

Le mont Brouilly, 1^{er} géosite du Beaujolais est un Géoparc mondial Unesco, depuis 2018.

Le Clos Vitis (sortie faite par LHP le 20 octobre 2024) s'inscrit dans un objectif de valorisation du patrimoine du Beaujolais, en donnant à voir les liens historiques mais aussi culturels entre la viticulture et la diversité géologique. En effet 12 appellations, plantées presqu'exclusivement en Gamay : de nombreuses différences principalement en raison des sols et du travail des viticulteurs !

Situé au pied du mont Brouilly sur la commune de Saint Lager, le Clos Vitis est un jardin thématique de vignes. Il propose une (re)découverte de la viticulture à travers une collection de vignes ordinaires du monde entier dont certaines sont à l'origine des vignobles actuels.

Le terme "clos" a été choisi du fait de la configuration du jardin, délimité par des murs formant un espace clos. Le terme "Vitis" fait référence au nom du genre des vignes dans la classification botanique.



Le jardin, planté en avril 2021 s'étend sur 3500 m², (le projet du clos Vitis représente un investissement de 300 000 € pour la région, le département et la commune) aménagé en sept terrasses, valorisant chacune une thématique. Le Clos souhaite illustrer ce qu'était le vignoble autrefois, ce qu'il est aujourd'hui et ce qu'il sera demain. On y retrouve notamment la vigne traditionnelle du Beaujolais, la conduite sur échalas (et taille en gobelet, adoptée en 1980, avec 4 ou 5 branches auto portantes), la conduite sur hautains (la vigne prenant appui sur un arbre), treilles et pergolas, la vigne à l'état sauvage ou encore celle de demain... , des plantations en foule (sans ordre, comme avant la crise du phylloxéra), en palissage (pour une conduite en cordon permettant le passage de tracteur), mais aussi au travers de murs (un trou permettant aux racines d'être côté nord et aux branches d'être côté sud).

Vitis vinifera constitue l'espèce de vigne la plus répandue dans le monde (Europe et Moyen Orient, divisé en cépages) avec son intérêt économique de production de raisins de cuve, les 71 autres types de *Vitis*, les vitacées, ont désormais leur premier parc ouvert au public. *Toutes ne sont adaptées aux conditions climatiques du Beaujolais (venant d'Asie, d'Amérique centrale et du sud), mais sont visées 40 espèces à terme (Vitis amurensis, berlandieri, rupestris...)*

Plusieurs partenaires ont contribué à la réalisation de ce projet. A commencer par l'Espace des Brouilly et les viticulteurs des deux crus, les six communes, l'INRAE dont le conservatoire

de référence au niveau international a offert près de 400 pieds et la Sicarex Beaujolais qui assure les bouturages et greffages des plants.



Créé en 1956, l'Espace des Brouilly avait alors pour vocation la promotion et la mise à disposition des crus **Brouilly** et **Côte de Brouilly**.

Depuis 2006, l'Espace des Brouilly accueille le public : 12 000 personnes en 2019 où l'on vendait alors plus de 15 000 bouteilles.

L'idée est également de faire participer le public aux différents travaux de la vigne. Il s'agira plus particulièrement des « travaux en vert » : ébourgeonnage, palissage avec fils releveurs, tressage des sarments.

Comme son nom l'indique, le Clos Vitis est entouré de murs. Cependant, celui du fond a volontairement été ouvert, telle une fenêtre d'accès vers le Mont Brouilly. On voit les vignes changeant de couleur en ce jour d'automne. La vigne palissée est plus verte car plus jeune ! Un sentier aménagé partira du Clos pour mener jusqu'au sommet du Mont Brouilly. Les visiteurs pourront rejoindre à pied la chapelle et le géoscope tout en profitant du point de vue.



Complété par une aire de jeux pédagogiques pour les enfants, où on trouve des structures métalliques, mais aussi des chênes permettant la fabrique des tonneaux et un chêne liège (bouchon).

Le Gamay aime être en compétition pour s'améliorer : on plante désormais 6000 pieds par rang (avant 12000 pieds !)... L'enherbement permet de compenser !

La vigne apparaît il y a 60 millions d'années. Vers -8000/-6000 ans la vinification se fait, au Moyen Orient, dans le Caucase.

Le Clos Vitis permet de suivre les vignes, de voir comment elles s'adaptent au climat : on peut noter de nombreuses différences au niveau des feuilles...

Ne pas oublier que la vigne est une liane, et donne par fermentation des raisins un breuvage « pour se connecter au divin ».

En Mésopotamie, Gilgamesh, (personnage héroïque de la Mésopotamie antique, roi légendaire de la cité d'Uruk, et dieu des Enfers dans la religion mésopotamienne) parvient dans le royaume du soleil, il découvre une vigne enchantée dont le vin, s'il obtenait la permission d'en boire, lui assurerait l'immortalité ! Plus tard, le vin apparaît dans d'autres récits mythologiques. On a retrouvé de multiples amphores chez les Grecs et les Romains. En France, les plus anciennes vignes sont situées vers Arles et aussi via la Suisse, diffusées par les Romains.

Le développement dans notre région est dû aux moines cisterciens de Cluny. Le cépage Gouais (raisin blanc), introduit à la fin du Moyen Age, dont le Pinot noir et le Gamay sont des « cousins ». Il se développe en Bourgogne, où le Pinot Noir trouve son terrain d'excellence : en 1395 Philippe le Hardi puis Philippe le Bon bannissent le Gamay de la Bourgogne, le réservant aux sols pauvres du Beaujolais, composé de granit et de schiste.

Au 16^e siècle, les bourgeois lyonnais vont acquérir des domaines en Beaujolais pour ne pas payer de taxe, et ainsi développer le vignoble.

Le 19^e siècle marque un renouveau, en 1945 c'est une monoculture. En 25 ans on est passé de 30000 hectares à 18000 hectares, favorisant la qualité à la quantité.

Aujourd'hui les difficultés sont plutôt vers le Bordelais. La consommation a fortement baissé et oblige à une montée en gamme. L'amélioration est intense depuis 8 ans, par la replantation.

La présence de rosier permet de détecter l'oïdium, car le rosier est plus sensible, dès les 1ères taches, on traite.

Les plans américains découverts en 1860 résistants au phylloxéra (insecte), introduits en Beaujolais en 1880. L'Europe a vu 80% des vignes détruites. (Victor Puilliat, 1827-1896, Chiroubles)

Benoit Raclet (1780-1844) a utilisé l'échaudage, pour lutter contre la pyrale (ver coquin).

On trouve de la vigne cultivée en pergola chez les Egyptiens.

Livre : Gloire et déboires du Beaujolais.

Rq : on parle de « Climats » en Bourgogne, et de « Lieux-dits » en Beaujolais, dans les crus.