

# Le retour des vendanges à la main

C. A. - 17/09/2009



Les vendanges manuelles permettent de préserver la qualité du raisin.  
Photo A. Aubert Le Figaro.

## **Deux écoles s'affrontent. Les vendanges faites à la main et celles effectuées à la machine. Les premières gagnent du terrain.**

De septembre à octobre, c'est le temps des vendanges, le temps le plus heureux de la vigne, celui de l'allégresse décrite par Balzac et Rousseau. En France, 61 % du vignoble est vendangé à la machine. Vendanges à la main contre machine à vendanger ? Cette hypothétique querelle entre Anciens et Modernes n'a pas lieu d'être quand la vendange manuelle est inscrite aux cahiers des charges de l'AOC (appellation d'origine contrôlée). Le raisin, pour une qualité de vin optimale, doit arriver en grappe entière au pressoir. Vrai en Champagne et pour tous les effervescents (crémants, clairette de Die, blanquette de Limoux...). Vrai aussi pour les liquoreux (sauternes, jurançon, coteaux-du-layon...).

Quand l'homme n'impose pas sa loi, la nature s'en charge. Au pied de la colline de Brouilly. Claude Geoffroy (Château Thivin) élabore avec art un cru du Beaujolais, la côte de Brouilly, sur des coteaux abrupts entre 25 et 45 % de pente. Des parcelles exiguës, irrégulières, plantées à flanc de colline sur des sols magmatiques où la mécanisation est impossible comme sur les coteaux du Rhône. Autre spécificité régionale, le gamay. Dans le Beaujolais, «on coupe le gamay à la serpette pour qu'il arrive en grappe entière dans la cuve (sans être détaché de sa rafle). Marcel Lapierre, vigneron star à Morgon s'explique, "la macération carbonique" qui veut que la fermentation démarre dans le grain et non dans le jus, offre ses arômes au beaujolais». Aucune machine, donc, n'est capable à ce jour d'une telle minutie.

Si la nature a ses raisons, l'homme a ses passions. Chez les Hugel en Alsace, la philosophie est claire : «de nos vins les plus simples comme le "gentil" à nos vins les plus célèbres (vendanges tardives et sélection des grains nobles), la vendange manuelle est incontournable, si l'on veut obtenir de la pureté et de la finesse. La preuve ?, dit-il, la pureté d'un champagne !» Ne pas secouer ses vignes, ne pas faire éclater ses raisins, bref, éviter l'oxydation des jus et ces goûts phénoliques et herbacés que l'on retrouve dans les bouteilles à 5 euros en grande surface. En Bourgogne, le son de cloche est quelque peu différent. Chez le négociant Corton André, tout est manuel, du simple bourgogne générique au corton-charlemagne. « Si on veut se battre contre les chardonnays et pinots noirs du Nouveau Monde, le seul moyen est de sortir du lot et justifier ainsi la différence de prix.»

Le bon sens des anciens

Si la supériorité qualitative du travail manuel n'est plus à prouver, son coût et ses contraintes (recruter les vendangeurs, les nourrir, les loger) restent un choix que l'on peut plus ou moins se permettre. «Ceux qui ont le privilège (les crus classés du Médoc) de vendre leurs vins assez chers peuvent se permettre de coupler travail ancestral et modernité», confie avec réalisme Jean-Guillaume Prats qui dirige à Saint-Estèphe, Cos d'Estournel. Il vient d'installer des cuves sur ascenseurs dans le tout nouveau chai dessiné par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, sur le principe d'un décor de théâtre qui monte et qui descend pour un meilleur respect du raisin. Le Château Lagrange, en saint-julien, optimise sa pratique traditionnelle à l'aide d'une technologie récente empruntée à l'agroalimentaire. Un tri de la vendange par détecteur optique. Un système de caméra qui éjecte la baie abîmée par air comprimé. «L'œil humain n'a pas cette capacité», précise son directeur Bruno Eynard. Ce plébiscite de la vendange manuelle n'est pas du goût d'Adeline de Barry, une adepte de la vendange mécanique. «Il y a beaucoup de snobisme autour des vendanges à la main. Tout dépend des régions», explique la présidente des crus classés de Provence, propriétaire du Château de Saint-Martin. «En Provence, il fait très chaud, on vendange la nuit à la machine.»

Alors, bien sûr, la machine écorne quelque peu l'image d'Épinal des vendanges champêtres. «Les gens sont attachés à cette image», renchérit Julien Brocard à Chablis. Au Domaine Brocard, on panache. Vendanges manuelles pour les 1ers crus et grands crus, et vendanges mécaniques pour les parcelles de petit chablis, chablis et bourgogne. D'autres prennent exemple sur le bon sens des anciens. «Ils ne se sont jamais trompés», considère-t-on chez Corton André. À Pauillac, au Château Pontet-Canet, Alfred Tesseron, a réintroduit trois chevaux. «Un attelage tasse six fois moins le sol qu'un tracteur», dit-il.