

Après le rouge, le blanc se vendange à St-Suliac

Rondo pour le rouge ; chenin pour le blanc. Ces deux cépages se côtoient avec bonheur face à la Rance, à Saint-Suliac. 700 pieds de grappes blond doré viennent d'être vendangés.



Après la récolte, le tri des grappes.

Reportage

La brume est épaisse et la rosée encore posée sur les feuilles de vigne et les grappes de raisin blanc. Mais tant pis, c'est jour de vendanges pour une trentaine d'adhérents des Vignerons du Clos-Garo, à Saint-Suliac.

« Les premiers sont arrivés à 8 h 30 pour enlever les filets qui protègent les grains des oiseaux, explique François Gloria, le secrétaire de l'association. Avec la rosée, ce n'est pas facile. Et il faut éviter que les raisins soient trop humides. »

Sans produits chimiques

Une fois les sommets des pieds de vignes étêtés, la cueillette des grappes peut commencer. Tous armés d'un sécateur, les bénévoles les coupent, tout en discutant. Les plus saines d'abord, puis les plus abîmées, avec de la pourriture, « à cause des pluies d'août et de septembre ». Les gestes sont doux. Les grappes sont manipulées avec précaution.

Tout au long de l'année, ces 700 pieds de chenin, un cépage adapté à la terre de Saint-Suliac, sont ainsi bichonnés. Tout est fait à la main. « Et sans produits chimiques ! Juste du cuivre et du soufre. Et pour entretenir la terre, du fumier organique. »

Ces vendangeurs des bords de



Bichonnées tout au long de l'année, les grappes de raisins sont cueillies avec précaution.

Rance ne font que perpétuer une tradition, qui existait déjà au Moyen Âge, grâce aux moines qui vivaient ici. « Les dernières vendanges auraient eu lieu en 1904. » Jusqu'à la création de cette association qui a pour but de restaurer ce vignoble. Il est implanté sur ce terrain en pente, situé face à la Rance, orienté sud. « Une très bonne exposition. »

D'abord, il y a eu 1 200 pieds de vigne. Puis 700, en 2013, pour planter du rondo, en haut du coteau. Les premières vendanges de ce vin rouge ont eu lieu, il y a trois se-

maines, avec 300 kg de raisins.

Samedi dernier, après un passage minutieux par la table de tri, 470 kg de beaux raisins blancs ont été transportés au chai, à proximité. « C'est le double de l'année dernière, malgré le souci avec les oiseaux », constate, surpris, François Gloria.

200 bouteilles au printemps

« Les grains sont ensuite pressés pour ne garder que le jus. Il sera débarrassé de ses bourbes (terre, pépins...), par sédimentation en cuve. » Le sucre du raisin se trans-

forme alors en alcool sous l'action des levures, de la chaleur et du gaz carbonique.

« Le vin sera tiré des cuves au printemps. » Il remplira un peu plus de 200 bouteilles de 0,75 cl. Mais seuls les adhérents pourront déguster leur vin. « Nous n'avons pas de licence pour le vendre. Cela limite la production... Et améliore la qualité. »

Nadine PARIS.

Regarder la vidéo sur Ouest-France/saint-malo.fr