

# Les vendanges touchent à leur fin

**GREVENMACHER** Une coupe chirurgicale, une sélection rigoureuse... Dernière ligne droite pour les vendanges chez Bernard-Massard.

Depuis 7 h 30, toutes les petites mains sont en action dans les parcelles de vignes des domaines Bernard-Massard, Clos des Rochers et Château de Schengen (une cinquantaine d'hectares au total). Dans quinze jours au maximum, les vendanges seront achevées.

«Nous les avons commencées le 11 septembre, un peu plus tôt que les autres. Comme nous comptons faire une demi-récolte cette année, suite au gel de printemps et aux coups de soleil de l'été, nous récoltons au moment optimal pour avoir les plus belles qualités possible», souligne An-

toine Clasen, directeur général des Caves Bernard-Massard SA. Comme la trentaine de vendangeurs à pied d'œuvre - une dizaine de salariés présents toute l'année et une vingtaine de saisonniers - le directeur donne le ton.

Muni d'un petit sécateur, avec une dextérité sans faille et une vitesse à faire pâlir les novices, chacun coupe les grappes, dont certaines sont carrément enchevêtrées. D'un geste d'une précision chirurgicale, les raisins en mauvais état ou déjà putréfiés sont soigneusement retirés avant que les grappes ne viennent progressivement remplir les caisses. «Nous sommes très sélectifs sur les raisins récoltés», confirme Antoine Clasen. Les



Les grappes coupées et nettoyées remplissent les caisses 1, 3, 4. Au pressoir, le raisin est séparé de la grappe 2.

caisses à vendanges sont régulièrement vidées et le raisin transporté rapidement vers le pressoir, afin d'éviter l'oxydation. Seul le bruit des sécateurs et des grappes qui tombent dans les caisses se fait enten-

dre. Chacun est concentré sur sa tâche, jusqu'à la pause de midi, où un repas consistant viendra recharger les batteries et jusqu'à 17 h, clap de fin de la journée.

«Le travail est dur et épui-

sant, mais tout se passe dans une excellente ambiance. Et à l'issue des vendanges, nous retrouvons autour d'un repas rehaussé par quelques bouteilles», confie le directeur général. GAËL PADIOU

## 60 000 hectolitres récoltés



Des cuves en acier où se fait la fermentation du vin.

**PRODUCTION** Sur l'ensemble des coteaux de la Moselle champenoise, ce sont 60 000 hectolitres au maximum qui devraient être récoltés cette année. Des chiffres à moitié inférieurs à ceux enregistrés l'an dernier. La faute aux conditions météorologiques. «Les vignes ont subi non seulement les gelées tardives, mais aussi des journées de canicule au mois de juillet à plus de 40 °C qui ont contribué à brûler et à dessécher de nombreuses grappes», dit Robert Mannes, ingénieur à l'Institut viti-vinicole de Remich. Des conditions qui n'ont pas altéré néanmoins la qualité du raisin restant qui «a été aussi épargné par les maladies».

### C'est l'heure du Fiederwaissen!

**TRADITION** Avec sa robe blanchâtre tirant sur le jaune, le Fiederwaissen, ou vin nouveau, spécialité traditionnelle, est reconnaissable entre tous. Il s'agit de jus fermenté avec une quinzaine de grammes de sucres résiduels et trouble en raison des levures encore présentes dans le vin.



Le vin nouveau, une spécialité traditionnelle des vendanges.

PUB

Vendredi 17 janvier 2020  
Luxembourg Congrès - Kirchberg

Êtes-vous un spécialiste des Ressources Humaines ?  
Avez-vous des solutions INNOVANTES à apporter  
aux Professionnels RH ?

#### 12 THÉMATIQUES

- Avantages complémentaires
- Site d'offres d'emploi
- Mobilité & expatriation
- Coaching
- Conseil RH
- Outplacement
- Recrutement
- Cabinet d'avocats
- Paie & Admin. RH
- Formation
- SIRH
- SST

Venez présenter vos services & votre expertise !



SOLUTIONS  
INNOVATIONS  
EXPERTISE

STANDS  
CONFÉRENCES

INFORMATIONS  
+352 2799 4345

hrlux-tradefair.com