La vendange de tous les espoirs

VIN Après une récolte 2017 maigre, les vignerons attendent beaucoup de celle qui débute. Concernant la qualité, tous les espoirs sont permis. Exemple à la cave de Rauzan, dans l'Entre-deux-Mers

CÉSAR COMPADRE
c.compadre@sudouest.fr

Pour voir la récolte de raisins blancs à la coopérative de Rauzan, au cœur du vaste vignoble de l'Entre-deux-Mers, il faut se lever tôt. Le top départ de la journée est à 5 heures. Il faut dire que les blancs n'aiment pas la chaleur : il s'agit de leur préserver les arômes et de les garder frais et désaltérants pour plaire aux futurs consommateurs. À 10 heures, avec une température déjà conséquente de 21 °C, les dernières grappes sont rentrées dans les chais.

« Nous avons vécu une saison compliquée et nous fondons beaucoup d'espoirs sur cette vendange 2018 qui débute », explique Philippe Hébrard, directeur de cette vaste structure qui regroupe 300 coopérateurs sur 3 550 ha. Au plus fort de l'activité, près de 100 personnes seront ici, sur le pont, pour le moment le plus crucial d'une année viticole.

En quelques semaines à peine, c'est le revenu annuel de chacun qui se joue, toujours en regardant le ciel et en consultant plusieurs fois par jour les sites de prévisions météo.

Moins 10 % en volume

« Après un printemps humide, le sourire était là car la floraison s'était bien passée », enchaîne le responsable. Un point clef qui détermine les volumes de la récolte à venir. Et du vin, la cave de Rauzan, comme la plupart des autres professionnels girondins, en a bien besoin. Avec le gel dévastateur d'avril 2017, la récolte dernière a été divisée par deux par rapport à une année normale. Il faut maintenant continuer à alimenter les marchés, tout en reconstituant les stocks.

Mais la mauvaise nouvelle est arrivée en juillet avec des orages et de sévères attaques de mildiou que même les vignerons les plus chevronnés ont eu du mal à contenir. « La situation est très différente suivant les adhérents, certains ne mettront même pas la machine à vendanger dans certaines parcelles, d'autres ont des volumes conséquents sur leurs ceps. »

Au final, Philippe Hébrard estime les pertes à venir de la cave à 10 %, toujours en comparaison d'une année classique. Des orages de grêle expliquent aussi, en partie, ce recul mal venu. Au final un moindre mal mais cependant une déception au regard de la belle floraison.

« Il faut souligner que le mildiou n'a aucune incidence sur la qualité des vins à venir. Sur ce volet qualité, les ingrédients sont là pour avoir un bon millésime », se réjouit l'expert. « Déjà, à la dégustation, on le constate sur les premiers jus pour les futurs crémants et les blancs secs. »

Au chai, les différentes vinifications dureront également plusieurs semaines et tout le personnel est mobilisé. Pas question de se rater sur les techniques à employer.

Sur le front des rouges, à ce jour, la confiance est plutôt au rendez-vous. Pour mûrir, il aime le soleil et on ne peut pas dire qu'il en a manqué ces dernières semaines.

Par contre, il n'a pas plu depuis la mi-juillet. « Les sols argileux avaient des réserves en eau. Les effets de la sécheresse seront limités ». Hier soir, les pluies étaient cependant attendues sur le vignoble et tous les agriculteurs le savent, la donne peut vite changer. Tout en craignant aussi la grêle qui se fait encore et toujours menaçante.

Déterminer le jour J

Pour caler la date de récolte des rouges, des prélèvements sont menés sur les parcelles. L'objectif est de les goûter et de les analyser pour arrêter le jour J pour chacun des cépages et des terroirs. Les adhérents devront alors amener leur récolte suivant un calendrier précis pour obtenir des lots homogènes afin d'obtenir les vins voulus. Rien n'est laissé au hasard pour gagner tous ces petits plus qui font les bonnes bouteilles.

Hier, à la cave de Rauzan, récolte de raisins blancs pour faire du crémant. PH. F. COTTEREAU

Près de deux mois de récolte

À condition que la pluie ou la grêle ne viennent pas perturber le planning, la Gironde est partie pour six à sept semaines de vendanges. C'est traditionnellement le crémant qui ouvre le bal, avec des raisins blancs mais parfois aussi des rouges. Viennent ensuite les blancs secs, surtout produits en Entre-deux-Mers, mais également dans les Graves et même en Médoc. L'essentiel de l'activité débutera dans 10 à 15 jours avec les raisins rouges (90 % des volumes en Bordelais). Avec le cépage merlot d'abord, il est mûr traditionnellement avant le cabernet franc et son cousin, le cabernet sauvignon.

Entrent aussi en considération les types de terroirs : sur certains, dits « froids », le raisin a besoin de beaucoup de soleil pour mûrir. Sur d'autres, la vendange est souvent plus précoce (Pomerol, Pessac Léognan). Restent les liquoreux (Sauternes, Loupiac…) dont le raisin est ramassé via plusieurs passages des vendangeurs. La cueillette peut s'étaler jusqu'à tard en octobre, toujours, bien sûr, en fonction de la météo.

Vendangeurs recherchés

EMPLOI Les châteaux viticoles peinent souvent à recruter des saisonniers. De nombreux postes sont à pourvoir

« Je passe des annonces par Pôle emploi, j'active Facebook, j'en parle à tout le monde. » La viticultrice Florence Bernard, du château Gravas en Sauternes, se démène pour recruter une équipe « d'au moins 25 vendangeurs ». « On se fait beaucoup de soucis. On a seulement dix vendangeurs sûrs, 14 peut-être. Et puis il y a ceux qui font faux bond. Tout le monde cherche des vendangeurs », s'inquiète la viticultrice qui commencera la récolte des blancs secs début septembre. Si la propriété située à Barsac garantit une « ambiance familiale » et offre le café et la brioche à la pause du matin, difficile d'être aussi attractif que de grands châteaux qui parfois surenchérissent en offrant le repas du midi et le défraiement des trajets.

Un peu plus loin, sur les hauteurs de Bommes, au château Lafaurie-Peyraguey, premier grand cru classé de Sauternes, on procède de la même manière pour recruter. Réseaux sociaux, petites annonces. « Certains commerçants chez qui on a déposé des affichettes les relaient eux-mêmes sur leur page Facebook », raconte David Bolzan, le directeur du château qui recrute une équipe de 80 vendangeurs pour une période de deux mois de récolte, entre les blancs secs et la fin des liquoreux. Si l'on offre ici aussi le café, on n'hésite pas à proposer des primes de panier, des primes d'assiduité ou des primes exceptionnelles pour attirer le vendangeur.

Au château Chantegrive de Podensac. PHOTO LAURENT THEILLET

Le problème du logement

Au château Lusseau, dans les Graves, la propriétaire Bérengère Quellien a dû utiliser à contrecœur la machine à vendanger en 2015 et en 2016, faute de bras. « On a de plus en plus de mal à trouver des gens pour faire ces travaux pénibles et payés au Smic. Et si on en trouve, il y en a régulièrement qui manque à l'appel le matin », témoigne-t-elle. Sur sa propriété de 7 hectares, à Ayguemorte-les-Graves, elle recrute une équipe de 15 vendangeurs pour les blancs puis une équipe de 20 personnes pour les rouges. « Le problème c'est que l'on n'assure pas un mois complet de travail. »

Certaines propriétés utilisent désormais les services d'entreprises prestataires pour recruter. D'autres s'organisent en groupement. Mais la plupart passe par Pôle emploi. « On est en plein recrutement. Pour le moment, c'est difficile d'anticiper sur le manque ou non de main-d'œuvre. Les vendanges sont un métier dit difficile, mais on a toujours des difficultés à recruter pour des raisons périphériques comme les problèmes de logement ou de transport », explique-t-on à la direction régionale de Pôle emploi.

À l'agence de Langon, qui couvre tout le Sud Gironde, des appellations Bordeaux à Sauternes, en passant par les Graves et tous les liquoreux de la rive droite, « plus de 200 postes sont actuellement à pourvoir et beaucoup d'offres vont arriver dans les prochains jours », prévient la responsable Isabelle Birague, responsable du service entreprise.

Jérôme Jamet

EN LIBOURNAIS

LE RETOUR DU MILDIOU. Les appellations de Saint-Émilion ou de Pomerol ne sont évidemment pas les seules à avoir subi les attaques du mildiou ces dernières semaines. Un peu partout dans le Bordelais, les propriétés sont légion, particulièrement en biologique, à avoir été la proie des parasites, dans des proportions que l'on avait plus connu depuis des décennies. Dans le Libournais, les tâches brunes et moisissures ont terni bien des parcelles de vignes. Au château Croix de Labrie, domaine saint-émilionnais en pleine conversion, la vigneronne Axelle Courdurié avoue ne pas bien comprendre les raisons de cette explosion, malgré la bouillie bordelaise. « Il nous est arrivé de traiter tous les quatre jours et, pourtant, nous ne sommes pas passés à côté à certains endroits, livre-t-elle. Nous avons traité les mêmes jours avec les mêmes dosages et pourtant, selon les parcelles, le résultat est différent. Les Carbernet franc, rien. Et les Merlot ont pris. C'est une frustration énorme de ne pas comprendre… »

Au château Guillemin la Gaffelière, le viticulteur Cyrille Sastre lâche : « Mon technicien de 65 ans ne se souvient pas avoir connu pareilles attaques. » Son domaine a eu plus de chance malgré tout : « Nous n'avons pas été touchés au final mais j'ai un nombre conséquent de collègues qui vont perdre une grande partie de leur récolte. C'est une année difficile pour beaucoup. »

JEAN-CHARLES GALIACY

La ministre Frédérique Vidal était notamment aux côtés d'Alain Rousset, président de la Région. PHOTO FABIEN COTTEREAU

Crous : une nouvelle résidence et 2 000 logements attendus

ÉTUDIANTS La ministre de l'Enseignement supérieur était, hier, à Pessac, lors de l'inauguration de la nouvelle résidence universitaire Simone-Veil

Avec la rentrée universitaire qui approche, les étudiants sont nombreux à chercher un logement. Face à la pénurie, trouver un studio ou un T1 s'avère de plus en plus complexe. Également saturé, le Crous ne déroge pas à la règle.

Hier, pourtant, Patrice Bretout, directeur général du Crous Bordeaux-Aquitaine, s'est voulu rassurant en inaugurant la résidence Simone-Veil à Pessac, en présence de la ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, Frédérique Vidal : « 92 % du parc du Crous ont été réhabilités sur notre territoire. C'est largement au-dessus de la moyenne nationale », a-t-il ainsi pointé. Rappelant au passage que depuis dix ans, le Crous a construit – en partenariat avec la Région – 4 000 logements étudiants supplémentaires sur la métropole bordelaise. « Il fallait rattraper le retard. Par ailleurs, d'autres projets sont inscrits à l'agenda. D'ici 2020, plus de 2 000 logements doivent être livrés dans le cadre du plan État-Région. »

253 logements tous réservés

Dans la résidence Simone-Veil, on sent encore la peinture fraîche et le moins que l'on puisse dire c'est que cette nouvelle résidence contraste avec sa voisine qui attend elle aussi d'être rénovée dès la rentrée 2019. Déjà tous réservés, les 253 logements (des T1) sont pourvus d'une salle de bain et d'une petite kitchenette individuelles, ainsi que d'espaces de rangements, pour un loyer avoisinant les 200 euros, une fois les aides déduites.

Coût du chantier : 10,6 millions d'euros. Son ouverture est prévue pour la semaine prochaine. À l'intérieur, le cadre de vie a été particulièrement étudié. Laverie et garage à vélo pour les équipements plus « classiques » et bonus pour la résidence Simone-Veil : elle sera la première sur le campus à accueillir un salon de coiffure dédié aux étudiants, avec des tarifs adaptés. On est loin de la cage à lapin vétuste d'antan, à l'hygiène parfois douteuse. Le confort de vie est devenu l'une des priorités. La création d'un centre de santé (détente et sport) est par ailleurs à l'étude pour les futures résidences.

Reste que ces types de structures réservées aux boursiers ne sont pas encore suffisamment nombreux pour pouvoir accueillir tous les étudiants dans le besoin. Sans compter que leur nombre ne cesse d'augmenter… À Bordeaux, le Crous loge seulement 10 % de la totalité de la population estudiantine (contre 13% au niveau national).

Eva Fonteneau

Une récolte touchée par la grêle

BOURGEAIS Le territoire a souffert de deux épisodes de grêle importants depuis mai

Dans le Bourgeais, la récolte sera fortement touchée par les deux épisodes de grêle qu'a connus le territoire cette année. Comme le rappelle le directeur du syndicat viticole des Côtes de Bourg, Didier Gontier, 1 000 hectares ont en effet été touchés le 26 mai dernier entre 80 et 100 % et 1 500 autres hectares à des degrés variables.

Un nombre lourd de conséquences : « On a l'habitude de récolter globalement sur l'appellation environ 170 000 hectolitres. Cette année, on va se retrouver à 50 000 en moins, c'est conséquent. » En effet, 120 exploitants ont été touchés par la grêle, dont une cinquantaine pratiquement à 100 %. À l'approche des vendanges, certains chais, malheureusement, sonneront vides… « On aura des situations compliquées et au contraire des situations magnifiques, note le directeur du syndicat. Il faudra faire preuve de discernement au moment de la récolte. » Point toute de même positif : certains viticulteurs n'ont pas été impactés par les orages, ni par le mildiou particulièrement présent cette année. Des prélèvements avaient lieu hier sur certaines parcelles pour évaluer le potentiel en sucres et si les résultats sont attendus au cours des prochains jours, Didier Gontier peut déjà parier sur « un très bon potentiel ».

Didier Gontier, directeur du syndicat viticole. ARCHIVES J.-P.

« Le beau temps de cet été a permis d'assainir et de stopper les maladies qui s'étaient développées lors du deuxième épisode de grêle à cause de la pourriture de certaines grappes. Et cela a eu moins de conséquences qu'annoncé. Tout n'est donc pas complètement négatif. »

Jorina Poirot

FAITS DIVERS

MÉDOC

Une quarantaine d'interventions

Câbles sur la voie publique, départ de feu : les pompiers médocains sont intervenus une quarantaine de fois hier soir, suite aux orages, pour des faits sans gravité et en divers points du territoire : Lesparre, Lacanau, Vendays mais aussi l'estuaire.

BORDEAUX

Un cambrioleur interpellé

Les policiers de la brigade de répression des atteintes aux biens (Brab) multiplient les procédures depuis plusieurs semaines. Hier encore, les enquêteurs avaient dans leurs locaux un jeune homme surpris avec un sac contenant des objets dérobés quelques instants plus tôt. Il était 6 h 40, hier, quand les occupants d'un appartement situé cours Barbey à Bordeaux ont mis en fuite un individu qui venait de commettre un cambriolage. La police, rapidement alertée, a interpellé un jeune sans domicile fixe qui a été placé en garde à vue. Il avait notamment dérobé des effets vestimentaires aux quatre personnes occupant l'appartement. Il sera déféré aujourd'hui au parquet.

CARBON-BLANC

Un chauffeur de bus s'endort au volant

Un chauffeur de bus de la Citram effectuant le trajet de la ligne 90 s'est endormi au volant, hier, à 17 h 20, dans une rue de Carbon-Blanc. Il a percuté un abribus où, fort heureusement, il n'y avait personne avant de s'immobiliser. Le bus ne transportait aucun passager et le conducteur en a été quitte pour une belle frayeur. Choqué, il a été transporté à la clinique de Lormont par les sapeurs-pompiers.

BLANQUEFORT

Trois cambrioleurs placés en garde à vue

Au cours de la nuit de vendredi à samedi, les locaux de l'association La Passerelle, rue Georges-Mandel, à Blanquefort, ont été cambriolés par plusieurs malfaiteurs qui ont notamment emporté des denrées alimentaires. Cette association créée en 1997 accueille les familles les plus démunies. Dans le petit local associatif, on peut acheter des légumes frais, des conserves, parfois de la viande et autres produits de première nécessité. Les voleurs, trois trentenaires de Blanquefort, Bruges et Talence ont été rapidement confondus par les gendarmes de la brigade locale. Interpellés, ils ont été placés en garde à vue. Ils se sont vus notifier une convocation par procès-verbal devant le tribunal.

LÈGE-CAP-FERRET

Trois adolescentes secourues dans l'eau

Les nageurs sauveteurs sont intervenus, hier, vers 16 h 50 pour porter secours à trois adolescentes qui avaient perdu pied au niveau de la plage du Petit-Crohot à Lège-Cap-Ferret. Sorties de l'eau, elles ont été évacuées pour de simples contrôles à la clinique d'Arès. La gendarmerie s'est rendue sur les lieux.