

Saint-Georges-d'Orques

Le blanc entre à la cave

La vendange 2013 accuse quinze jours de retard.

La cave coopérative aura finalement ouvert ses portes avec deux semaines de retard, par rapport à l'an passé, après un printemps maussade qui a retardé la floraison.

Le 4 septembre, c'est donc le blanc qui a eu l'honneur d'ouvrir la vendange 2013, au lieu du pinot noir l'année dernière. Une poignée de machines suffisait pour cette première récolte, qui est passée inaperçue. Pour éviter l'oxydation du raisin, la vendange est effectuée à la "fraîche", en partie de nuit, sous l'éclairage des projecteurs de la machine.

Finies les cohortes de vendangeurs et l'animation qui en découlait. Aujourd'hui, la machine ne requiert que deux personnes, son conducteur et celui du tracteur, qui transporte le raisin à la cave par bennes de 5 t de capacité moyenne. Un duo qui abat le travail d'une trentaine de personnes, lors d'une vendange traditionnelle à la main.

Rendement moyen, récolte de qualité

À l'arrivée à la cave coopérative, le sélectionneur identifie l'apporteur, le cépage et la parcelle et mesure au réfractomètre le degré alcoolique potentiel (il était autour de 13°, le premier jour). Puis, le raisin est vidé dans la cuve de dépose, où il est pesé, éraflé.

S'agissant de cépages blancs, les grains sont immédiatement pressés et le moût est ensuite acheminé dans une cuve réfrigérée aux alentours de 12°, pour décantation, avant le



■ C'est par les rangs de cépages blancs que les machines ont attaqué, le 4 septembre dernier.

processus de fermentation.

Désormais, muscat petit grain et viognier, puis le pinot noir vont au fil de la récolte passer entre les grandes "jambes" des machines pour une vendange annoncée moyenne en quantité mais bonne en qualité.

Correspondant ML : 06 65 30 64 88 + [blog](#)