

Le réseau MATU, un repère bien utile pour les vignerons

PUBLIÉ LE 04/09/2014

Par Clément BATTELIER

Barséquanais - Le compte à rebours approche de la fin pour les vignerons. Aux Riceys comme ailleurs, on a guetté la maturation du raisin pour fixer la date de lancement.



En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et des contenus personnalisés en fonction de vos centres d'intérêt.

[d'informations](#) [d'accueil](#)

Les résultats récoltés par le réseau sont riches d'informations pour les vignerons.

Au sein du plus grand terroir de champagne, le réseau MATU, qui se veut ouvert à tous les vignerons, a commencé les relevés sur le terrain peu après le 15 août. Chaque matinée du lundi et du jeudi, les six préleveurs officiels – plus un à deux en prenant en compte les secteurs de Balnot-sur-Laignes et de Polisy – en ont réalisé en moyenne jusqu'à 140.

Les résultats enregistrés, avec la mesure du degré de sucre et d'acidité, sont censés permettre une analyse extrêmement fine de l'évolution de la maturation du raisin, qui détermine le jour du début de vendanges. « *Nous nous appuyons sur des vignes étalons, mais pas seulement. Nous effectuons également des relevés complémentaires pour faire ressortir les exceptions* », témoigne Francis Wenner, président de la section locale du Syndicat général des vignerons (SGV) et correspondant pour l'Association viticole champenoise (AVC) pour les Riceys et les communes environnantes.

Dernière semaine déterminante

Car si pour chaque village, une seule et unique date est fixée, toutes les personnes concernées ne débiteront pas forcément leurs vendanges à l'échéance dite. Par exemple, face à des vignes mûres avant ou après l'heure, le vigneron aura le droit de s'adapter. « *À condition de faire une déclaration auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) et du responsable du village, afin de s'assurer auprès des services de l'État et de contrôle* », précise aussitôt Francis Wenner.

En début de semaine, à la maison de champagne Péhu-Guiardel et fils, les membres du réseau, dont Geoffrey Péhu est le responsable, ont reçu les représentants des deux coopératives ricetonnaises et de la maison Alexandre Bonnet pour faire le point. Le 10 septembre était alors avancé, sans aucune officialisation. « *Les correspondants de la côte des Bar doivent se réunir autour de Bruno Duron, ingénieur au CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne) pour en discuter et, au bout du compte, harmoniser.* »

En attendant, l'optimisme était plutôt de rigueur au vu des prévisions météorologiques annoncées, marquées par du beau temps et des températures atteignant, voire dépassant les 25 degrés. « *La seule crainte concerne les foyers de pourrissement qui ont séché depuis le mois de juillet et qui peuvent être réanimés au moindre gros coup d'eau* », signale Francis Wenner.

Si le travail de la vigne passe par des étapes préliminaires essentielles, la dernière semaine précédant la cueillette est toujours déterminante pour la qualité du raisin. Et du vin, ça va de soi.

AILLEURS SUR LE WEB



Idées cuisine : Une nouvelle proposition à découvrir et déguster tous les jours en ligne - [Ma vie en couleurs](#)

Santé : les mutuelles qui remboursent le mieux vos soins - [Le Comparateur Assurance](#)

Recette en famille : Feuilletés aux épinards et fromage Kiri® - [Cuisine à quatre mains](#)

Un nouveau directeur au Centre d'affaires Sud Lorraine (Nancy) de la Caisse d'Épargne - [Décideurs en région](#)

Recette : les tomates confites à l'huile de Frédéric Anton - [Lapeyre](#)

A LIRE SUR LEST-ECLAIR.FR



Gendarmerie : Deux nouvelles recrues ont pris leur fonction début août

[Le braquage tourne court au magasin Thiriet](#)

[Le forain se tue sur l'autoroute sous les yeux de sa famille](#)

[Un petit tour à Niglo ?](#)

[Le fisc aubois récupère 19M€ par an](#)

Recommandé par



Ajouter un commentaire...

Commenter