

Vendanges. Le raisin est presque mûr

9 octobre 2009

Les chimistes étaient à pied d'oeuvre, hier matin, au vignoble du Braden, pour tester la maturité du vin. Le grand jour des vendanges approche.

Yvon Lescoat, ingénieur agroalimentaire, et Hubert Loison, professeur de physique, ont pris les choses en main hier matin. Le temps est venu de choisir le jour des vendanges au Braden. C'est le rapport entre taux de sucre et acidité du raisin qui déterminera le jour, qui indiquera le moment du rendement optimal. Le paysage est déjà prometteur. Les pieds élevés en lyre sont superbes, le sol parfaitement entretenu. Un filet éloigne les tentations d'étourneaux.

Protocole respecté

Le protocole devait être respecté. 200 grains de chardonnay ont été recueillis sur la parcelle, répartis sur chaque rang. Michel Guérin a noté précisément le prélèvement rang par rang. Sur la table de pierre installée devant la parcelle, pipettes et compte-gouttes sont prêts. Le temps presse. La pluie de ces derniers jours inquiète nos viticulteurs amateurs. Pour cette matinée d'analyse, il ne faut pas que le raisin soit mouillé car les mesures peuvent être faussées. Les 200 grains mis dans un sac plastique sont écrasés à la main dans le sac. Le jus servira pour le test. Pierre Collorec, le président, commence par poser quelques gouttes sur un réfractomètre qui permettra d'évaluer le sucre et donc le potentiel d'alcool. Un coup d'oeil dans l'appareil. «11,4°», annonce-t-il un peu déçu. C'est un dixième de degré de plus que la semaine précédente. Le raisin ramassé pour le test était peut-être mouillé? Le test suivant donne 11,7°. «L'idéal serait d'approcher de 12°, dit Yvon Lescoat. On peut encore gagner un peu si on attend quelques jours. Météo France annonce du soleil pour la semaine prochaine». Le second test, qui déterminera l'acidité, se fait lui à partir d'un dosage de soude versé sur le jus. Même si l'équilibre sucre-acide n'est pas encore tout à fait idéal, nos viticulteurs ne pourront plus tarder sous peine de voir le raisin menacé par la pourriture. «On ne sent pas encore le vinaigre quand on écrase les premiers raisins touchés», se rassure Pierre Collorec.



Vendange la semaine prochaine

La vendange aura donc lieu la semaine prochaine, peut-être mercredi pour le pinot gris. Stéphane Polynice suit les opérations d'un oeil de connaisseur. «J'ai 25 ans de pratique du vin en Touraine, dit-il. Faire du vin à Quimper est extraordinaire. La récolte est saine. Restera à réussir la vinification. Pour le vin blanc, c'est plus délicat, mais ça devrait être bon». Trois ans et demi après la plantation de 574 pieds de chardonnay et 265 de pinot gris en avril 2006, le Coteau du Braden s'apprête à voir le jour.

Ronan Larvor