

# VIMINES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI : Les Vignes de Fanfan

## Les vignes de Vimines

Un jour d'automne, nous sommes allées à la rencontre de François Faux-Girard, beaucoup plus connu sous le surnom de « Fanfan », de son fils Damien et de leur Sarto, chemin des Grandes Vignes. Ils sont les derniers sur Vimines à cultiver la vigne pour produire leur vin.



### La vigne fait partie du joli paysage de Vimines depuis longtemps

A l'après-guerre de 1945, la commune ne comptait pas moins de 150 hectares de terrains plantés en vignes ! Il y avait environ 35 celliers et autant de familles qui cultivaient la vigne.

Ces Sartos étaient tous équipés de pressoir, avec une partie cave et une petite partie habitation.

Les vignes s'étendaient alors du bas de Vimines, à la limite de Cognin (les vignes du château « Henri Bordeaux »), puis en montant, on trouvait les Vignes Vichet, la Française, les Perriers, Lachat, la Sallaz, les Brillles, les Mollettes.

Puis « la Grande Vigne », c'était la plus grande étendue avec les Mollettes - les Bionnettes - les Brillles dessous - les Plantées - les Berlioz.

A partir du Grand Borda et jusqu'aux Sauges, les vignes étaient plus espacées et cultivées sous forme de treilles\* assez hautes, et on y trouvait au milieu des plantations de blé, d'orge, d'avoine, et parfois juste de la prairie.

\*une treille est une méthode de culture de la vigne qui consiste à exploiter son port grimpant

### Les cépages de l'époque

A cette période le vin rouge était un cépage dit « direct » avec le « Bacot » très tannique et la « Douce noire ». En blanc, « la Saint Marie » (Roussette) et la Jacquère, cépages typiques savoyard.

Le vin portait alors l'appellation le « pointu de Vimines ».

Il y avait aussi le « Noah » blanc et rouge, interdit à la consommation depuis longtemps car beaucoup trop élevé en taux de méthanol, on disait alors que ce vin « rendait fou ».

Ensuite, les cépages nobles ont fait leur chemin : le Gamay, le Pinot de Bourgogne, la Mondeuse en rouge ; le Chardonnay et la Roussette en blanc.

Les familles produisaient le vin et le livraient en tonneaux aux bistrotts et restaurants de Chambéry et villages alentours, où celui-ci était servi au pot, sur les tables et au comptoir.

L'arrivée du vin servi en bouteille a un peu tué le vin de Vimines à cause du processus nécessaire pour la mise en bouteille. Les vigneronns n'arrivaient plus à vendre leur vin.

Les surfaces de vignoble ont diminué et ont fini par disparaître au fil des années, les propriétaires et héritiers manquant de temps, d'envie ou de moyens pour s'en occuper.



### Fanfan, Damien, des enfants du pays attachés à leur héritage

Fanfan a repris les vignes après ses parents, qui avaient déjà le Sarto aux Grandes Vignes. Ses vignes familiales lui viennent de ses grands-parents maternels.

Il grandit avec le raisin et dès son plus jeune âge il participe au travail de la vigne. Il a toujours eu la volonté de faire perdurer cette culture et s'en est donné les moyens.

En 1992, il replante des greffons faits sur des vignes de plus de 100 ans. Après le décès de son père, au début des années 2000, il réduit de moitié sa plantation de vigne pour passer à 2500 m<sup>2</sup>.

Il suit des formations de vinification, s'équipe d'outils comme le mustimètre qui est un densimètre pour évaluer le taux d'alcool dans le vin et se dote de conseils et du suivi de son vin auprès



d'un œnologue.

Il se modernise en passant à des cuves inox et polyester (plus pratique pour la vinification et la fermentation), mais il garde quelques tonneaux en chêne et châtaignier en souvenir.



En 2020, ils rénovent le cellier de 80 m<sup>2</sup>, qui est classé au patrimoine historique du parc de la Chartreuse. La rénovation est gérée par "les Bâtiments de France" et "la fondation du patrimoine" en respectant des procédés ancestraux comme la forme spéciale des arêtiers de toiture et les cheneaux en zinc vieilli.

La relève est assurée avec Damien, la 4<sup>ème</sup> génération, qui est déjà à l'œuvre depuis de nombreuses années. Il a reçu le savoir-faire qui se transmet de génération en génération et il compte bien faire perdurer le patrimoine familial. Sans oublier Amandine, la fille de Fanfan, toujours présente aussi quand il s'agit de donner un coup de main comme pour l'embouteillage par exemple.



### Le travail de la vigne, ça occupe toute l'année

Dès février-mars, c'est la période de la taille. On sélectionne un seul sarment qu'on attache. Commence ensuite l'entretien des sols avec le débroussaillage. Puis au fur et à mesure des pousses, il faut attacher les sarments au fil, à l'ancienne avec de l'osier et dès les premières feuilles et en fonction de la météo, il faut traiter la vigne contre les maladies avec du soufre et du cuivre.

Mi-juillet il faut de nouveau tailler pour limiter la hauteur.

Ensuite viennent les vendanges à la fin de l'été, la pressée puis toute la phase de vinification où il faut surveiller la fermentation, faire des échantillonnages réguliers et les filtrages. Beaucoup de patience et de surveillance.

Cela emmène vers le mois de juin de l'année suivante où il faut mettre en bouteilles alors que les nouveaux raisins commencent à fleurir, et c'est reparti...



Pour pouvoir produire leur vin, avec une appellation dite de « vin familial », il est nécessaire de remplir un certain nombre de formalités douanières.

Fanfan et Damien produisent environ 2000 litres de vin par an, issus de trois cépages : le Pinot de Bourgogne (vin rouge et rosé), la Jacquère (vin blanc) et le Chardonnay (vin blanc). Le rosé représente environ 20% du volume de rouge préparé.

Nous avons d'ailleurs eu droit à une dégustation de vin blanc, un Jacquère maison, excellent !!!



Cette année, Fanfan et Damien, toujours entourés de leur famille et amis, ont commencé les vendanges le 27 août, avec le cépage Pinot de Bourgogne, puis le 9 septembre avec le Chardonnay et enfin le 20 septembre la Jacquère.

« Les vendanges, c'est aussi et surtout une ambiance, un grand moment de rigolade et de partage. »



Merci à Fanfan et Martine pour leur accueil et pour le récit passionné de Fanfan qui a eu à cœur de partager avec nous l'histoire des Vignes à Vimines. Merci à Damien pour la visite guidée du vignoble et du Sarto.

Enigme : saurez-vous déchiffrer l'inscription sur cette serrure ?



Réponse dans le prochain Vim'Info

