

Le Fait du Jour → Vendanges

Décalage

Le ban avait été fixé à mardi dernier par les vignerons pouillysois. Mais aucun n'avait alors débuté les vendanges. Il a fallu attendre que la plante assimile la pluie tombée tardivement.

Un chiffre

12,5 à 13° potentiels pour le raisin à Saint-Andelain, d'après les prélèvements. Soit 1° gagné par semaine, au cours des deux dernières.

Précautions

Chez Redde, pas de transvasement de seau à hotte et de hotte à benne. Donc pas de grain écrasé, pas de perte de jus. On vendange à la caissette, qui part directement au pressoir.

POUILLY ■ Après le coup de pluie tant attendu, les vendanges ont bien démarré, avec le beau temps

Le « gros départ » donné hier matin

C'était, hier matin, le top départ des vendanges pour la plupart des viticulteurs de Pouilly. Avec des conditions climatiques « inespérées ».

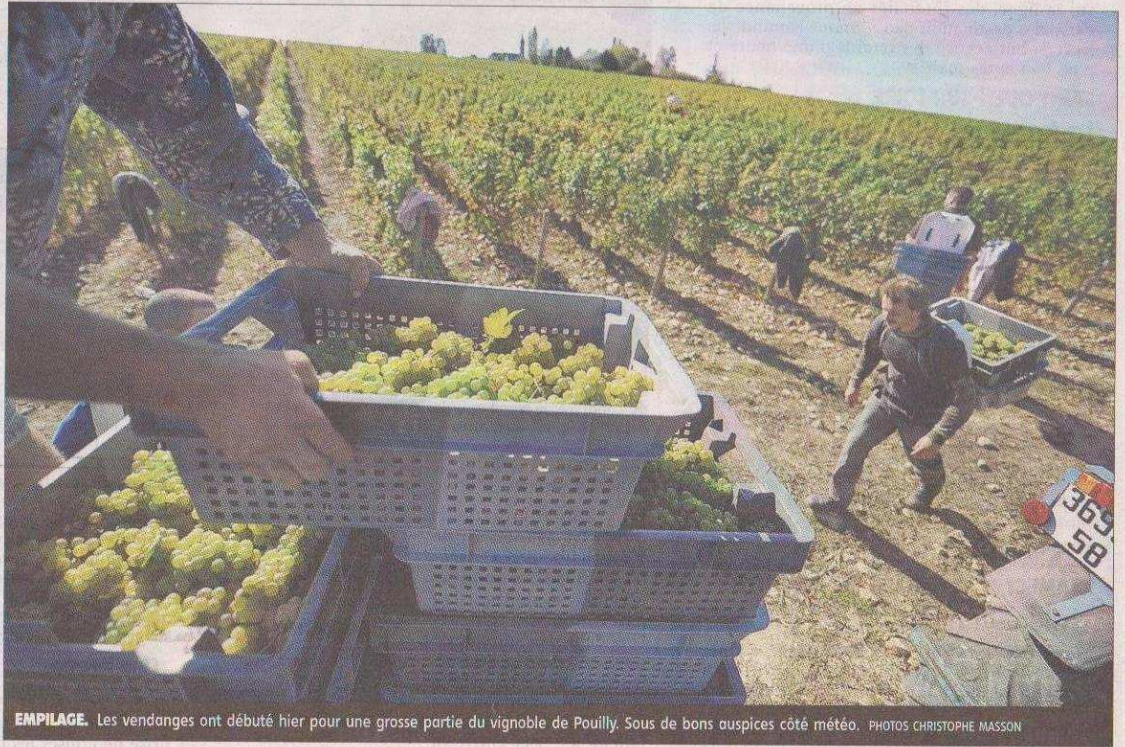
Perrine Vuilbert

perrine.vuilbert@centrefrance.com

8 h, hier, dans les vignes de Saint-Andelain, c'était le lancement des vendanges 2012 pour le domaine Michel Redde. Comme pour beaucoup d'autres viticulteurs des alentours. « Ce matin, on a eu un gros départ sur le vignoble », confirme Bertrand Jeannot, vice-président du syndicat des viticulteurs de Pouilly.

Et de se réjouir : « Les conditions climatiques sont inespérées, c'est formidable. Je suis agréablement surpris car avant la pluie, on avait de quoi avoir peur... Là on a des nuits fraîches et de l'ensoleillement, la vie est belle ! »

Au domaine Annick Tinél-Blondelet, à Pouilly-sur-Loire,



EMPLIAGE. Les vendanges ont débuté hier pour une grosse partie du vignoble de Pouilly. Sous de bons auspices côté météo. PHOTOS CHRISTOPHE MASSON



« On a goûté, on a vraiment du fruit, beaucoup de maturité et la petite acidité qu'il faut »

les vendanges ont également débuté hier matin : « On en a pour une quinzaine de jours, on a une machine pour nos 10 ha à Pouilly et 5 ha à Sancerre. C'est vrai que la pluie nous a arrangés. On n'a pas encore les retours sur les degrés. »

Romain Redde, lui, avance les chiffres de « 12,5 à 13 en degrés potentiels, d'après les prélèvements » : « Depuis deux semaines, on fait les prélèvements, ça prenait 1° par semaine. On a goûté, on a vraiment du fruit, beaucoup de maturité et une

petite acidité, juste comme il faut. On a commencé aujourd'hui sur la butte de Saint-Andelain, qui est toujours plus mûre en premier, en raison de la présence de silex. » C'est parti pour deux semaines de labeur dans les vignes.

« Il ne faudrait pas trop de grosses chaleurs »

Le jeune viticulteur revient sur le climat des derniers mois : « Il y a eu beaucoup de sécheresse, on attendait l'eau... On l'a eue la semaine dernière, mais on l'aurait voulue deux semaines

avant. Là, ça va tant que les températures restent fraîches : il ne faudrait pas trop de grosses chaleurs, surtout avec la pluie qu'on réannonce cette semaine, sinon ça risque de pourrir. »

Il se remémore : « L'an dernier, on avait déjà fini ! On avait vendangé du 5 au 20 septembre. Autrefois on vendangeait souvent début octobre, on revient cette année à la normale. »

Pour le domaine de l'Épineau, à Saint-Martin-sur-Nohain, les vendanges ne débuteront que demain mercredi : « Ce n'est pas assez mûr, mais là le climat est

idéal pour que ça mûrisse, ça va affiner les arômes », indique Emmanuel Charrier. « Cette année, on gagne à attendre. Je commence par les rouges, qui sont à 12,5°. Pour les blancs, on a 11 à 12°. Je ferai deux matinées cette semaine car l'après-midi c'est un peu chaud. Puis on vendangera trois jours la semaine prochaine. »

Au total, sur le vignoble pouillysois, Bertrand Jeannot annonce des rendements plutôt faibles : « À l'œil, on est parti sur une récolte moyenne à petite ». ■

DANS LA VIGNE ■ Témoignages de vendangeurs chez les rares vignerons qui récoltent le raisin à la main

« Les deux premiers jours, c'est vraiment difficile »

Ils sont une minorité. De moins en moins nombreux. Mais certains y reviennent... Les viticulteurs qui font le choix de vendanger à la main créent des emplois le temps de ces travaux saisonniers.

« On est soixante-dix », livre Romain Redde, à Saint-Andelain. « On prend des gens du coin, car on n'a pas la place pour les loger. Ils viennent de La Charité et de Nevers. On les nourrit le midi. »

Hier, justement, en fin de matinée, il tardait à Marie de faire



MANUELLES. Des vendanges qui mobilisent du monde dans les vignes.

la pause méridienne. Elle vient vendanger ici depuis quatre ans, en couple avec Maurice. En voisins, car ils habitent Saint-Andelain. « Moi ça fait trente ans, il y en a eu des grappes de coupées ! », rit Maurice. « Il y a un noyau dur de gens qui reviennent chaque année. On est toujours deux par deux, on coupe chacun d'un côté. En rythme ! »

Gare aux accidents de sécheur. « Ça m'est arrivé », confie Marie. Mais le plus dur, ce sont les courbatures. « Demain matin, on va les sentir... » Le por-

teur de caissettes lâche : « Les deux premiers jours, c'est vraiment difficile ». Selon le remplissage, ils portent 15 à 25 kg dans le dos. Mais pour Maurice, le bonheur est dans la vigne : « Les vendanges, surtout à la main - ce qui garde le charme d'antan -, c'est se retrouver avec plaisir. Et la vue ici, on ne s'en lasse pas ! »

Le domaine Redde est revenu aux vendanges manuelles depuis 2008. « Pour une question de qualité, et pour moins abîmer le bois sur la vigne. » ■