



LE FAIT DU JOUR

Un moment important

Une bonne taille pour de beaux raisins

Viticulture

En ce mois de mars, c'est la fin de la taille dans les vignes. Une taille qui a débuté pour certaines parcelles en décembre. Un moment important dans la vie des vigneron du Cher, car il conditionne le bon déroulement de la maturation de la vigne et la bonne santé des raisins. Attentifs au changement climatique, les vignerons mettent aussi tout en œuvre pour préserver leurs vignes des gelées tardives, qui ont déjà causé des dégâts dans le département.

Céline Chouard

celine.chouard@centrefrance.com

Sélecteur électrique en main, Élodie Vilpellel s'affaire avec précision sur les branches de ses vignes. En cette fin d'hiver météorologique - la date officielle du printemps astronomique est le 20 mars - les vignerons ne chôment pas.

Qu'ils soient en culture conventionnelle, en bio ou conversion bio, en biodynamie, les vignerons du Cher prennent soin de leurs ceps. « On travaille toute l'année dans nos vignes, souligne la viticultrice du domaine de L'Épine, en appellation d'origine contrôlée quincy, à Brinay. À cette période, on taille. Mais avant, on est passé dans les rangs pour redescendre les fils. »

La taille est précise. C'est un vrai coup de main. « C'est la taille Guyot, comme indiqué dans le cahier des charges de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). On taille les branches et on laisse une baguette, différente de celle de l'an dernier. » Le geste est répétitif. « Un hectare, c'est 6.500 pieds de vignes », témoigne Élodie Vilpellel. Le domaine compte six hectares en conversion biologique. »

« C'est la taille Guyot, comme indiqué dans le cahier des charges de l'AOC »

Titulaire d'un BTS œnologie passé à Tours (Indre-et-Loire) et d'un diplôme d'œnologie obtenu à Dijon (Côte-d'Or), la jeune femme de 37 ans, mère de deux enfants, a toujours voulu s'installer comme vigneronne.

Ses parents arrivent à Quincy alors qu'elle a cinq ans. « Ils ont planté leurs vignes et, toute petite, j'avais l'habitude de les voir travailler. » En 2017, sa voisine au Buisson-Long, Magali Le Roh reprend les terres de ses parents, exploitants agricoles en polyculture, élevage et vignes. « Je m'associe, alors, avec Magali, une collaboration que j'arrête en 2020 lorsque je m'installe. Je m'associe avec ma mère pour créer l'EARL (exploitation agricole à risque limité) de l'Épine. Je plante de la vigne tous les ans en sauvignon, vendangé mécaniquement. Le parcellaire de mes parents est en pinot noir, vendangé à la main. »

Le domaine de l'Épine, au logo très féminin - un visage de femme portant une queue-de-cheval - sort trois cuvées : une promesse (traditionnel, sur les vignes de Magali Le Roh), un prélude (vieilles vignes) et un présage (élevée en fûts de chêne pendant un an).

« Un défi quotidien »

Le millésime 2021 est le premier en conversion. « Le bio, c'est un label exigeant. Je n'avais pas toutes les solutions les premières années, heureusement, avec l'appui du BIVC (*) et du Sicavac (*), ça se passe bien. Une technicienne passe régulièrement pour me donner des conseils et vérifier que tout va bien. »

La vigne, « c'est une passion, un défi quotidien. En ce moment, c'est la taille. Puis on va sortir le bois, c'est-à-dire le ramener dans les rangs pour que la broyeuse puisse les réduire en miettes qui constituent une matière organique importante pour les sols. » C'est le travail de Pedro, salarié dans plusieurs exploitations.

Après les vendanges - un moment que la vigneronne adore particulièrement - « on prépare les sols pour l'hiver. On passe dans les rangs pour enlever les pieds morts ou malades. Le sau-

vignon est touché par la maladie du bois. On pratique le curetage pour éviter l'arrachage. On replante à l'automne ou au printemps. » La taille peut commencer en décembre pour se poursuivre jusqu'en mars.

« Les jeunes vignes seront taillées en dernier », précise Élodie Vilpellel qui s'inquiète, comme tous ses confrères/conseurs,

« Je mets de la musique à la cave pendant la vinification. Je travaille à l'instinct, au ressenti ».

de la météo. « On a déjà vu des grues. C'est tôt », soupire la viticultrice qui garde en mémoire les gelées printanières de l'an dernier. Déjà, des bourgeons gonflent. Le vignoble de Quincy est équipé de tours antigels depuis une vingtaine d'années (*lire ci-dessous*). « On est aussi deux vignerons sur Quincy à pratiquer l'aspersion (*) avec l'angoisse chaque fois de savoir quand la lancer ! »

La saison dans les vignes se poursuit avec le travail de buttage puis d'ébourgeonnage. « Il faut aller plus vite que la vigne. » Il est alors temps de relever les fils pour maintenir les branches. « Fin mai, selon les conditions météo, on fait un traitement bio en prévention du mildiou et de l'oïdium. » Élodie Vilpellel aime sa vigne. « Je mets de la musique à la cave pendant la vinification. Je travaille à l'instinct, au ressenti ». Pour faire le vin qu'elle aime. ■

(*) L'aspersion consiste à asperger la vigne avec de l'eau. Les bourgeons sont alors pris dans une poche de glace sans que l'eau qu'ils contiennent ne gèle. C'est le phénomène de surfusion.

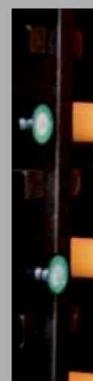


Le prix du vin à la hausse

ÉCONOMIE. Si le prix des vins était plutôt à la baisse ces dernières années, du fait d'une production en augmentation suite à de beaux millésimes - sur fond de hausse des ventes -, l'enregistre une hausse, cette année, suite à une récolte 2021 marquée par le gel du printemps et l'humidité du début d'été.

Moins de quantité, pour une qualité « toujours au rendez-vous » comme le souligne Édouard Mognetti, directeur du Bureau interprofessionnel des vins du Centre-Loire.

La petite récolte de 2021 devrait avoir un impact sur les ventes, les viticulteurs craignant de ne pas avoir assez de vin à commercialiser.



dans la vie des vignerons



TAILLE. Élodie Vilpelle est en pleine taille de ses vignes du domaine de l'Épine, à Brinay. PHOTO PIERRICK DELOBELLE

