

«Le raisin, là-bas, c'est de l'or»

FÉCHY Journée de vendanges au domaine Dupuis. De la cueillette aux cuves, en passant par le pressoir. Reportage.

SOPHIE ERBRICH
morges@lacote.ch

Tout au fond des lignes du vignoble, les vendangeurs émergent un à un. Entre le bleu du ciel et le vert du feuillage des vignes, leurs vêtements colorés détonnent. Un t-shirt rose par-ci, des combinaisons de toile cirée jaune par là, des foulards noués sur la nuque ou des casquettes vissées au crâne, chacun arbore un style qui lui appartient. Leur point commun: un seau en plastique, des gants et une paire de sécateurs. A ce rituel des vendanges, certains s'adonnent chaque année depuis trente ans. Une équipe de 16 cueilleurs qui travaillent en consortium pour deux domaines de Féchy: les frères Kursner et la cave Dupuis. Un mélange hétéroclite d'hommes et de femmes, de Savoyards et de Polonais, essentiellement.

A l'heure de la pause, les langages mêlent leurs sonorités slaves et françaises. Quelques mots de portugais s'y ajoutent, échangés entre Antonio, Miguel ou en-

core Polo, en charge de la conduite des tracteurs et de l'effeuillage des plants de vigne. Une main-d'œuvre précieuse, «qui nous permet d'aller plus vite», relève Marianne, vendangeuse expérimentée. Après un apéritif, surnommé «les vitamines» et servi à la hâte, toute l'équipe s'engouffre dans deux camionnettes. Direction la salle à manger, où un repas chaud les attend, préparé par Jean, cuisinier des vendanges depuis quelques années. Sans chichis, les filets de saumon sont dégustés en peu de temps, sous le regard des patrons vigneron encadrés au mur. A peine le café siroté, les couverts se débarrassent. Il est temps de se serrer sur la banquette du véhicule et de repartir pour une autre vigne.

L'odeur du raisin cueilli

Dans un rythme effréné, le bruit des seaux en plastique tirés au sol reprend, ainsi que le cliquetis des sécateurs. Des taquinerie s'échangent dans un curieux face-à-face de pieds et de mains, le visage de l'interlocuteur demeurant invisible, dissimulé par le feuillage.

Les différents lieux de cueillette portent des noms évocateurs. Difficile pour le non-averti de distinguer le mythe de la réalité. «La maison à Mario»,



Les vendanges sont quasi terminées, alors qu'elles battaient leur plein la semaine passée. CÉDRIC SANDOZ

une petite guérite aux rideaux roses, fait sourire. Mario, un personnage haut en couleur, serait l'amoureux d'une vendangeuse. Il y a aussi «les Hauts coteaux». «C'est tellement raide que j'ai presque le vertige, là-haut», souffle une vendangeuse. «Le raisin, là-bas, c'est de l'or», assure un autre coéquipier.

Sous le hangar, la machine à érafler repose. Une odeur végétale se dégage du bac rempli des tiges. A côté, plusieurs centaines

de litres de raisin rouge attendent dans de grands bacs. Les grains, petits et d'un noir brillant, figés dans un bain écumeux, ressemblent à du caviar. «C'est un magnifique millésime», conclut Christian Dupuis après avoir relevé 95 degrés Cechsle pour le pinot noir. «Il y a beaucoup de sucre, l'alcool est assez haut, autour de 12,8 pour cent, mais le vin ne va pas trop sonner», se réjouit-il. C'est la onzième vinification pour le viticulteur de 32 ans.

Gaël en est quant à lui à son premier jour d'apprentissage. Après un CFC de dessinateur en bâtiment, ce Jurassien avait envie de changer d'air. La caviste Deborah lui montre comment «piger» le rouge. C'est-à-dire le remuer à l'aide d'une sorte de longue louche, afin de l'homogénéiser. Les levures auront pour effet de faire descendre le taux de sucre restant dans le moût. Des effluves aromatiques se dégagent des bacs. «J'adore m'occu-

per du rouge», explique Deborah. Pour sonder les «départs en fermentation», seul le jus doit être prélevé. Les deux jeunes gens accordent leurs gestes et c'est la même expression qui se lit sur leurs visages: de l'attention bienveillante. Quatorze degrés. Le chiffre est noté sur le bac. Lorsque le taux atteindra zéro, le vin pourra passer au pressoir.

Travail précis en cave

A l'intérieur de la cave, Christian Dupuis prépare les cuves. Vêtu de sombre, maniant d'épais tuyaux, perché sur l'échelle ou accroupi au sol, on jurerait voir un pompier au travail. Toutefois, les gestes de l'étape de la flottation, la clarification des moûts, se rapprochent de ceux accomplis dans un laboratoire. Injecter de l'air et de la gélatine, surveiller la densité au moyen d'éprouvettes géantes, ajouter au besoin de l'azote ou de l'oxygène, goûter. Mais voilà qu'un grondement de moteur annonce l'arrivée du tracteur, chargé de chasselas. Après une manœuvre délicate, les grains blonds sont «cupessés» directement dans le pressoir. «On n'érafle pas le blanc», précise le viticulteur. Sous le cylindre métallique, un petit espace de quelques centimètres laisse entrevoir le jus prometteur qui jaillit. ●

CARTE BLANCHE À CÉDRIC SANDOZ



1



3



4

3 USTENSILES

Une cuisine de précision
Tous les outils sont à disposition pour brasser, goûter et effectuer des mesures plusieurs fois par jour.

4 CHIMIE

Le sucre comme allié
Christian Dupuis mesure les degrés Cechsle dans l'un de ses moûts. Le millésime de cette année est extrêmement riche en fructose.

1 GRAINS

Un indice de couleur important
Quand les pépins deviennent bruns c'est qu'il est temps de vendanger.

2 MAINS

Des vendangeurs de toute l'Europe
Pour certains d'entre eux, les vendanges ont commencé il y a quelques semaines dans les vignobles français.

2