



LA TRIBUNE  
Jeudi 17 septembre 2020

## Ardèche Rhodanienne

# Le temps des vendanges est venu

**CAVEAU DE VALVIGNÈRES** Début septembre, il était possible pour les amoureux du vin ou les curieux de se mettre dans la peau d'un Vendangeur, le temps d'une journée. Immersion.



Les vendangeurs d'un jour à l'œuvre, dans les vignes puis au caveau pour la réception du raisin.



**V**alvignères, la Vallès Vinaria romaine (depuis -62 sous Auguste) la vallée du vin, orientée Nord-Sud avec un terrain argilo-calcaire entre +136 à 531 m, qui connaît des pointes de chaleur à 42° l'été, c'est plus de 2 000 ans d'histoire viticole et plus de 100 exploitants en 1952, date de création de la cave pour d'évidentes raisons économiques (l'union fait la force) qui fait perdurer la tradition viticole du territoire.

Le 5 septembre, à l'occasion de « Vendangeur d'un jour », rendez-vous est pris à 9 heures au caveau où Laurence reçoit les vendangeurs d'un jour avec thé, café et viennoiseries et les emmènent dans une pré-visite de la cave autour de la réception commentée des premières bennes de raisin.

Benoît se présente, viticulteur 1<sup>er</sup> génération, « *une vocation* » qui lui vient de sa proximité avec ses oncles et cousins viticulteurs. Il a commencé en 2005 avec 4 ha tout en travaillant comme ouvrier agricole. Aujourd'hui, il exploite 25 ha dont la moitié est en location.

Il répond aux questions des néophytes, un couple de Normands en vacances et une retraitée des Hauts de France qui a choisi le soleil de Châteauneuf-du-Rhône : « *la mécanisation permet de « travailler » un raisin toujours frais gage de qualité... les vendanges, changement climatique oblige, commencent de plus en plus tôt (à part les vendanges d'octobre qui donneront un vin doux à 18° et 90 g de sucre), la prise d'échantillons mesurant le degré de maturité du raisin impose le planning*

*des parcelles à vendanger* ».

Au programme de ce samedi de « Vendangeurs d'un jour », récoltes des raisins blancs, Chardonnay, Viognier, Sauvignon et Grenache qui donneront des vins de cépage et des IGP.

Nos vendangeurs, eux, ont deux rangs de l'exploitation de Mélanie installée depuis janvier 2020, de l'« Ugni blanc » (cépage du Sud-Ouest avec lequel on fait le cognac) à ramasser. Mélanie a repris en Gaec les 18 ha de l'exploitation de son père Jean-Yves avec son mari qui lui est sur la machine à vendanger.

### **Les vendanges, c'est la solidarité**

Viennent les rejoindre Jean-Claude Broc qui a 15 ha à St-Thomé, adjoint au maire et délégué communautaire et quelques autres. Les explications se poursuivent.

La cave de Valvignères a intégré le groupement des Vignerons Ardéchois. Viticulteurs et vigneron, de plus en plus sensibles aux questions de santé et d'environnement, diminuent le nombre de traitement et le 8<sup>e</sup> et dernier s'est fait mi-juillet.

Retour et visite commentée du caveau où les tombereaux de mou sont prêts à partir pour la distillerie de Vallon-Pont-d'Arc, pressoir, cuves, vinification, fermentation...

Le caveau, qui a une capacité de 52 000 hl, vinifie en moyenne 25 000 hl/an dont seuls 5 % du vin seront mis en bouteille et vendus sur place sous l'appellation cuvée de Valvignères. Les 95 % autres seront pris en charge par UVI-CA (Vignerons Ardéchois) à



Ruoms qui en assurera l'assemblage et la commercialisation.

Travail de la vigne, taille, effeuillage, éclaircissage... production 8 à 9000 hm de blanc et rosé et le reste en rouge... jusqu'à la clôture de la matinée autour d'une dégustation des vins phare de la cave : Viognier, Noir et Blanc, Vallis Vinaria...

**M. B**







Cette journée a été l'occasion pour les viticulteurs et les vendangeurs d'échanger.