



Chers amis vignerons et amis des vignerons.

Bien préparer son chai avant l'arrivée des vendanges

Prenant exemple sur les vignerons professionnels prévoyants, les vignerons amateurs des vignes patrimoniales préparent leurs chais plusieurs mois à l'avance. Acquérir des équipements bien adaptés et au meilleur prix est parfois très difficile au mois de septembre (fournisseurs débordés, stocks épuisés). Un chai opérationnel est débarrassé des objets inutiles souvent porteurs de mauvaises odeurs transmissibles au vin. Il est nettoyé du sol au plafond. Les récipients et outils de vendange sont nettoyés au plus près de la date de récolte. Une visite d'inventaire préalable permet de vérifier leur état, de réparer et de compléter.

Contrôler la maturité pour fixer la date des vendanges techniques

Les contrôles de maturité, au moins trois par cépage et par parcelle, voire par clone, permettent de déterminer la date optimale des vendanges techniques. Un réfractomètre suffit. Il est mieux, car plus décisif en fonction du type de vin à élaborer, de mesurer aussi l'acidité, soit l'acidité complète au pHmètre, soit l'acidité totale avec une burette, de la soude et du bleu de bromothymol.

Bien distinguer les vendanges techniques des vendanges festives

Les vendanges festives sont planifiées plusieurs mois à l'avance, surtout dans les collectivités territoriales, mais les vendanges techniques obéissent à la nature qui a toujours un autre calendrier. Obtenir un jus de raisin sain, élaborer un vin de qualité, exige des conditions de travail incompatibles avec l'ambiance d'une foule bruyante et excitée dans le chai. Séparer les deux types de vendange évite beaucoup d'erreurs et de vins avec défauts. Si tout se fait le même jour, il faut prévoir des moments spécifiques, des espaces et des personnes dédiés, des animations hors du chai et expliquer les rôles et les objectifs. Il n'y a jamais de bonne fête avec du mauvais vin.

Répondre à la demande de vins culturels, originaux, franciliens notamment

VFR reçoit de plus en plus souvent des demandes pour déguster des vins franciliens et aussi des vins culturels d'autres régions. Or, ces vins, hormis Suresnes et le Vin de pays du Calvados, ne peuvent être commercialisés et, après douze ans de demandes auprès des pouvoirs publics, aucune règle adaptée n'a été édictée. Il reste donc seulement le mode de diffusion élaboré par VFR : la consommation en cercle privé. VFR propose une solution qui consiste à adhérer à VFR dans le collège des consommateurs (10 €/an) et VFR s'efforce de fournir les vins correspondant aux attentes dans la limite de disponibilité chez les producteurs.

Droits de plantation, un sujet ancien, difficile, brûlant mais porteur d'avenir

Ce thème sera traité dans une série d'articles dans les prochaines infolettres.

Lecture pour vignerons

Connaissance et travail du vin, de **Jacques Blouin** et **Émile Peynaud** (Dunod, 2005, 4e édition, 376 p, 49,70 €) est un manuel d'oenologie donnant les pratiques fondamentales communes à tous les vins depuis la récolte des raisins jusqu'à la mise en bouteilles, notamment : maturation, fermentation, vinification, clarification, conservation.

Le conseil du mois par Emmanuel MONTEAU, conseiller viticole indépendant

Si cela n'a pas encore été fait, côté est d'abord puis côté ouest ensuite, et s'il y a des traces de maladies cryptogamiques, il est utile de procéder à un effeuillage autour des grappes afin de réduire les effets de l'atmosphère humide liée aux conditions climatiques ou à un enherbement mal maîtrisé. Pour ceux qui ont de petites quantités de vendanges, du temps et un bon ciseau de tri à pointes fines, commencer à enlever des baies défectueuses, abîmées ou recouvertes d'oïdium sur les grappes, cela réduira les pertes, assainira la récolte et accélèrera la rentrée des raisins en fouloir ou en cuve. Poursuivre les traitements à base de soufre jusqu'à la fin du mois.

Patrice BERSAC, Président