

CHAMPAGNE

Maturité du raisin : à la recherche de l'équation parfaite

SAUDOY Depuis lundi, les vignerons procèdent à des prélèvements dans chaque commune. L'objectif ? Évaluer la maturité du raisin et déterminer la date optimale pour commencer à vendanger.

Il est 11 heures. Les seaux de raisins arrivent au compte-gouttes chez Gilles Léglantier, à Saudoy. Depuis lundi, c'est le même rituel chez ce délégué de l'association viticole champenoise (AVC) : deux fois par semaine, plusieurs vignerons récoltent des grappes dans certaines parcelles selon une méthode bien particulière. « Tous les dix mètres, on s'arrête et on coupe une grappe haute d'un côté et une basse de l'autre, pour avoir un échantillon bien représentatif », explique le vigneron et pré-



“Les prélèvements, ça nous permet d'extrapoler la date des vendanges. Et c'est l'occasion aussi de se retrouver entre vignerons”

Vincent Léglantier

sident de section locale, Vincent Léglantier avant de s'engager, sécateur en main, dans une allée de sa parcelle de la Crêle. « C'est la plus tardive sur la commune, précise-t-il. En général, on essaie d'avoir entre cinq et dix parcelles pour les prélèvements. » Après avoir coupé une quinzaine de grappes, le vigneron se dirige vers une autre parcelle, Les Couardes, afin de prélever un nouvel échantillon qui sera analysé par Gilles Lé-



Le délégué de l'AVC, Gilles Léglantier procède à l'analyse des prélèvements de plusieurs parcelles de la commune de Saudoy.

glantier. Dans son exploitation, celui-ci a déjà commencé à extraire le jus des premières grappes à l'aide d'un mini presseur. Le jus est ensuite analysé à travers un multimètre. Grâce à cet outil, Gilles peut déterminer la part de sucre contenue dans le moût non fermenté et évaluer le degré de sucre de celui-ci. « Les prélè-

vements, c'est important car c'est ce qui nous permet d'extrapoler la date des vendanges. Et puis, c'est l'occasion aussi de se retrouver entre vignerons, d'échanger et comparer nos expériences », déclare Vincent Léglantier. Mais, si les différents résultats vont aider les vignerons à avoir une idée plus précise de l'état d'avancement

de leurs vignes, seuls les résultats de la parcelle de référence, choisie pour sa représentativité (âge et situation géographique), seront pris en compte. Celle-ci affiche un degré de sucre de 6,6. « C'est un résultat normal. Si on considère que l'on gagne environ un degré par semaine, dans quinze jours, on sera à 8,6. Cette an-

L'ESSENTIEL

- **Le contrôle de la maturité des raisins** mesure le degré de sucre et le taux d'acidité du moût non fermenté.
- **Les prélèvements** ont lieu le lundi et le jeudi pendant deux semaines. Ils sont réalisés par les vignerons, tandis que l'analyse est effectuée par le délégué local de l'AVC, qui centralise les résultats.
- **L'objectif est d'aider les vignerons** à déterminer la date des vendanges.

née, l'objectif, c'est 9. » Outre le sucre, le taux d'acidité est également mesuré avec du bleu de bromothymol. « 11,8 ! », s'écrie Gilles visiblement satisfait. « L'objectif, c'est d'avoir un équilibre 10/10 entre le sucre et l'acidité. Donc là, c'est pas mal, en étant à 7 de sucre, d'avoir 12 d'acidité », estime Vincent Léglantier.

Mais l'histoire l'a déjà démontré : on a beau savoir que les vendanges se situeront autour du 25 août, tout peut encore basculer en fonction de la météo. C'est pourquoi les prélèvements se poursuivent encore une semaine. « Après une réunion de concertation entre villages, le 17 août, les responsables de chaque secteur se rendront à Épernay pour proposer une date qui devra être officiellement validée par le préfet, le 22 août », indique Gilles Léglantier. Mais en cas de besoin, les vignerons peuvent aussi brandir leur joker, c'est-à-dire, demander une dérogation, afin de démarrer un peu plus tôt la vendange de certaines parcelles. ■

LAETITIA VENANCIO