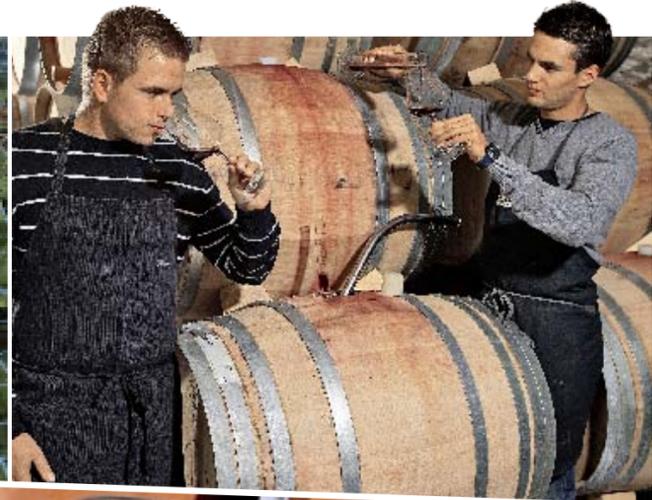




Florian Favre pose les filets protégeant les précieuses grappes de raisin des étourneaux. Alors que Stéphane et Fabrice Simonet réalisent d'ambitieux assemblages, Ksenia Ioudina nettoie les cuves qui accueilleront le moût issu de la récolte.



© PHOTOS OLIVIER BORN

VENDANGES

Les jeunes vigneronnes sont prêts

La mi-octobre sonnera le début des vendanges. Comment les jeunes vigneronnes romandes appréhendent-ils cette étape cruciale et les nouvelles responsabilités qu'ils endossent à cette occasion? En pleine préparation, entre vigne et cave, le point sur les travaux en cours.

Chez les Favre, le vin est une affaire de famille. Autant dire que Florian Favre, 24 ans, participe aux vendanges depuis toujours. L'an dernier, il a obtenu son bachelier en œnologie et porte désormais un regard aiguisé sur la vigne. Sur les hauteurs d'Aigle (VD), le jeune diplômé de l'École d'ingénieurs de Changins (VD) supervise le bon déroulement des derniers préparatifs des vendanges. «Cette année, les deux ou trois semaines de retard de la vigne nous laissent un peu de marge, fait remarquer l'œnologue. Pour l'heure, nous allons commencer la mise en bouteilles du vin rouge, qui a passé un an en barrique.» En effet, il importe de libérer cuves et tonneaux pour la vendange qui s'annonce. «En général, cela se fait dans le stress», reconnaît Florian Favre, soulagé de disposer de plus de temps cette année. Car, à la cave, il doit encore faire de la place pour les cuves et le pressoir, ranger les stocks de bouteilles encore vides et nettoyer à fond le matériel de traitement qui sera remis jusqu'au printemps prochain. Et dans les vignes, le plus urgent est de disposer les filets de protection. «Les grappes commencent à rougir. Cela attire l'attention des oiseaux, qui peuvent causer d'importants dégâts.» Autour de quelques arbres qui s'agrippent au coteau escarpé, une clôture électrique protège également le précieux raisin des blaireaux trop gourmands. Et une fois ces préparatifs terminés, Florian Favre aura-t-il le temps de souffler? Certainement pas! «Nous profiterons ensuite de faire quelques travaux, comme reconstruire des murs qui s'effondrent.»

En bio, tout prend du temps

A Hauterive (NE), Ksenia Ioudina entend bien se lancer dans un bachelier en œnologie à Changins l'an prochain. D'ici là, elle perfectionne ses connaissances pratiques

au sein de l'exploitation de Christian Rossel, pionnier de la viticulture biodynamique. Originaire de Russie, la jeune femme de 27 ans, qui est au bénéfice d'une maturité commerciale, se destinait plutôt à un métier en lien avec le marketing. «Mais il y a deux ans, j'ai eu le déclic pour la viticulture.» Si elle a déjà travaillé l'an dernier sur une autre exploitation, ces vendanges seront ses premières en biodynamie. «Pendant les vendanges, le plus stressant est que le rythme est tout à coup beaucoup plus soutenu que le reste de l'année», souligne Ksenia.

A Hauterive, les conséquences du printemps pluvieux sont bien secondaires en regard de l'orage de grêle qui a traversé l'ouest du pays le 20 juin dernier et a durement frappé les vignes de Christian Rossel. «Sur nos quatre hectares de vigne, il y en a un qui a été dévasté à 90%», déplore le vigneron. Au total, la récolte escomptée sera probablement amputée de moitié. Malgré ce coup du sort, Ksenia ne chôme pas. En premier lieu, elle doit vider la cave et préparer le pressoir afin d'éviter toute surprise. Les cuves sont également l'objet de son attention. Comme dans toutes les caves, il faut les nettoyer à fond et les détartrer. Mais bio oblige, leur entretien s'effectue ici sans l'utilisation de produit chimique. Cela devrait prendre au moins trois à quatre jours, car, pour seuls outils, Ksenia ne peut compter que sur une brosse... et une bonne dose d'huile de coude et de courage!

Assembler de grands crus

En attendant le début des vendanges, les deux frères Fabrice et Stéphane Simonet sont en pleine élaboration de leurs crus. Car à Môtier (FR), sur le domaine familial du Petit Château, c'est le moment de vider la trentaine de barriques qui occupent la

cave. Elles sont exclusivement en chêne, dont l'origine influencera l'arôme des vins: «En l'occurrence, il vient de France, d'Europe de l'Est ou des Etats-Unis, note Stéphane, mais il y a aussi du chêne d'une forêt toute proche.»

Vider les barriques, cela signifie également créer les assemblages. «Nos vins sont élevés entre huit et trente-six mois, explique Fabrice. Dans les prochaines semaines, toute la famille va donc se retrouver autour des fûts pour tester divers mélanges.» Une tâche d'autant plus importante que les deux frères nourrissent un rêve: «Avec le millésime 2011, nous voulons créer un assemblage très haut de gamme. Nous nous y préparons depuis plusieurs années.»

Dès qu'il est question de vinification et d'assemblage, Fabrice et Stéphane Simonet sont intarissables. Fabrice, 28 ans, a suivi un apprentissage avant d'enchaîner avec un brevet et une maîtrise fédérale de viticulture; il donne d'ailleurs des cours aux apprentis viticulteurs et cavistes d'Agrilogie Marcelin, à Morges (VD). Quant à Stéphane, de trois ans son cadet, il est issu de l'École d'ingénieurs de Changins.

Les deux jeunes vigneronnes portent haut les couleurs du Vully et s'appliquent à faire évoluer leurs crus afin de satisfaire une clientèle exigeante. Fabrice et Stéphane sont conscients des enjeux économiques qui entourent aujourd'hui le monde du vin, et ils ont bien compris le potentiel de l'œnotourisme. D'ailleurs, le succès est au rendez-vous, puisqu'ils accueillent de nombreux visiteurs juste au-dessus de l'ancienne cave remise à neuf, dans une pièce aménagée en espace de dégustation. Mais ils n'en oublient pas pour autant leurs vignes. Quelque jours plus tôt, Fabrice et Stéphane ont mis en place les filets de pro-

tection sur les 9 hectares que compte le domaine. Ils ont aussi ôté la moitié des grappes trop longues de certains cépages – merlot, syrah et cabernet – afin d'assurer une maturité homogène des grains. Une fois la cave vidée et désinfectée, Fabrice et Stéphane effectueront les contrôles habituels d'acidité et de maturité des précieuses grappes.

A Môtier, les vendanges devraient débuter autour du 15 octobre. La famille cultive 27 cépages différents, qui ne seront pas tous à maturité en même temps. Et les deux frères de plaisanter: «On sait quand les vendanges commencent, mais jamais quand elles finissent!»

CLÉMENT GRANDJEAN

BON À SAVOIR

Devenir œnologue?

Les jeunes qui se destinent à un métier en lien avec la vigne commencent généralement par un apprentissage ou un stage auprès d'un vigneron. A l'École d'ingénieurs de Changins (VD), seul établissement de ce type en Suisse romande, deux cursus s'offrent à ceux qui veulent obtenir un diplôme reconnu sur le plan international. La Haute Ecole spécialisée (HES) mène à un bachelier en œnologie au terme de trois ans d'étude; en décembre 2012, ils étaient dix-sept à recevoir ce titre. L'École supérieure forme des techniciens viti-vinicoles. L'institution propose aussi une Ecole du vin, qui offre des cours aux professionnels et aux amateurs sur le modèle de la formation continue.

+ D'INFOS www.eichangins.ch

Publicité

Marché de la pomme de terre :
Nous sommes également votre partenaire pour la saison à venir !

 **Lagerhaus Lohn**
Maison Virchaux
info@lagerlohn.ch

Yens 021 800 41 38