

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais**

## VITRY-LE-FRANÇOIS

### Vendanges 2008 : « Ça s'annonce très bien ! »



La dernière réunion d'estimation de la récolte de raisin a révélé des chiffres prometteurs.

Dernière ligne droite avant les vendanges en pays vitryat. Le cru 2008 est prometteur, avec du raisin en quantité, même si les caprices de la météo peuvent toujours changer la donne.

« ON doit jongler avec la nature ! » Une formule qui résume parfaitement le métier de vigneron pour Jean-Louis Chauré, à une douzaine de jours du début de la vendange de ses vignes de Bassuet. « Chaque année a ses problèmes, ses maladies, il faut y faire face », ajoute-t-il. Pour 2008, tous les indicateurs sont pour l'instant au vert. « On a plus de degré que l'an passé, ça s'annonce très bien, commente cet ancien du bâtiment et travaux publics, reconverti par passion familiale dans la vigne et le vin. Je pense même qu'on pourra faire un millésime ! »

Fier de son terroir, Jean-Louis Chauré qui élabore lui-même son vin, estime être implanté dans un secteur particulièrement florissant. « Le secteur vitryat a réussi à se faire une place, affirme ce Bachotin de toujours, qui a vu sortir de terre les premiers pieds de vigne il y a 35 ans. La nature est avec nous. Nous bénéficions d'un microclimat, nous sommes bien exposés et nous avons un bon sous-sol crayeux... De plus, les plantations sont relativement jeunes et les viticulteurs sont très sérieux dans le palissage des vignes. » « C'est notre moisson » Pas étonnant, selon lui, que la dernière réunion d'estimation de la récolte de raisins ait vu défiler des chiffres au-dessus de la moyenne champenoise, vendredi dernier. Les 12 communes de l'arrondissement vitryat ont en effet annoncé des productions à venir comprises entre 16.000 et 20.000 kilos de raisin par hectare ! « Vous avez de la chance, a même déclaré Sébastien Debuisson, représentant du comité interprofessionnel des vins de Champagne, lors de cette rencontre. Votre secteur est plus tardif, ce qui vous garantit plus de raisin... » S'il ne reste plus à Jean-Louis Chauré qu'à préparer les vendanges, pas question de se réjouir trop vite. « Comme on dit, tant que le raisin n'est pas au pressoir, rien n'est sûr, sourit le viticulteur. Il peut encore grêler, les raisins peuvent tourner s'il fait trop chaud... Et il ne faudrait pas qu'il pleuve trop, car on a déjà des petits foyers de pourriture ! » Jean-Louis Chauré a déjà nettoyé et installé son pressoir. Reste à constituer l'équipe de vendangeurs, une petite trentaine de personnes chez lui, en général des habitués. « En ce moment, je reçois dix appels par jour ! Je rappelle aux gens que la date d'ouverture des vendanges ne correspond pas forcément au début des vendanges. » Lui, compte démarrer « vers le 22-23 » pour dix à douze jours. Tout dépendra bien sûr de la météo des jours à venir. « Si le ciel reste couvert, cela ne mûrira pas vite... », pose-t-il simplement. Et, pour obtenir la meilleure qualité de vin, mieux vaut patienter jusqu'à ce que les vignes soient parfaitement à maturité. En attendant, il ausculte ses rangs presque tous les jours. « On va prendre le degré des raisins dans chaque vigne pour savoir par laquelle on va commencer cette année, explique-t-il. On utilise un réfractomètre ou un densimètre. » Deux outils de professionnel qui donnent le taux de sucre ou directement le degré alcoolique du raisin. « Les vendanges, c'est notre moisson, la satisfaction de toute une année ! », conclut Jean-Louis Chauré qui pense pourtant déjà à la suite. Une fois le raisin cueilli, il s'attellera en effet à « la conduite du vin » jusqu'en fin d'année... Aurélie Juillard \*\*\* Dernière concertation entre viticulteurs « Les réunions d'estimation sont très importantes, souligne Jean-Louis Chauré. On échange avec un technicien du CIVC (comité interprofessionnel des vins de Champagne) et les autres viticulteurs. On évoque les difficultés, les maladies, les nouveaux traitements... » La dernière rencontre en date s'est tenue vendredi dernier, en mairie de Bassuet, autour d'une trentaine de professionnels du secteur vitryat. L'occasion de discuter la date d'ouverture des vendanges. Si les viticulteurs locaux auraient souhaité le 18 septembre « par sécurité », ce sera finalement le 20 au plus tôt (notre édition d'hier). Reste que, si le raisin arrivait à maturité avant, une demande de dérogation est toujours possible auprès du CIVC. Les vigneron ont ensuite évoqué l'oïdium, ce champignon qui attaque le grain de raisin, le faisant durcir et lui donnant un goût détestable. « D'année en année, ça gagne », a commenté un viticulteur. Une analyse confirmée par Sébastien Debuisson, du CIVC : « Cette année a été une grosse année à oïdium et ça risque de devenir courant. Le temps chaud, couvert et humide le favorise et c'est ce qu'on a eu. » Ce qui n'empêche pas le spécialiste de considérer « le secteur vitryat comme le plus beau de Champagne cette année ». A.J. viticulture

**Auteur :**

**Article paru le : 8 septembre 2008**

