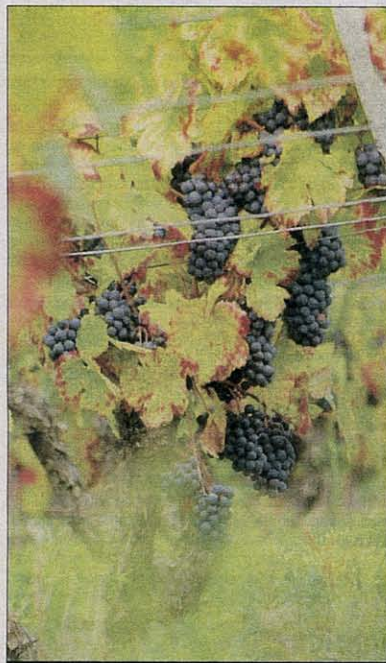
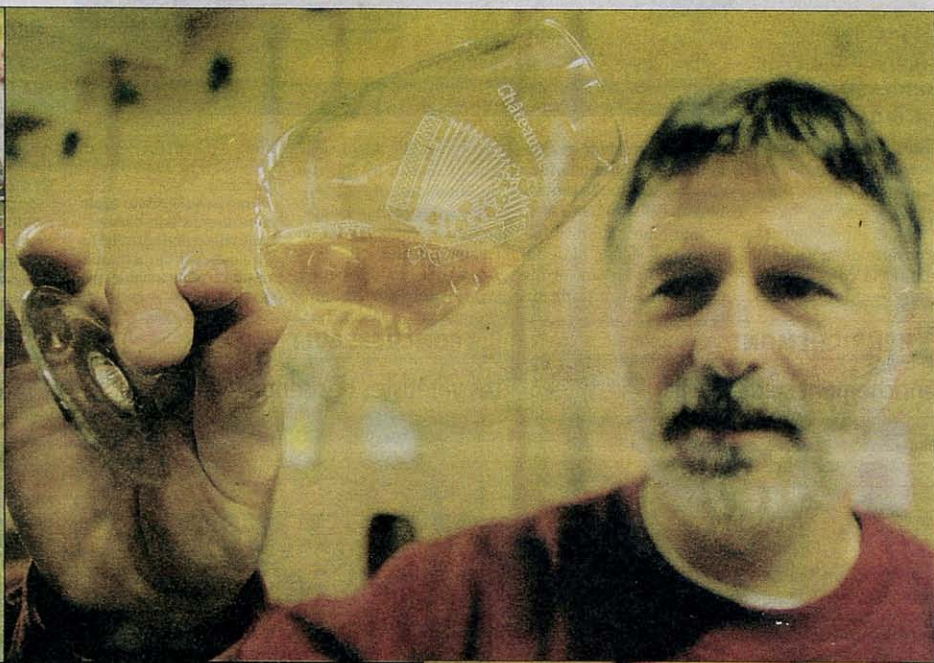


VENDANGES ■ Elles ont débuté hier sur l'appellation châteaumeillant. Visite à la cave coopérative.

Châteaumeillant croit en son vin gris



À POINT. Les premiers jus de pinot sont arrivés dans les cuves. Et déjà la belle couleur du gris est là.



Cette récolte 2008 doit marquer la relance du vin gris, avec la création de nouvelles cuvées. Cette production traditionnelle et rare n'est pas assez valorisée.

Julien Rapegno
julien.rapegno@centrefrance.com

C'est un peu comme le chavignol qu'il est de bon ton de ne plus appeler crottin, parce que c'est devenu trop commun. Qu'on se le dise, le vignoble de châteaumeillant ne produit plus de rosé mais du vin gris. « Il y a une tradition spécifique de gris à Châteaumeillant. Le rosé, c'est parfois un vin de dépôt, quand le rouge ne donne pas satisfaction. Alors qu'ici, c'est un choix : on sélectionne des parcelles pour cela » tranche Fabrice Deterne, maître de chai à la cave coopérative de Châteaumeillant. Rentré à plus de douze degrés dans les cuves, le pinot tout juste pressé claironne déjà ce rose pâle matiné de gris perle. Une couleur aristocratique qui va bien au teint d'un vin populaire. Vin gris ça sonne un peu comme tabac gris. Ca fait Poilu, rustique. Et pourtant, à la dégustation c'est un vin plai-

sant, léger, et tout à fait délicat : « Qui peut nous permettre de féminiser et de rajeunir l'appellation » lance Fabrice Deterne. Sur le front du rouge, les ba-tailles sont rudes, le châteaumeillant cherche donc à cultiver sa différence en valorisant une méthode de vinification peu usitée. Les champions du genre sont le gris de Toul et le listel, ça ne se bouscule pas sur le marché hexagonal !

Les parcelles de plus en plus individualisées

Dans les cuves de la cave coopérative (qui vinifie 50 % des surfaces de l'appellation), on a fait de la place pour ce produit prometteur : « Cette vendange 2008 va être l'occasion de développer de nouvelles cuvées de gris. L'objectif est d'en avoir autant qu'en rouge. » Pour les vendanges, ça commence gentiment : les parcelles de gamay ne seront attaquées qu'en fin de semaine. Les rendements ne seront pas fabuleux mais juste-

ment, l'humeur locale est à la maîtrise. Assortie d'un suivi parcellaire de plus en plus fin. Qui fait la fierté du maître de chai : « Même si les vignes de nos vingt-cinq adhérents sont vendangées par deux machines, les lots sont bien individualisés. Ce qui permettra de faire des assemblages très précis en comité de dégustation. » Si le ciel pouvait attendre encore un peu avant de se mettre au tout gris plein d'eau, ce sera tout bon pour le fruit du petit gris de châteaumeillant. ■

INFO PLUS

Qu'est-ce que le vin gris ? Il a l'apparence, la couleur du rosé (en plus pâle), mais ce n'est pas du rosé. Il s'agit en fait d'un vin fait à partir de cépages rouges (pinot et gamay notamment) mais travaillé en pressurage direct comme le vin blanc. Le moût (le jus) fermente directement sans macération avec les raisins. Le vin gris repose sur une technique de vinification et doit donc être distingué du rosé issu du pinot gris, comme celui de l'appellation reuilly.



DISTINCTION. Non, ce n'est pas un rosé commun, c'est du gris.