

VITICULTURE

Une maturité des raisins exceptionnelle

VINDEY Du jamais vu selon les viticulteurs. La teneur en sucre du raisin a progressé à toute vitesse.

L'ESSENTIEL

- **Le réseau Matu** s'est activé le 3 août dernier en Champagne. Des responsables locaux surveillent ainsi la maturité du raisin en réalisant des prélèvements.
- **En une semaine**, la teneur en sucre du raisin a progressé de plus de deux degrés. Une évolution qui s'explique par un ensoleillement plus important cette année.
- **Une vendange** exceptionnellement précoce est annoncée, avec un raisin qui devrait arriver à maturité d'ici une semaine.

Ce sont plus de 25 prélèvements qui ont été testés ce jeudi dans la commune de Vindey, pour surveiller la maturité des raisins, dans le cadre du réseau Matu. « Pour une petite commune de 75 hectares de vignes, on peut dire qu'avec ces prélèvements, nous avons une bonne représentativité de l'ensemble des vignes de Vindey, se satisfait Bertrand Doyard, correspondant local de l'Association viticole champenoise (AVC). Nous avons réalisé des tests sur des chardonnays, majoritairement, mais aussi des pinots noirs. » La dizaine de viticulteurs présente chez Bertrand Doyard a ainsi pu

constater l'évolution rapide de la maturité du raisin, permettant déjà de donner une première date pour la vendange prochaine (lire ci-contre).

LES PINOTS NOIRS PLUS EN AVANCE QUE LES CHARDONNAYS

« Je n'ai jamais vu une telle progression, cette année, c'est exceptionnel, commente Bertrand Doyard, surpris. On a gagné plus de deux degrés en sucre en l'espace d'une semaine. C'est énorme. L'acidité, elle, a largement chuté. »

Comme chaque année, ce sont les pinots noirs qui sont les plus en avance sur la commune, avec une moyenne de 9,9 degrés calculée sur six échantillons, et une acidité relevée à 9,5. Les chardonnays, quant à eux, étaient légèrement plus bas, à 9,5 degrés calculés sur 19 échantillons, et une acidité légèrement supérieure à 10. Pour cette vendange, le comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC) encourage les viticulteurs à récolter à un degré de 10,5.

« De nouveaux prélèvements vont être réalisés lundi prochain, sans doute les derniers, expose le viticulteur. Nous allons proposer au CIVC, qui fixe les dates de vendanges, de commencer le 20 août pour les noirs et le 22 août pour les blancs. La décision sera prise samedi. » ■ THOMAS CROUZET



Au total, 25 échantillons ont été testés ce jeudi à Vindey pour déterminer la teneur en sucre et l'acidité du raisin. T.C

UNE PREMIÈRE RÉUNION POUR DÉFINIR LA DATE DES VENDANGES

Réunis autour de Bertrand Doyard, dans la salle communale de Vindey, les représentants des sections locales du syndicat général des vigneron (SGV), après avoir analysé les prélèvements dans les différentes parcelles tests des vignobles des communes concernées, se sont prononcés sur les dates. Celles-ci seront à confirmer lors de la réunion régionale du samedi 15 août. Il a été proposé à Allemant le samedi 22 pour les noirs et meuniers, et le lundi 24 pour le chardonnay. À Broys, les viticulteurs ont statué pour le vendredi 21 août concernant le pinot noir et le meunier vendredi 21 et le lundi 24 également pour le chardonnay. Les mêmes dates ont été avancées pour les communes de Saudoy, Vindey, Sézanne avec le jeudi 20 août pour les noirs et meuniers et le samedi 22 août pour les chardonnays.



Les représentants des sections locales du SGV étaient à Vindey. C. Adam