

Pays : FR

Périodicité : Quotidien

OJD: 223785





Date: 06 septembre

021

Page de l'article : p.2

1

- Page 1/2

SAINT-MARCEL-D'ARDÈCHE

Si vous deveniez vendangeur d'un jour en Ardèche?

L'association 2000 vins d'Ardèche propose aux particuliers de s'essayer aux vendanges, histoire de découvrir le travail des vignerons et de déguster leur production. A Saint-Marcel d'Ardèche, Pierre-Marc Allegre ouvre son exploitation pour la première fois.

aire les vendanges en touriste. Payer pour participer plutôt que d'être rémunéré pour ramasser. Dans le sud Ardèche, une nouvelle offre oenotouristique a vu le jour en 2020. Pierre-Marc Allegre, viticulteur et propriétaire du domaine Pierre-laine à Saint-Marcel-d'Ardèche participe pour la première fois. Il propose aux curieux de devenir vendangeur d'un jour. Les seaux et les sécateurs sont prêts ce samedi 4 septembre mais d'abord, on commence par un café.

L'Ardéchois a repris l'exploitation familiale en 2015. Il est la cinquième génération. Son père, à la retraite, n'est jamais loin. Francis Allegre discute justement avec les visiteurs et conduit le tracteur sur la parcelle à vendanger. « C'est encore un peu tôt, prévient son fils. On commercera plus tard. »

« Découvrir le métier »

Pour ce grand moment de sa vie d'agriculteur, il n'aura pas besoin de main-d'œuvre. Il récolte à l'aide d'une machine sa production entièrement



Pierre-Marc est la 5º génération à la tête de l'exploitation qu'il a convertie intégralement en bio. Photo Le DL/Stéphane MARC

bio. Ce jour-là, il a de la main-d'œuvre peu qualifiée mais très motivée. « Ça me rappelle ma jeunesse. En 1971, on a vendangé », lâche Joël Mône. L'artiste, créateur de vitraux à Lyon en week-end en Ardèche, teste l'activité avec sa femme, Monique.

Les conseils de Pierre-Marc avant que les premiers coups de sécateurs n'attaquent les vignes : « On ne prend que les grappes noires. Les autres, on les enlève, elles ne seront jamais mûres. On veille à ne pas ramasser de feuilles et à ne pas écraser les grains dans le seau. »

Les seaux se remplissent vite. Les discussions vont bon train dans les vignes. « L'objectif est de découvrir le métier, de créer des échanges », commente Cyril Jaquin, président de 2000 vins d'Ardèche. Pierre-Marc vide les seaux dans la remorque et plaisante avec ses invités. Il permet même à certains de conduire le tracteur.

Après 60 minutes de ramassage, il est déjà l'heure du casse-croûte! De la caillette ardéchoise, du fromage de chèvre et du vin du domaine au milieu des vignes. La récolte du jour permettra à Pierre-Marc de réaliser un fond de cuve pour faciliter la fermentation. Les vendanges, les vraies devraient commencer autour du 15 septembre.

Laure FUMAS



Pays: FR

Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Date: 06 septembre

2021

Page de l'article : p.2

- Page 2/2



Lors de la récolte du raisin à Saint-Marcel-d'Ardèche. Photo Le DL/Stephane MARC



La récolte des vendangeurs d'un jour permettra de commencer la fermentation. Les grains de raisin ont été broyés. Photo Le DL/Stéphane MARC

REPÈRES

L'histoire du domaine Pierre-laine

Le domaine Pierre-Laine est dans la famille Allegre depuis cinq générations. En 1923, le travail de la famille a été récompensé par une médaille d'argent au concours des vins de la vallée du Rhône à Nîmes. À cette époque, les vignes n'étaient pas reines du domaine. Les activités étaient diversifiées : arboriculture, élevages, maraîchage, culture des céréales...

En 1976, Francis Allegre commence la spécialisation du domaine dans la viticulture. Il choisit de baptiser son domaine avec la contraction des prénoms de ses deux enfants : Pierre-Marc et Marjolaine. La Pierre-Laine est née.

"Vendangeur d'un jour" : quelles sont les prochaines dates ?



Certains vignerons proposent une dégustation et un petit casse-croûte. D'autres, un repas. Photo Le DL/Stéphane MARC

■ Les caves proposant la découverte du métier de vigneron et des vendanges suivie d'une dégustation

- Domaine de Peyrebrune à Beaulieu les 10, 17 et 24 septembre.
- Domaine de Grangeon à Rosières les 6 et 13 septembre.
- Claire Mercier, cave Cévenole à Chassiers le 10 septembre.
- Domaine Olivier de Serres à Mirabel les 10 et 17 septembre.
- Cave coopérative de Valvignères le 11 septembre.
- Domaine de la Croix blanche à Saint-Martin-d'Ardèche le 2 octobre Tarif 20 euros par personne.

Les caves proposant la découverte du métier de vigneron, des vendanges, une dégustation et un repas vigneron

- Mas de Bagnols à Vinezac les 8, 15 et 22 septembre.
- Château de la Selve à Grospierre le 18 septembre.
- Domaine de Grangeon à Rosières les 6 et 13 septembre.
- Domaine de Cassagnole à Berrias et Casteljau le 11 septembre.
- Domaine Walbaum à Vallon-Pont-d'Arc le 11 septembre.
- Domaine du Chapitre à Saint-Marcel-d'Ardèche le 25 septembre.

Tarif 40 euros par personne.

En fonction de l'évolution de la vigne, les dates sont susceptibles de changer. Contacter les offices de tourisme locaux pour réserver.

Tous droits réservés à l'éditeur INTERVINS 7760461600524