

Viticulture

Vendanges au pied levé



Des vendanges qui commencent dès le 14 août, cela ne s'est sans doute jamais produit. Cette précocité a brutalement sorti le vignoble jurassien de sa quiétude, les vignerons ayant eu moins de deux jours pour s'organiser.

Une précipitation qui, à Montigny-les-Arsures, s'ajoute à la préparation de la fête du Trousseau.

page 3

Les sérateurs déjà en lignes

Depuis jeudi dernier, le vignoble jurassien est en effervescence. Contraints par la maturité niser les vendanges dans la précipitation.

JEUDI 14 août, sept heures du matin. Les vignes de Stéphane Tissot, sur les coteaux de Montigny-Arsures, habituellement paisibles à cette période de l'année, sont subitement envahies par un escadron d'une quarantaine de vendangeurs. La troupe est tout ce qu'il y a de plus pacifique et ne dispose, pour toute arme, que d'inoffensifs sérateurs. Inhabituel ballet à cette période, les ceps pouvant compter, les années précédentes, sur trois bonnes semaines de tranquillité. La persistance du soleil, l'absence de pluie et le souffle du vent : autant de paramètres qui poussent Stéphane à vendanger à une période jusqu'ici inédite. « On a jamais vu ça depuis 250 ans, si tant est que ce soit arrivé un jour », confirme André, son père.

Deux jours auparavant, les prélèvements effectués dans la vigne ont révélé la maturité des grains destinés au crémant et ont mis l'exploitation familiale en ébullition. Là où, d'ordinaire, la vigne gagne au mieux 1,5° par semaine, elle a gagné presque trois degrés. Le verdict est sans appel : Stéphane Tissot n'a que 48 heures pour mettre en place les équipes et trouver les bonnes volontés susceptibles de le constituer. Heureusement, les Tissot ont opté depuis 1999 pour l'agriculture biologique, ce qui nécessite d'employer, outre les membres de la famille, une dizaine de salariés tout au long de



Après le Crémant, et le vin de paille, viendra le tour du Poulsard, du Savagnin et du Pinot noir

l'année, autant de main d'œuvre immédiatement disponible.

Les étudiants en renfort

C'est toutefois nettement insuffisant puisque les vendanges nécessitent la présence d'une cinquantaine de personnes. Grâce à la mobilisation des habitués, au renfort précieux de neuf salariés de la DEFSI (voir ci-dessous) et à l'efficacité du bouche à oreille, Sté-

phane regroupe quarante personnes en une soirée. « Hier, des amis de retour de Millau m'ont appelée, raconte Hélène, une vendangeuse d'à peine vingt ans. Je leur ai dit que je faisais les vendanges et que, si ça les intéressait, ils étaient les bienvenus. Ils ont commencé ce matin avec nous. » Parmi ceux qui s'affairent dans les lignes de Stéphane, on trouve un Argentin et deux Chinois, Xiaoning et Xiaogeng. Etudiants en sciences économiques à Besançon, ils sont en France depuis deux ans et, chaque année, ils participent aux vendanges, histoire d'améliorer le quotidien. Car les étudiants, chinois ou non, constituent cette année, le gros de l'effectif. La première journée de coupe du cru 2003 ne ressemble à aucune autre : la brume et la rosée matinales, décors incontournables de la valse des vendangeurs, ne figurent pas au générique. La température - 26° - les en a chassés. Mais une telle chaleur n'est pas sans poser quelques problèmes de logistique : « J'ai eu la chance de pouvoir louer un camion frigorifique au pied levé de façon à faire baisser la température du raisin, ex-

plique Stéphane. On ne presse pas immédiatement des grains cueillis à une telle température. » Réglée sur huit degrés, la chambre froide va progressivement ramener le raisin à douze degrés, évitant ainsi les risques d'oxydation.

Faible quantité, grande qualité

Durant la matinée, les vendangeurs ont récolté huit tonnes de raisins sur une parcelle qui en produit normalement douze tonnes. « On savait que les rendements seraient faibles, commente sereinement Stéphane. Mais ce que nous perdons en quantité, nous allons le gagner en qualité. 1947, 59, 64, 69 : toutes les années chaudes sont des bons millésimes. » Vers 14 h, alors que la joyeuse troupe des vendangeurs avale un dernier café, débarque Guy Varéchon, une casserole remplie de quelques grains à la main. Résidant à Vauxelle, un hameau de Montigny, cet agriculteur à la retraite cultive 15 ares de vigne et vend sa modeste production à Stéphane Tissot. « En moins d'une journée, les vendanges sont expédiées », sourit Guy. Comme sur tous les ceps des envi-



Dans les vignes de Stéphane, on rencontre un Argentin et deux Chinois