Midi Libre

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065

Date : 19 octobre 2021
Page de l'article : p.16



# Saint-Marcel-d'Ardèche

## Les vendanges, une histoire de famille

Dans les vignes de Saint-Marcel-d'Ardèche, les vendanges s'achèvent pour cette année. Les couleurs de l'automne arrivent à grands pas et déjà le vin est en fut ou presque ! Bientôt, le ballet des tracteurs et de leurs remorques pleines de raisin sera un souvenir lointain.

La cueillette manuelle règne en maître dans cette belle campagne ardéchoise.

Au mas de Libian, les ramasseurs cassent la croûte aux douze coups de midi avant de repartir s'accroupir dans les vignes aux feuillent déjà rousses. Leurs seaux noirs à ras bord, ils le vident doucement dans la remorque où les raisins roulent dedans.

« *Travailler ainsi dans la joie et la bonne humeur fait que nous revenons chaque année. Cet état d'esprit ne peut apporter que de l'envie d'aider* », explique Paul, un vendangeur satisfait.

Entre les rangées de vignes, un vendangeur !

Le résultat, un raisin intact et heureux d'être ainsi ménagé. Il rejoint alors sereinement la cave et les cuves, alignées les unes à côté des autres. Là, il va pouvoir secrètement se transformer en vin dans le silence et la fraîcheur du lieu.

Après il sera mis en bouteille et étiqueté au nom du domaine.

Et ce rite dure maintenant depuis 1670 chez les Thibon.

Ce vin est celui de trois sœurs qui ont choisi la voie du cœur de leur famille. Elles sont épaulées par leurs parents, enfants et conjoints.

Leur vin se bonifiera jusqu'à devenir un bon cru reconnu et aimé de tous.

Il accompagnera de son caractère bien trempé tout bon repas digne de ce nom !

Des tablées entières le dégusteront entre la poire et le fromage tout en discutant des choses de la vie. Et le nectar coulera dans les gorges chaudes à en faire scintiller des yeux malicieux.

Longues vies aux vendangeurs manuels, les artisans d'une belle année viticole !

Tous droits réservés à l'éditeur