



Les vendanges manuelles (ici en Côte-d'Or) permettent de préserver la qualité du raisin pinot noir utilisé pour les vins rouges de Bourgogne.

Antoine Lorgnier/Onlyfrance

Le retour des vendanges à la main

TENDANCE

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 Geoffray (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 Lapiere, 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 char-

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 clas-