

## LE RENOUVEAU DU VIGNOBLE TONNERROIS

Moins connu que les vignobles alentours de Chablis et de l'Auxerrois, le Tonnerrois offre un climat abrité et un terroir propice, composé de forts coteaux de part et d'autre de la vallée de l'Armançon. La culture de la vigne dans le Tonnerrois remonte à l'époque des abbayes cisterciennes implantées dans la région. Celles-ci, en effet, pour satisfaire leurs besoins en vin, installaient de véritables annexes viticoles au sein des vignobles. C'est le cas du Petit-Quincy, qui renaît aujourd'hui avec un vignoble de 25 hectares, ou de l'abbaye Saint-Michel, transformée en restaurant de prestige, mais conservant encore ses vignes. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble était l'un des plus importants de France, et produisait des vins souvent comparés à des pommard ou à des meursault. Puis vint le phylloxéra qui dévasta les quelque 5 000 hectares de vignes de l'époque.

Aujourd'hui, entre les mains de quelques passionnés, les coteaux renaissent : 210 hectares sont

replantés, principalement sur les communes d'Épineuil, Molosmes et Tonnerre. Ils produisent des vins de

très grande qualité, issus du pinot noir et du chardonnay pour moitié. Les bourgognes rouges sont légers et très fruités, avec des dominantes de fruits rouges, les blancs assez proches des chablis, mais plutôt plus riants et fruités.

Avec le vignoble, tout un patrimoine renaît. C'est le cas de l'abbaye du Petit-Quincy (XII<sup>e</sup> siècle), du château de Maison-Rouge (XVII<sup>e</sup> siècle), du château de Vaulichères (XVI<sup>e</sup> siècle), ancienne propriété du comte de Tonnerre ; mais aussi le petit patrimoine, que les vignerons reconstruisent : les « cabottes » ou « caillebottes », petites cabanes circulaires en pierre sèche qui permettaient aux vignerons de s'abriter pour déjeuner, de stocker leurs outils (les vignes étaient souvent éloignées des villages), ou tout simplement de « boire un coup de tonnerre » à l'heure de l'apéritif !

*Olivier Refait.*



*Exemple de « caillebotte », abri de vigneron en pierre sèche (O. Refait).*