



Payés de plus en plus à la tâche, les vendangeurs pourront profiter d'une rémunération intéressante cette année. Angèle Caucanas

La vendange 2018 bat son plein, avec la promesse d'une quantité intéressante. L'état sanitaire des raisins est parfait. Encore faut-il les cueillir à bonne maturité.

VITICULTURE

## La quête de l'or champenois



À Verzy, la récolte a démarré vendredi dernier. Elle bat son plein. Angèle Caucanas



Cueillir des raisins mûrs : du bon sens. Et pourtant. À la marge, il est arrivé que des caisses arrivent dans les pressoirs, chargées de raisins qui n'auraient clairement pas dû être coupés. Il suffit de regarder : plusieurs grains verts dans une grappe de pinot noir, c'est perturbant. Ce n'est pas comme si la vendange était suffisamment abondante pour choisir correctement les fruits. Et la faute n'incombe pas nécessairement aux cueilleurs payés à la tâche, à la recherche du meilleur revenu. Philippe Brun en fait l'expérience, comme tous les ans malheureusement. Habitué à afficher « un pendu », comme il le dit, le vigneron agé a refusé une caisse dès le premier jour dans son centre de pressage. Heureusement, la très grande majorité des vignerons cueille de très jolis raisins, jouant même la carte de l'attente, histoire d'atteindre de jolis degrés. L'état sanitaire est parfait, les chardonnays, pinots noirs et meuniers se montrent sous leur meilleur jour. Ce serait dommage de ne pas en profiter en vue d'un potentiel millésime. ■

CLAIRE HOHWEYER @ClaireHOHWEYER

Du côté de Verzenay, les vendangeurs ne chôment pas, étant donné la charge des pieds. Le tout sous un joli soleil et avec le sourire. Angèle Caucanas



Le rendement pour la récolte 2018 a été fixé à 10 800 kilos par hectare. Avec une mise en réserve fixée à 4 700 kilos par hectare. Angèle Caucanas



Deux générations à l'œuvre dans la parcelle les Fours, à Ludes : Luc Gaidoz, vigneron indépendant, membre de Champagnes, Terroirs etc. et sa fille Bertille, 21 ans, destinée à prendre sa succession. C. H.



Au pressoir du champagne Roger-Brun, à Ay, les raisins de 52 hectares seront pressés dont 5 % à destination du champagne du domaine de Philippe Brun. Les maisons Charles Heidsieck, Perrier-Jouët, Krug mais aussi Nicolas-Feuillatte font appel à ce pressoir. C. H.

sur le web

[LUNION.FR/LARDENNAIS.FR](http://LUNION.FR/LARDENNAIS.FR)

RETROUVEZ NOS INFOS, LES PHOTOS, LES VIDÉOS, ET PLUS...