



Tailler le raisin tant qu'il est vert

VULLY • Lorsque les Simonet à Môtier jouent du sécateur, 75 % de leurs grappes finissent au sol. Une coupe drastique qui concentre le sucre dans les grains et améliore la qualité des vins.

PIERRE KÖSTINGER

«Mon grand-père se retournerait dans sa tombe s'il voyait la manière dont nous taillons les grappes.» Le sécateur de Stéphane Simonet coupe rapidement entre les feuilles de vignes. Le raisin encore vert tombe sans bruit dans le terrain pentu du Vully, véritable balcon sur le lac de Morat. Comme chaque année à cette période, ce viticulteur de 25 ans s'active dans le domaine familial de Môtier, aux côtés de ses parents et de son frère Fabrice, âgé de 28 ans. «Il faut couper les grappes avant que le sucre ne migre dans les grains, d'ici environ une semaine.»

Stéphane ne taille pas au hasard. Sur chaque sarment, il ne laisse qu'une grappe, dont il coupe encore la partie inférieure. Sur leurs neuf hectares de vignes, la famille Simonet en taille deux de cette manière. Sur ceux-là, 75 % des grappes pourrissent sur le sol. Drastique, cette méthode permet de respecter les quotas autorisés, situés ici autour d'un kilo au m², mais surtout, elle concentre le sucre dans les grains qui restent, une étape essentielle dans la production viticole.

La production annuelle atteint environ 70 000 bouteilles. Avec le printemps pourri de cette année, les vendanges commenceront avec deux semaines de retard, prévoit le jeune vigneron.

Bien concentrer le sucre

Eric Simonet, le père, n'estime pas avoir inventé la poudre. D'autres vigneronnes le font. «En contrôlant mes vignes de muscat il y a dix ans, j'ai remarqué que les grains du haut de la grappe étaient systématiquement plus sucrés que ceux du bas», explique le vigneron. «Nous nous sommes donc mis à couper en deux les grappes de plusieurs de nos vingt-cinq cépages. A la dégustation, c'est le jour et la nuit.»

Depuis, cette technique a permis au Vuillerain d'obtenir de



«Je suis né pour nettoyer les pieds de vignes», raconte Stéphane Simonet, viticulteur de 25 ans à Môtier. Et apparemment, ce passionné n'est pas près d'arrêter. MCFREDDY

très bons résultats sur certaines variétés à maturité tardive. Les rouges notamment, avec le cabernet franc et le sauvignon, la syrah, le merlot. Les Simonet se sont également spécialisés dans le diolinoir.

Parmi les blancs, la famille cultive entre autres plusieurs mètres de freiburger, traminer et muscat. Et les traditionnels chaselas et pinot noir? «Nous en produisons plusieurs litres. C'est obligatoire dans le Vully», indique le père dans un sourire.

Attablé sous un parasol de la cave familiale «Le Petit Château»

à Môtier, Eric porte le verre plein d'un rouge rubis devant ses yeux, le fait doucement pivoter pour admirer le film transparent d'alcôol qui glisse sur la paroi.

Conflit de générations

Son père, agriculteur, possédait quelques pieds de vigne. Lorsqu'il a repris le domaine en 1975, il se souvient avoir commencé en plantant 93 % de Chaselas. Il observe un conflit de génération en matière de viticulture. «Mon père n'aurait jamais coupé le raisin comme nous le faisons. Ces grappes, c'est Dieu qui les a

mises là, me disait-il.» Et Stéphane de compléter: «Avant, la quantité primait sur la qualité.»

Aujourd'hui, la plupart des vigneronnes ont le sécateur plus facile. «Les clients cherchent des vins de qualité et sont prêts à y mettre le prix», précise Eric Simonet. Une demande accrue avec le 0,5 % au volant. «Les gens boivent moins, mais mieux.»

Coup de jeune

Le vigneron ne cache pas que la famille ne doit pas ménager sa peine pour tourner. «Nous vendons bien dans les

restaurants et à la cave, mais la concurrence est rude dans le milieu.» Il envisage d'ouvrir sa cave aussi le dimanche. Stéphane, viticulteur, s'occupe plutôt du travail dans le vignoble, tandis que Fabrice, ingénieur œnologue, se charge de la vinification des vins du domaine.

«Né pour nettoyer les pieds de vignes», comme il le dit, Stéphane n'a jamais songé à faire un autre métier. Une situation courante dans le Vully à ce qu'il dit, où beaucoup de jeunes vigneronnes perpétuent la tradition familiale. I

EN BREF

COUPURE DE COURANT AU CRÊT-PRÈS-SEMSALES

INCENDIE Un isolateur défectueux a provoqué l'incendie d'un poteau électrique hier vers 15 h, à la route de la Sionge au Crêt-près-Sem-sales. Les pompiers locaux et le centre de renfort de Châtel-Saint-Denis ont éteint le feu qui commençait à se propager à l'herbe située au pied du poteau. Une coupure de courant de 2 heures a été nécessaire pour permettre l'intervention des pompiers et la réparation par les monteurs de Groupe E.

COLLISION FRONTALE ENTRE DEUX VOITURES

BUSSY Un automobiliste de 40 ans a percuté un conducteur de 64 ans, vendredi vers 19 h à Bussy, sur la route qui relie Estavayer-le-Lac à Payerne. L'homme roulait d'Estavayer-le-Lac en direction de Payerne. La police indique que, pour une raison indéterminée, il s'est alors déporté sur la voie de gauche, heurtant violemment le véhicule qui circulait en sens inverse. Blessés, les deux conducteurs ont été acheminés par ambulance à l'hôpital. Les pompiers du centre de renfort d'Estavayer-le-Lac sont intervenus pour nettoyer les hydrocarbures répandus sur la chaussée.

JEUNE PIÉTON PERCUTÉ

CHIÈTRES Un adolescent de 14 ans a été heurté à la Moosgasse à Chiètres par un automobiliste de 38 ans qui circulait en direction de Müntschemier, samedi vers 15 h 20. La visibilité du conducteur était masquée par un camion et un tracteur qui venaient en sens inverse, indique la police. Il n'a pas aperçu l'adolescent qui s'est élancé sur la chaussée depuis la gauche pour traverser, juste après le passage du tracteur. Blessé, le piéton a été acheminé par ambulance à l'hôpital.

GIRON DES JEUNESSES BROYARDES À GLETTERENS

PHOTOS VINCENT MURITH
TEXTES PIERRE KÖSTINGER

La 13^e édition des Girons de la Broye fribourgeoise qui s'est terminée hier soir à Gletterens a attiré environ 25 000 personnes. Gérald Dubey, président de son comité d'organisation, tire un bilan réjouissant de cette manifestation qui a réuni, du 8 au 12 août, 28 sociétés de jeunesse et sept invitées. Excepté quelques gouttes de pluie le jeudi, le soleil a brillé sur «Gletterensicum», le village d'irréductibles construit sur le terrain de foot communal. Les 350 000 francs de budget seront largement couverts, annonce le président.



JEUX Trente-six équipes ont rivalisé sur les onze installations inspirées de la Rome antique, notamment en ramant sur une galère longue de sept mètres. Saint-Aubin a remporté la première place devant Aumont-Granges-de-Vesin 1 et Léchelles-Chandon. Chevroux a gagné parmi les invitées. Le syndicat de Sévaz Cédric Chanez a également obtenu un prix à la force du mollet, dans une course de char digne de Ben-Hur.



«CLOCLO» Le vendredi, l'authentique sosie de Claude François, Laurent Peyrac, s'est produit devant 450 personnes. Et le jeudi a vu se réunir 1000 joueurs pour un loto géant sous la cantine. Durant deux heures le dimanche, les 31 chars du cortège ont traversé Gletterens. Vesin a remporté la palme du plus beau véhicule. Gérald Dubey l'a ressenti, tout le village est passé «en mode giron» durant quatre jours.

SÉCURITÉ L'événement n'a pas connu de grave incident. Les 47 samaritains qui se relayaient sur place n'ont eu que d'habituels bobos à soigner et la visite de quelques fêtards un peu trop assommés par l'alcool. Le budget prévoyait 30 000 francs pour la sécurité. Une trentaine d'agents d'une société privée étaient présents pour surveiller la place. Et pour que vive «Gletterensicum», les organisateurs ont pu compter sur 900 bénévoles.

Retrouvez la galerie photos sur

> www.laliberte.ch