

## X ÉCONOMIE

MARDI 11 OCTOBRE 2016

## CÔTE DES BAR

# Les vendanges douces-amères des vigneronns de l'Aube

2016, une année à oublier pour la Côte des Bar ? Pas si sûr, estiment quelques témoins. Malgré le gel et le mildiou, qui ont restreint les volumes, les jus sont beaux.

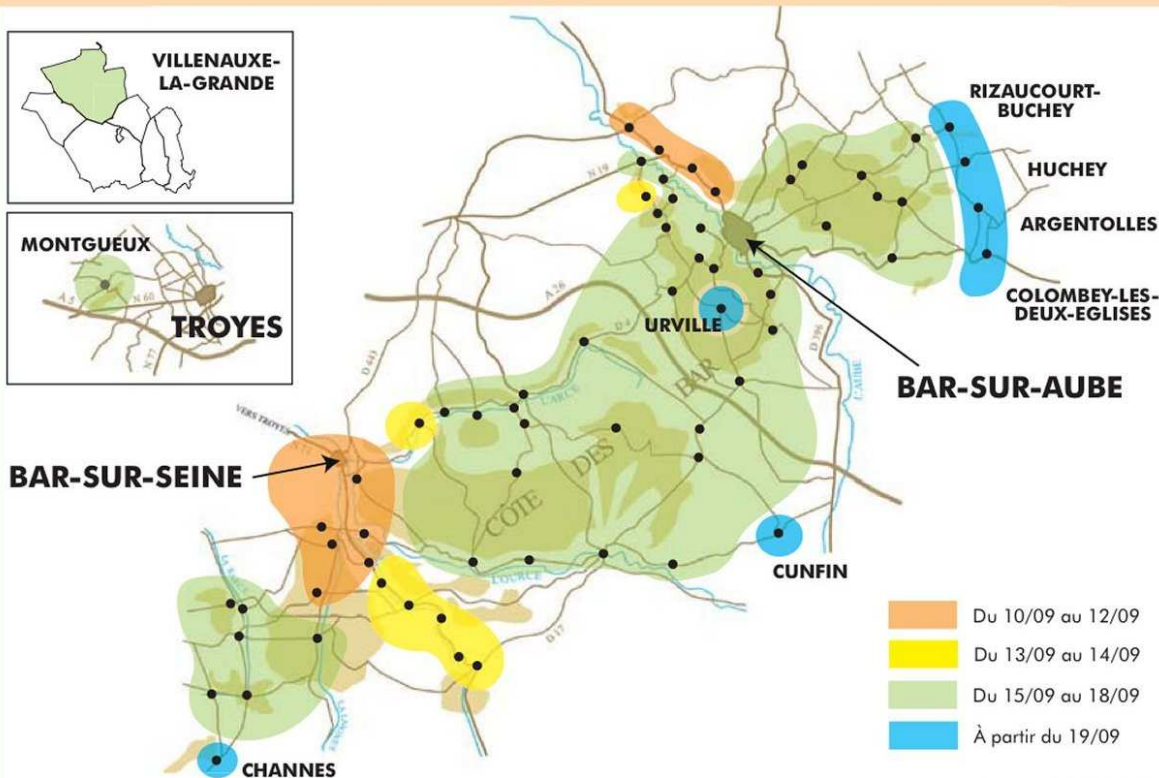
Avec un remarquable sens de la litote, Joël Falmet note que 2016 « n'est pas une grosse récolte ». Le vigneron de Rouvres-les-Vignes, vice-président du Syndicat général des vigneronns, a ses vignes dans un des villages les plus touchés par le gel de la nuit du 27 avril. « On vit avec la nature. Ça a gelé comme on ne l'avait pas vu depuis les années cinquante. » Le mildiou, particulièrement « stressant à gérer », avec des fenêtres d'intervention très réduites pour les vigneronns, a largement contribué à la destruction d'un potentiel de récolte déjà largement entamé. Joël Falmet a, de son côté, remarqué « un gradient vieilles vignes-jeunes vignes », les plus jeunes ayant plus souffert que leurs aînées. Au mois de juin, peu de vigneronns auraient parié sur l'excellente qualité de la récolte qui vient de s'achever dans la Côte des Bar.

## Six jours sans pluie en juin

Malgré des dates de cueillette assez classiques (voir l'infographie ci-contre), le profil de l'année est une accumulation d'extrêmes : la pluie et le manque d'ensoleillement au printemps (Bruno Duron, du Comité interprofessionnel des vins de Champagne, note par exemple « six jours sans pluie et quatre sans humidité » en juin), le chaud et le sec pendant la deuxième partie de l'été, parfois au point de provoquer un stress hydrique sur les ceps. « On a eu tout en une année. » L'Aube a réalisé entre un tiers et une moitié de sa récolte potentielle, pour une moyenne s'échelonnant de 3 500 à un peu plus de 5 500 kilos par hectare.

## Belle année pour l'arbane

À Urville, Michel Drappier laisse pointer sa déception : il n'y aura pas de Grande Sèndrée cette année. Le millésime ? « Je ne sais pas encore. » Il y aura « sans doute » du brut nature, un élément important de sa gamme. Chez le vigneron-négociant, les vendanges se sont achevées mardi 27 septembre, à une exception près : « une équipe dédiée de douze personnes » a coupé les cépages anciens de la cuvée Quattuor, jeudi 29. Le blanc de quatre blancs est la petite consolation de 2016. L'arbane, par exemple, connaît « une de ses plus belles années depuis 2003 ». Le cépage endémique de l'Aube « et le petit meslier sont tardifs » : ils n'ont pas gelé, ou moins que les autres.



Les dates de début de cueillette du pinot noir dans l'Aube en 2016. Ce cépage représente 85 % de l'encépagement de la Côte des Bar. Sur cette cartographie du vignoble de l'Aube, on distingue nettement les secteurs les plus hâtifs (vallée de la Seine, rive est de la vallée de l'Aube).

Infographie : Pré-médias L'Est éclair

Certaines parcelles non gelées ont donné en quantité comme en qualité. C'était le cas, par exemple, d'une belle parcelle de pinots blancs et de pinots gris de Jean-Michel Lamoureux aux Riceys.

## Taille d'équipe

C'était le cas, également, de trois beaux hectares à Courteron, quasiment perdus dans les bois, les Fleury, père et fils, y exploitent pinots noirs et chardonnays en biodynamie. Chez les Normand, à Bar-sur-Seine : « On a été un peu au-dessus de nos estimations », commente Simon. Le choix de conserver des équipes de vendangeurs importantes a sans doute joué sur la qualité finale de la matière première, que le jeune vigneron juge « très satisfaisante ». Même commentaire chez Pierre-Éric Jolly, à Landreville, chez qui la ven-

dange s'est faite en « cinq à six jours au lieu de huit à neuf », mais avec « la même taille d'équipe ».

## Les couleurs de Neuville

À la coopérative vinicole de Neuville - Buxeuil, le directeur Stéphane Jacquet affiche une prudente satisfaction après une « campagne atypique ». L'année difficile sur le plan comptable ? « Je le savais depuis juin. » Pour lui, « il va falloir tirer des enseignements en termes d'organisation ». Restent les couleurs, grande spécialité de la coopérative. La production, « un peu plus de 1 000 hectolitres », correspond à un peu moins de la moitié des volumes usuels mais les vins sont « très concentrés, avec beaucoup de couleur et un joli fruit frais ». Peu de raisin, mais du bon. C'est un peu la morale de l'année.

YANN TOURBE



Jean-Michel Lamoureux dans ses pinots blancs, juste avant la vendange.