

DE LA VIGNE AU VERRE...

2020, des vendanges inédites

Dans un contexte insolite en raison de la crise du coronavirus, les viticulteurs et les vendangeurs ont dû s'adapter pour produire leurs vins.

Par **Rosine Lagier.**

N'oublions pas que derrière chaque précieux breuvage, il y a le travail complexe de chaque viticulteur, travail que le Covid-19 a rendu encore plus complexe cette année... Il y a des saisons plus agréables les unes que les autres : le mois des vendanges en est une d'habitude. Avec un mois d'avance cette année, elles ont démarré à la mi-août et les derniers coups de sécateurs ont retenti jusqu'à la mi-septembre.

L'automne donnera bientôt ses couleurs chatoyantes aux feuilles des vignes, les foires aux vins nous offriront peut-être l'opportunité de connaître différentes régions viticoles et de découvrir de nouvelles caves ou maisons... Certains cépages sont des stars, d'autres beaucoup moins, et pourtant ils peuvent révéler de belles découvertes.

2020 : le vin se transforme en gel hydroalcoolique !

Les vendanges de cette année s'inscrivent dans un contexte sanitaire et commercial inédit et déprimé. Si le confinement n'a pas empêché le travail dans les vignes, les normes sanitaires ont inquiété au moment des vendanges. Les organiser, c'est une

► **L'année dernière,**
des vendangeurs au travail.

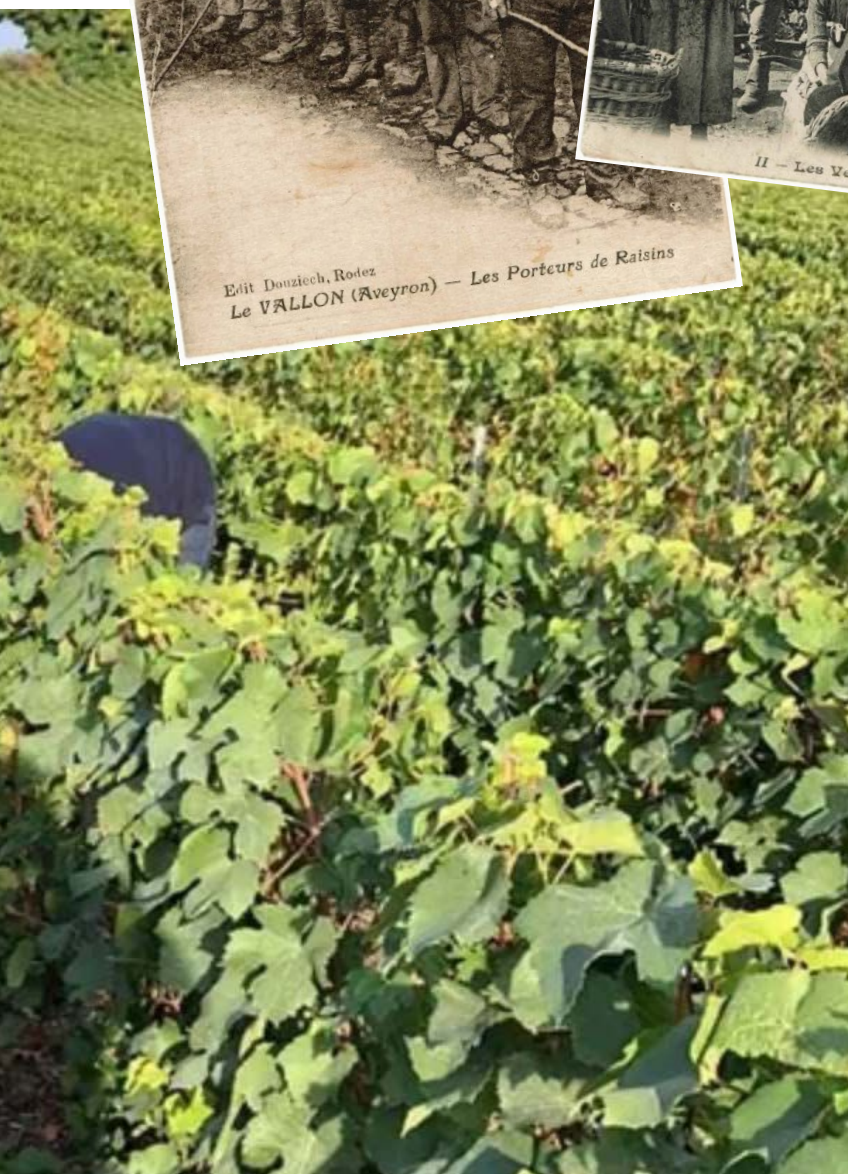




◀ Des porteurs de raisins
au siècle dernier.



▼ Il y a un siècle,
égrappage manuel
des raisins.



opération coûteuse pour les vignerons. Il faut compter entre 1 500 et 2 000 euros l'hectare, auxquels se sont ajoutés des frais supplémentaires, en raison des protocoles sanitaires.

Beaucoup de saisonniers ont manqué à l'appel. Les vignerons du Beaujolais, qui attendaient 25 000 cueilleurs, voyaient mal comment observer les règles de distanciation : plusieurs rangs d'écart entre les cueilleurs dans les parcelles, deux passagers en quinconce autorisés par véhicule, une chambre par occupant ou, à défaut, dans les dortoirs, un écran en plexiglas entre les lits espacés d'au moins un mètre. C'était sans compter la désinfection des douches après chaque utilisation, celle des interrupteurs, des rampes, des poignées de portes... ►

POUR LES PETITS
VITICULTEURS, L'ÉPIDÉMIE
DE CORONAVIRUS EST UNE
VÉRITABLE CATASTROPHE,
CERTAINS SONT AU BORD
DU GOUFFRE.



◀ En Champagne, le moulin de Verzenay domine les vignobles.

► Les machines à vendanger remplacent les hommes

De nombreux viticulteurs se sont alors tournés vers les machines à vendanger. En Provence, elles ont assuré 80 % de la récolte et, dans le Bordelais, 90 %. Dans le Vaucluse, à Sainte-Cécile-les-Vignes, Denis Guthmuller expliquait que, sur son exploitation, il avait une mécanisation à presque 100 % de la vendange.

La fermeture quasi simultanée des bars et des restaurants dans une majorité de pays du monde a engendré un manque à gagner de 1,5 milliard d'euros pour la filière, sans compter l'annulation des salons des vins et l'interdiction de recevoir les clients dans les caves. Les taxes imposées en octobre aux États-Unis avaient déjà entraîné une baisse de 35 % des importations américaines de vins français. À cela s'ajoutent les répercussions de la crise de Hong Kong, plaque tournante du commerce mondial du vin, de la baisse des importations de la Chine ou des incertitudes dues au Brexit.

Pour les petits viticulteurs, l'épidémie de coronavirus est une véritable catastrophe, certains sont au bord du gouffre. *In extremis*,

grâce à une aide européenne d'urgence débloquée par Bruxelles, les vignerons ont pu financer du stockage ou distiller le vin en alcool. Quelque 2,6 millions d'hectolitres invendus ont ainsi été transformés en éthanol pour l'industrie ou en gel hydroalcoolique. Selon l'Association générale de la production viticole (AGPV), ce sont 3 millions d'hectolitres qui auraient dû être distillés.

S'adapter, c'est savoir évoluer, innover...

Les modalités inédites de cette année montrent combien il faut désormais savoir s'adapter face aux crises. S'adapter à de nouvelles technologies, installer des énergies renouvelables, vendre sur Internet, développer l'œnotourisme, faire un point sur l'environnement social, comptable, familial... Un défi de plus à relever.

3 240 vins différents en France

En France, le vignoble produit 3 240 vins différents sur 80 départements et 16 grands

vignobles. En langage juridique, les vins sont désignés sous le nom d'appellations viticoles : l'Appellation

LES PURISTES
NE LAVENT JAMAIS
LES VERRES AVEC
DU LIQUIDE VAISSELLE,
SON ODEUR POUVANT
NUIRE AU BOUQUET
DU VIN DÉGUSTÉ.

d'origine contrôlée – AOC – identifie une vigne cultivée sur un territoire bien précis, où les méthodes de production sont communes à tous les producteurs ; l'Appellation d'origine protégée – AOP – protège le nom du vin sur l'ensemble de l'Union européenne. Les méthodes à respecter sont strictes. L'Indication géographique protégée – IGP – concerne les vins liés à une origine géographique précise. Si les méthodes ne sont pas uniformes, il faut que l'une des phases de production, de transformation ou d'élaboration soit en lien avec le terroir concerné.

Quant aux vins de Pays, ils doivent répondre à certaines normes de rendement maximales, de degré alcoolique minimal et d'encépagement. Ils sont régionaux, départementaux ou avec dénomination de la zone géographique.

Il y a un siècle, « préparer les vendanges, c'était déjà la fête ! »

Les villages se réveillaient au bruit des tonneaux qui roulaient, des maillets qui réparaient les futailles et les cuveaux abimés. Jusqu'en 1889, tout le village s'assemblait sur la place et décidait d'un commun accord de la date d'ouverture des vendanges : c'était le ban de vendange.

L'époque des vendanges variaient du 15 septembre au 1^{er} octobre. Cette année, les vendanges au sud de la Bourgogne ont débuté le 12 août, en avance d'un mois par rapport à 2019. Chaque région avait sa manière de vendanger. Le raisin était coupé à la serpette, au sécateur ou même aux ciseaux, puis recueilli dans des paniers d'osier (Bourgogne), de bois (Bordelais), des seaux (Provence), des caques (Champagne). Les porteurs vidaient ces vendangeoirs dans des hottes (Médoc), des comportes (Midi), des balonges (Côte-d'Or), des bennes ou des pastières (Hérault), des bénatons (Bourgogne et Champagne).



▲ Des raisins en attente des vendanges tardives en Alsace.

Le travail des vendangeurs tenait de la discipline militaire. Un certain nombre de coupeurs et coupeuses était placé sous les ordres d'un brigadier chargé de vérifier la qualité des grappes cueillies ; au fur et à mesure que les paniers se remplissaient, un vide-panier faisait tomber les grappes dans une baste ou petit baquet qui contenait l'équivalent de quatre paniers. Les bastes remplies étaient transportées sur les têtes jusqu'à la charrette chargée de deux douils, récipients contenant vingt-quatre bastes.

À chaque vin, son verre

Le choix du verre est crucial, car il a un impact sur l'analyse visuelle, olfactive et gustative du vin. En effet, sa forme, tout comme le diamètre de l'ouverture, vont influencer sur la diffusion des arômes. Sa taille va jouer sur l'oxygénation du vin.

Si l'expert a à cœur de posséder un type de verre par type de vin, contentez-vous d'une ou deux sortes de verres, assez haut pour le tenir par le pied, assez fin pour que le bord, que l'on nomme aussi buvant, soit agréable.

Quant au champagne, il est grand temps d'oublier les coupes, ce verre dont la légende a longtemps dit qu'il avait été moulé sur le sein de la marquise de Pompadour ! À noter aussi que les puristes ne lavent jamais les verres avec du liquide vaisselle, son odeur pouvant nuire au bouquet du vin dégusté.

Concernant la température de service, il vaut mieux garder les vins le plus longtemps possible à la température de la cave avant de le rapprocher de la chaleur de la pièce dans laquelle il va être servi. Quant à son aération, tous les vins ont besoin d'une demi-heure d'aération au moins. Le carafage permet une aération plus rapide mais prudence, un choc brutal peut être fatal !

▼ Une machine à vendanger au travail !

