

Vendanges à Châteaumeillant

Une belle récolte pour les gris

■ **Les vendanges 2009 à Châteaumeillant ont débuté lundi 21 septembre, comme à Sancerre. Malgré un rendement inférieur à celui de la campagne précédente, le millésime sera très qualitatif. L'état sanitaire des baies est particulièrement satisfaisant ce qui annonce un bon cru.**

C'est une année exceptionnelle, "une récolte miraculeuse". Les raisins sont sains, les degrés satisfaisants, une bonne acidité totale et un pH équilibré. Des analyses œnologiques qui apportent des bonnes perspectives pour les vins de Châteaumeillant. Le moral est là, cela se voit et s'entend dans le conquet de réception où, le temps de vider une remorque, les coopérateurs parlent de leurs parcelles et surtout du climat bénéfique qu'ils ont eu sur l'ensemble du cycle cultural contrairement à d'autres appellations du Centre-Loire.

Des efforts pour la qualité

Depuis quelques années, les vignerons suivent un cahier des charges en amont dans les vignes. Les lignes directrices concernent la taille, les travaux de printemps, les traitements phytosanitaires, des vendanges en vert si nécessaire pour la maîtrise des rendements, l'entretien général des parcelles,

etc. De plus, des sélections parcelles sur une superficie de 20 ha (6 en rouge et 14 en gris) sont réalisées afin d'élaborer des cuvées "prestiges".

Tout le long du cycle cultural, ces parcelles sont contrôlées par trois coopérateurs nommés par le conseil d'administration. Ils réalisent trois visites dans les vignes. Une quatrième visite est faite par un œnologue de la SICAVAC de Sancerre. Il prélève des échantillons afin d'apprécier la maturité et la date de récolte. Un suivi est aussi réalisé par la structure de Sancerre tout le long des vinifications et de l'élevage.

Une qualité reconnue

La réforme de l'organisation commune du marché (OCM) du secteur viticole datant du 1er août dernier a substitué, entre autres, tous les AOVDQS (appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure) en France. L'appellation des vins de Châteaumeillant (AOVDQS) a obtenu une AOP (appellation d'origine protégée), un signe de qualité européen. Une reconnaissance bien méritée. Mais, ce que les vignerons attendent depuis longtemps, c'est l'accession à l'AOC (appellation d'origine contrôlée). La procédure pour l'obtention de cette AOC est au stade de la PNO (procédure nationale d'opposition) qui a été validée tout dernièrement. Aujourd'hui, une autre étape reste à faire. Il s'agit du plan d'inspection qui découle de la dernière réforme des AOC. Cette étape est en cours de validation par la CAC (commission d'agrément et de contrôle), organe de l'INAO (Institut



Les vignerons coopérateurs sont satisfaits de la vendange et se préparent à déguster un bon millésime 2009.

national de l'origine et de la qualité). Avant la fin de l'année, ce plan d'inspection devrait être classé. "Je pense que maintenant, ça devrait aller assez rapidement. Enfin, depuis le temps que nous l'attendons, ça serait comme un beau cadeau de fin d'année" souligne Thierry Amizet, membre du conseil du nouveau syndicat de gestion des vins de Châteaumeillant.

Depuis cet été, les deux syndicats de l'appellation n'en font plus qu'un. Il s'agit du syndicat de gestion des vins de Châteaumeillant regroupant tous les viticulteurs : les coopé-

rateurs comme les indépendants.

La vinification des gris

Les gris sont élaborés à partir d'un assemblage de pinot noir et de gamay à jus blanc qui est dominant. Arrivée au conquet, la vendange est directement pressée. On récupère le jus qui est envoyé, par des tuyauteries inox, vers des cuves. Cette année, compte tenu des températures importantes des bennes apportées (de l'ordre de 26 à 27° C), "il fallait descendre cette température de 8 à 10° C et la ramener à 15° C. La maîtrise du froid est extrêmement importante afin de ne pas laisser les jus partir en fermentation alcoolique" indique Fabrice Deterne, maître de chai de la cave des vins de Châteaumeillant.

Ensuite, s'opère le débourbage et l'on récupère les jus clairs. Ce n'est qu'après cette étape qu'a lieu la fermentation alcoolique (FA). Cette transformation de sucre en alcool dure environ 10 jours toujours sous contrôle de température (de 16 à 20° C). La FA terminée, les jus sont soutirés et envoyés en cuve en absence d'air. Pour éviter toute oxydation, on apporte du SO2



À la réception, la densité, le degré et le poids sont pris pour chaque benne apportée.

dans une limite totale de 200 mg/l de vin. En 2008, les ventes en gris ont représenté 1.200 hl. "Face à une demande toujours croissante pour les gris, cette année nous envisageons de vinifier 1.600 voire 1.700 hl, soit plus de la moitié de notre production" déclarent Gilles Godon, directeur adjoint de la cave et Thierry Amizet.

José Martinez-Teruel



La récolte 2009 mécanisée aura duré quatorze jours.

Chiffres repères

- Surface du vignoble : 100 ha
- Nombre de coopérateurs : 20
- Nombre de vignerons indépendants : 6
- Production de la cave coopérative (en 2008) : 3.152 hl
- Cépages : pinot noir et gamay pour le gris, sauvignon et chardonnay

Le réchauffement climatique va-t-il bouleverser la conduite de la vigne ?

Depuis les années 1970, tous les experts sont unanimes sur la problématique du réchauffement climatique et la conduite de la vigne.

En effet, ils observent une avancée significative de tous les stades phénologiques de la vigne qui dépendent de la température. "Le débourrement survient une semaine plus tôt, la floraison avance de dix jours, la véraison de deux semaines et les vendanges de trois semaines à un mois." indique Bernard Seguin, directeur de recherches, coordinateur de la mission changement climatique

et effet de serre à l'INRA d'Avignon.

En France, les vendanges ont avancé

Dans les vignobles d'Alsace, la date de la véraison s'est avancée de trois semaines. "En 50 ans, de 1945 à 2005, les vendanges sur les appellations Tavel et Châteauneuf du Pape dans les Côtes du Rhône méridionales, ont progressé de trois semaines. Ce phénomène s'intensifie depuis le début des années 1990." indique le syndicat intercommunal de l'appellation Châteauneuf du Pape.

En Champagne, l'évolution des dates de pleine floraison et de vendanges est une illustration régionale des changements climatiques. "Depuis 1987, ces deux stades gagnent en précocité.

C'est ainsi qu'aujourd'hui, en Champagne, les vendanges ont lieu deux semaines plus tôt qu'il y a vingt ans" précise le Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

La biologie moléculaire, un outil de recherche pour la vigne

Denis Duchêne, chercheur

en génétique à l'Unité mixte de recherche santé de la vigne et qualité du vin de l'INRA et l'Université de Strasbourg travaillent sur un programme de génétique moléculaire, en particulier sur la précocité des cépages. "On recherche des variétés plus tardives. Ce qui nous intéresse, c'est jusqu'où on peut aller sur l'évolution des stades de la vigne" avance le généticien.

Les centres de recherche d'Avignon et de Montpellier travaillent, eux aussi, sur cette problématique qui va surtout toucher les vignobles septen-

trionaux.

Denis Duchêne précise "quel sera le niveau de stress hydrique à ce moment là ? Et, jusqu'à quelle température, pourra-t-on faire des vins avec les mêmes profils que ceux d'aujourd'hui ?".

Avec le réchauffement climatique, "des bouleversements sont inéluctables dans les vignobles" explique Bernard Séguin.

José Martinez-Teruel