



Émilie Chaix / Mairie de Paris

Depuis le vignoble de la butte Bergeyre (19<sup>e</sup>), la vue est imprenable sur Montmartre.

TERROIR

# ESCAPADES VIGNERONNES

**De Montmartre à Bercy, en passant par la butte Bergeyre, la Ville de Paris entretient cinq vignobles vendangés chaque année. Ces cépages urbains sont les témoins du riche passé viticole de la capitale.**

C'est un vignoble secret, niché sur les coteaux de la butte Bergeyre (19<sup>e</sup>). Derrière les grilles, raisins blancs et rouges mûrissent chaque année depuis 1995, face à la vue imprenable sur le Sacré-Cœur. Un petit chemin serpente à travers les 230 pieds de pinot noir et de chardonnay, les cépages qui produiront la cuvée du clos Bergeyre. Si la première ne date que de 2010, elle renoue en fait avec une tradition viticole vieille de près de 2 000 ans. Introduite par les Romains dès le II<sup>e</sup> siècle, la vigne a prospéré et conquis rapidement toute la Gaule. En 360, Lutèce et ses environs sont alors l'un des plus importants domaines viticoles du pays. Les raisins poussent sur tout le pourtour parisien, de Montmartre à Belleville, en passant

par Ménilmontant et l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés. Servi à la cour de Saint-Louis au XIII<sup>e</sup> siècle, ce vin jouissait d'une très bonne réputation. Après des années de prospérité, les vignobles disparaissent peu à peu au XIX<sup>e</sup> siècle face à une urbanisation qui redessine Paris.

### Une tradition perpétuée

En mémoire du passé, quelques pieds ont été plantés au XX<sup>e</sup> siècle dans les quartiers emblématiques du vin, autour de différents cépages : sauvignon, merlot, gamay et pinot noir. En 1932, une vigne est installée sur le versant nord de la butte Montmartre (18<sup>e</sup>). Composée d'une trentaine de cépages, elle produit du rosé et du rouge. Ce dernier offre en bouche « des notes florales et poivrées,

et des arômes de fruits rouges et noirs », détaille Sylviane Leplâtre, l'œnologue missionnée par la Ville. Situé dans le jardin Yitzhak-Rabin, le vignoble du clos de Bercy (12<sup>e</sup>), planté en 1996, ainsi que les anciens chais et les rails nous rappellent qu'autrefois, le site était la plaque tournante du négoce de vin à Paris. Mais la capitale accueille aussi d'autres vignes moins connues comme à Belleville (20<sup>e</sup>) ou dans le parc Georges-Brassens (15<sup>e</sup>), à l'ouest. Pour Sylviane Leplâtre, « c'est un patrimoine historique qu'il faut conserver car il fait partie de la culture française. » Et les Parisiens l'ont bien compris, car à côté de ces vignobles officiels, certains font aussi renaître la tradition viticole. Preuve que la vigne s'enracine de nouveau à Paris.



Christophe Nozié / Mairie de Paris

## LES VENDANGES, ÇA SE FÊTE !

Chaque année, entre septembre et octobre, bénévoles, voisins et jardiniers viennent cueillir à la main les raisins dans les cinq vignes que compte Paris. Et après la cueillette, place à la fête, avec la traditionnelle Fête des vendanges et du raisin, qui se déroulera du 11 au 15 octobre à Montmartre. Le premier week-end d'octobre, c'est aussi l'occasion de découvrir ces vignobles fermés au public et de déguster la cuvée de l'année précédente. À noter, l'incontournable Fête des vendanges de Montmartre du 11 au 15 octobre, avec au programme défilés, bals, expos, visites guidées et dégustation.

## DES MÉTHODES TRADITIONNELLES

Le raisin récolté à Montmartre est vinifié dans les caves de la mairie du 18<sup>e</sup> selon des méthodes traditionnelles. Les grappes sont sélectionnées pour être soit pressées dans un pressoir en inox soit envoyées dans une cuve de macération. Vient ensuite le temps de la fermentation dans les cuves en inox. Dans la cave de Montmartre, le rouge est élevé en barriques, ce qui permet un bel équilibre entre les tanins du bois et du vin. Les vins sont ensuite mis en bouteille en mars et avril pour le rosé et au début de l'automne pour le rouge. Les jus des autres vignes sont vinifiés à Bercy et au parc Georges-Brassens.



Émilie Chaix / Mairie de Paris

## UN VIN SOLIDAIRE

En 2016, les cinq vignes de la Ville ont produit plus de 2 000 litres de vin, dont 1 400 litres pour le Clos Montmartre. Le Comité des fêtes et d'actions sociales (Cofas) du 18<sup>e</sup>, présidé par Brigitte Houdinière, assure la gestion et la commercialisation du Clos. Comme le souligne Jean-Marc Tarrit, vice-président, ce « vin de la solidarité » est vendu aux enchères et s'achète toute l'année chez certains commerçants au profit des œuvres sociales de l'arrondissement. Seuls les vins des vignes de Montmartre et de Georges-Brassens peuvent acquies lors de ventes aux enchères.



Émilie Chaix / Mairie de Paris