577)

Semis de plâtre à la volée, lancé pour la fraîcheur des ceps !
La feuille est là, la rafle enfle lentement les grumes d'or :
fromenté, malvoisie, samoureau, pinot noir, pinot blanc,
tresseau, plant de roy – le fameux cot à grain noir.

(juillet 1825)

Trancher les racines françaises et visiter les pampres
où la véraison œuvre ; on reprend les traitements
sous le soleil qui cogne (les nuits mêmes sont rudes) ;
trois sangliers nocturnes ravagèrent ces treilles.

(août 2003)

Attendre, le nez au ciel, à guetter trop ou peu de nuages.
On tire au juger perdreaux en compagnie, et le lièvre
dévale le coteau, fuyant les plombs en chasse...
Sous les feuilles roussies, les grappes maintenant suintent.

(septembre 1951)

Serrer, parfois la main gercée, le sécateur tranchant
l'aube blanche. Mais si le soleil monte, la sueur lustre bientôt
les muscles. Les hottereaux débordent en haut des treilles :
ahanant, reins bloqués, basculer à l'épaule dans la cuve.

(octobre 1756)

Grand défoncement de terre partout ! Et les ruelles mettent
au chaud les ceps pour le gel ; seillons, foulons sont au repos.
Le broc recueille le suc sous la cannelle, dans les barris ventrus
bouillonne la nouveauté – heure prochaine du brandevin...

(novembre 1801)

Vieux temps de toute civilité (*j'ai reçu hier l'honneur
de votre lettre*), quand le vin allait au fil de l'eau, trésor
du vigneron, du négociant, du marinier – du soiffard !
Vieux jus : « *Le nouveau a beaucoup plus de feu et de couleur...* »

(décembre 1753)

Illustré de collages de Judith Wolfe, et manuscrit en 9 quelques exemplaires, ce texte raconte l'histoire du vin et de la vigne à Villeneuve-sur-Yonne. Les noms et références se fondent sur une correspondance et des articles parus, au fil des ans, dans Les études villeneuviennes. C'est un petit hommage au vocable et à la sueur !

François Boddaert, éditeur d'Obsidiane depuis 32 ans, et par ailleurs écrivain. Il a publié, entre autres livres de poèmes, *Vain tombeau du goût français* (La Dragonne, 2001) et *Consolation, délire d'Europe* (La Dragonne, 2004). Vit à la campagne, près des anciens vignobles de Villeneuve-sur-Yonne.