

Une journée avec les vendangeurs

Mercredi, Antoine Clasen (directeur de Bernard-Massard) et son responsable des domaines Peter Kohl avaient donné rendez-vous au Palmberg pour vendanger la dernière parcelle de pinot gris du Clos des Rochers.

Bernard-Massard n'est pas qu'un négociant. La famille qui est à sa tête, les Clasen, possède également 40 hectares qu'elle vinifie sous deux noms : le Clos des Rochers et le Château de Schengen. Mercredi, c'est une parcelle du très beau terroir du Palmberg, à Ahn, qui était vendangée. Ces raisins, particulièrement soignés tout au long de l'année, entreront dans la gamme du Clos des Rochers, le sommet de la pyramide de la grande maison de Grevenmacher.

De notre collaborateur
Erwan Nonet

— L'ARRIVÉE DANS LA VIGNE —



Première constatation : nous sommes chanceux puisqu'il ne pleut pas. Les nuages sont là, la petite bise qui siffle est fraîche, mais il fait sec et c'est déjà beaucoup. Les saisonniers sont déjà à pied d'œuvre. « Cette parcelle est la dernière de pinot gris qu'il nous reste à récolter », explique Antoine Clasen, le directeur de Bernard-Massard. Tous les autres raisins de ce cépage sont dans la cave et commencent doucement à mûrir. »

Au milieu des vendangeurs, il rappelle la difficulté de la tâche : « Il faut être précis, je ne veux que de beaux raisins et surtout pas de grappes touchées par la pourriture. Il faut faire attention, par-

fois elle se cache presque complètement à l'intérieur des grappes. » Celles de pinot gris étant denses et compactes, il est impératif de regarder le raisin sous toutes ses coutures avant de le jeter dans la caisse. Et si un point de pourriture apparaît, il faut sortir les grains meurtris d'un coup de sécateur. Parfois, une petite nuée de spores du champignon s'envole. Il vaut mieux voir large et gâcher un peu de raisin que d'emporter des grains gâtés.

La pourriture n'est pas le seul ennemi du vendangeur. « Il faut aussi enlever les grains qui ont séché à cause de la canicule et ne pas récolter les grappes qui ne sont pas mûres. Peut-être que nous pourrions venir les prendre dans quelques jours », ajoute Antoine Clasen.

Par chance, cette parcelle est assez plate et finalement très praticable malgré les pluies qui arrosent continuellement la Moselle depuis trois semaines. Vendanger ici est bien plus facile que dans les vignobles à fortes pentes, comme ceux de l'autre versant du Palmberg.

— LE DÉPART —



Les saisonniers travaillent avec une efficacité que les néophytes ne peuvent que contempler. Le coup d'œil est sûr, le coup de sécateur précis et le rythme solide. Les caisses se remplissent, sont déversées dans les gros bacs gris que les tracteurs viennent chercher pour les réunir au bord de chemin. Après quelques heures de travail, toute la parcelle est vendangée. Les bacs gris sont chargés sur une remorque en direction du pressoir tandis que les vendangeurs remontent dans les voitures en direction de Grevenmacher.

— L'ARRIVÉE AU PRESOIR —



Les bacs gris sont transportés sans perdre de temps : moins on traîne et plus les raisins auront à donner. Les grappes des domaines de Bernard-Massard (Clos des Rochers et Château de Schengen) comme celles des vigneronniers qui livrent leurs raisins arrivent au pressoir, situé au cœur de Grevenmacher mais à une autre adresse que celle de la cave. Dans cette ancienne bâtisse au charme certain, sous les marronniers et les noisetiers qui laissent leurs fruits dans la cour, on ne chôme pas. Les bacs sont d'abord pesés et le taux de sucre des raisins mesuré. Ces deux données permettront de déterminer le prix d'achat des raisins pour les viticulteurs qui collaborent avec Bernard-Massard mais aussi de donner les orientations de la future vinification.

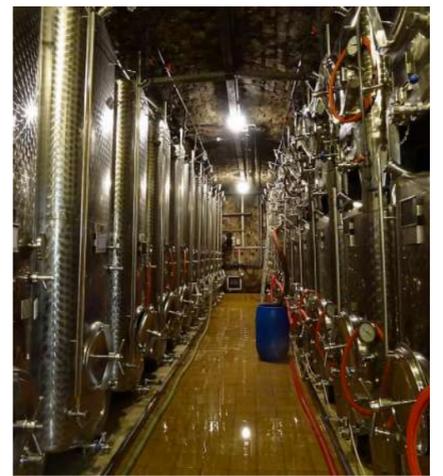
— L'ÉGRAPPAGE —



Une fois entrés dans le bâtiment, les raisins passent dans l'égrappoir, où les grains sont séparés des rafles (le support ligneux qui maintient les raisins ensemble). Si elle était dans le pressoir, la rafle

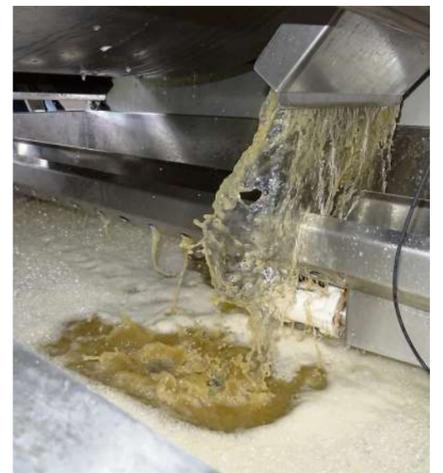
pourrait apporter au vin un caractère végétal et des tannins astringents, ce qui n'est pas souhaité. Cette étape est une caractéristique de la façon de faire luxembourgeoise. En Alsace, par exemple, l'égrappage est anecdotique.

— DANS LE PRESOIR —



Les grains de raisin sont ensuite dirigés vers le pressoir pneumatique, juste à côté. La pression est douce pour extraire le moût sans le brutaliser. Le jus s'écoule jusque dans les cuves situées en sous-sol par gravitation, sans pompage.

— ENFIN EN CUVE —



On entre dans la cave enterrée comme dans une grotte. Il faut passer les portes en acier s'ouvrant vers le ciel avant de descendre un escalier sombre qui mène à la cuverie. En inox ou en béton, les cuves recueillent les moûts tout juste pressés et la fermentation peut démarrer. Pour ces vins en train de naître, les vendanges sont une histoire révolue et leur avenir dépendra de la patience des consommateurs. Une attente que ces vins méritent : les crus du Clos des Rochers sont définitivement taillés pour la garde.

