

SAINT-VÉRAND Viticulture

En attendant la mise en perce, ils élèvent les beaujolais nouveaux

J-28 avant la mise en perce des beaujolais nouveaux. Mais avant de le retrouver sur nos tables, les vignerons et caves coopératives du Beaujolais s'activent en coulisses, des vendanges à la mise en bouteille, en passant par la vinification.

De l'art pour certains. De la science pour d'autres. La vinification est un jeu d'équilibriste, dans lequel la précision est reine. Partout dans le Beaujolais, le processus commence avant que les premières grappes ne soient coupées.

À la cave coopérative Vignerons des Pierres dorées, « nous faisons, en amont, deux contrôles maturation obligatoires (parfois plus), explique Sylvain Flache, président. Si la vendange est de mauvaise qualité, les maîtres de chai, malgré leur talent, ne sont pas des magiciens. » À l'année, dix personnes travaillent à temps plein à la cave. Pendant les vendanges, « en année normale, nous embauchons une quarantaine de personnes ».

1 « Une question de traçabilité »

« Lorsque le vigneron arrive, il décharge sa vendange dans des bennes en inox, sur lesquelles nous notons son numéro de coopérateur, le type (domaine, haute valeur environnementale, bio, etc.). Un trieur, que nous avons formé et briefé sur l'année écoulée (une année à grêle par exemple), donne une note de 1 à 3. 1, c'est top. S'il met un 3, il appelle le maître de chai qui, éventuellement, refuse la récolte – en cas d'oïdium par exemple. » L'ensemble est pe-



La société Sobemap s'occupe de la mise en bouteille. Puis, sept ou huit coopérateurs les étiquettent, afin que tout soit prêt pour le 21 novembre. Photo Progrès/Laura STEEN

sé, un échantillon est analysé. Poids, degré et qualité sont consignés sur une fiche dédiée. « Une question de traçabilité ! »

2 « Une vinification traditionnelle beaujolaise »

La transformation du raisin en vin peut commencer. « Nous pratiquons une vinifi-

cation traditionnelle beaujolaise, c'est-à-dire semi-carbonique, précise Sylvain Flache. Nous encuvons, la plupart du temps, la grappe entière. » Dans les cuves, le raisin macère. En haut, « le chapeau » est constitué de grappes entières. Au milieu, « c'est semi-liquide, semi-rigide », détaille Sylvain Flache. Au fond, se trouvent des grappes tombées par le simple effet de la

gravité. Le jus est libéré par ce tassement. Pour parfaire cette macération, « il faut un échange entre les peaux et le jus. Pour cela, nous arrosons le chapeau. »

Cette étape est essentielle et très surveillée : température, quantité de rafles par rapport à la quantité de baies, etc. Les travailleurs du chai veillent au grain, et des échantillons sont goûtés régulièrement (lire par ailleurs). La durée de macération varie : « Pour les beaujolais nouveaux, elle dure cinq à six jours ; un peu plus pour le reste. »

Une fois cette étape terminée, « on tire le jus en fond de cuve », puis place au décuver et direction les pressoirs. Le jus de presse est assemblé au jus de tire et l'élevage débute. Soit le moment où les arômes se développent, où le vin se révèle. « Il s'écoule trois semaines entre le début des vendanges et la sortie des premiers vins. »

3 Mise en bouteille et étiquetage

Une fois les vins terminés, vient le temps de la mise en bouteille. « Sobemap, notre prestataire avec qui nous travaillons depuis plus de vingt ans, refiltre en direct et met en bouteille », raconte Sylvain Flache. Il faut ensuite étiqueter. « On peut faire 10 000 à 12 000 bouteilles par jour, en fonction des commandes. »

Pour que tout soit prêt le 21 novembre, jour de la mise en perce des beaujolais nouveaux, sept ou huit coopérateurs sont mobilisés, à la mi-octobre, pour étiqueter les bouteilles.

L. S.

laura.steen@leprogres.fr

LES VIGNERONS DES PIERRES DORÉES EN CHIFFRES

- Une fusion de **trois** caves (Le Bois-d'Oingt, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Vérard) en 2011.
- **180** coopérateurs (des propriétaires, métayers, des doubles actifs, des retraités).
- **500** hectares environ (770 en 2011 ; 1 000 dans les années 2000).
- **13 800** hectolitres cette année, contre environ 30 000 en 2018.
- **50 000** bouteilles vendues au magasin d'Oingt en 2018 (30 000 en 2011), dont **50 %** vendus en vrac au négoce.
- Deux chais à Saint-Vérard et Saint-Laurent-d'Oingt (le site du Bois-d'Oingt est en vente depuis 2017).
- Une gamme de beaujolais en **trois** niveaux, « construite pour illustrer qualitativement toutes les facettes du gamay », précise Sylvain Flache, président : Terra Iconia (rouge, blanc, rosé, rouge bio), Prestige (La Rose pourpre, Cornes d'Ammon, Rostre de Bélemnite et Carré rose), Grande réserve (Château Laforest et Château de Chanzé). Des cuvées terroirs, les Pépites (Pierre bleue, Gravette, Schistes, et Gneiss).



Cette année, à cause de la grêle, la récolte totale des Vignerons des Pierres dorées atteint **13 800 hectolitres (contre 30 000 en 2018)**. Photo Progrès/Laura STEEN

« Aucune machine ne peut nous remplacer »

En parallèle du travail en cave, et c'est essentiel pour obtenir les cuvées que les Vignerons des Pierres dorées ont imaginées depuis 2011, le directeur technique et le maître de chai goûtent régulièrement des échantillons, notamment pour déterminer les assemblages pour le marché de bouteilles : « Aucune machine ne peut nous remplacer », sourit Quentin Genest, maître de chai.

Contrairement au commun des mortels, leurs palais et leurs nez sont exercés, en premier lieu, à repérer les défauts. « Puis on s'attache à l'harmonie générale et aux qualités, aux teintes et reflets, à l'intensité olfactive, aux registres aromatiques et à la complexité, détaille Michaël Lachaud, directeur technique. Pour 2019, avec une petite quantité, c'est difficile car il faut être extrêmement précis. »



Quentin Genest, maître de chai, Michaël Lachaud, directeur technique, et Anthony Mathieu, qui assiste Quentin Genest pendant toute la campagne 2019. Photo Progrès/Laura STEEN