

MONT GARROT.

Les premières vendanges de vin rouge commencent

Les vignerons de Saint-Suliac seront les seuls à produire ce type de vin en Bretagne.

Une découverte et un nouveau vin qui s'annoncent prometteurs. Les ceps sont bien fournis, suffisamment mais pas trop. Les grappes sont saines et avec un taux de sucre d'environ 11,8, les vignerons de Garo, espèrent un vin approchant un taux d'alcool de 12°5 « C'est un moment historique », avoue Jean-Pierre Vivier, le président de l'association avant de donner le feu vert pour la cueillette de l'année.

Une attente qui dure depuis quatre ans

En effet en 2013, les vignerons de Garo ont décidé d'arracher la partie haute du coteau pour y planter le rondo.

« Ici, c'est une terre à vigne. Sur ce terrain même, au Moyen Age, il y avait de la vigne qu'entretenaient des moines », explique Jean-Pierre Vivier. En 2003, quelques passionnés ont repris la culture de la vigne, sur le Mont-Garrot. Aujourd'hui, ils sont une trentaine de vignerons amateurs. L'équipe de passionnés bichonne ses pieds de vigne. Tout à la main. Aucune machine ne rentre sur le clos. « C'est très difficile d'accès et nous sommes une association qui ne vit que de ses cotisations », explique François Gloria, le secrétaire. Seule concession à la mécanique : un tracteur-tondeur car les rangs sont enherbés.



Jean-Pierre Vivier le président des Vignerons de Garo a cueilli la première grappe et à ouvert la cueillette.

Un cépage précoce robuste

Si elle bichonne ses ceps de raisin blanc, la trentaine de vignerons est encore plus attentive à la partie haute de son clos. C'est là que poussent depuis quatre ans les pieds de Rondo, un cépage robuste donnant un vin rouge puissant. Une première sans doute depuis des siècles en Bretagne administrative (la Loire-Atlantique en produit déjà).

Cette année avec un mois de juin bien ensoleillé et même si les mois de juillet et août n'ont pas été de grand mois d'été, la

récolte s'annonce favorable à un vin de qualité.

La fabrication

La récolte va être mise en cuve jusqu'en mars-avril, les grappes ne sont pas pressées, le procédé utilisé est une simple la fermentation.

Une grappe de raisin mûre est pleine de sucres naturels et de levures indigènes vivant sur la surface de la peau. Dès que la peau éclate, la fermentation commence. « Pour faire du vin, tout ce que le vigneron doit faire est de rassembler ses rai-

sins avec précaution pour que le jus sucré jaillisse et qu'il soit exposé aux levures. La fermentation va se poursuivre jusqu'à ce que tout le sucre soit transformé en alcool. Il faut que le niveau d'alcool dans le jus atteigne environ 50 %. A ce taux d'alcool, les levures meurent naturellement et les sucres résiduels resteront dans le vin », explique Jean-Pierre Vivier.

Rendez-vous est pris pour la mise en bouteille qui devait avoir lieu au printemps prochain. Ce sera la découverte.