

Vendanges : 2015 se présente bien

A quelques semaines des vendanges, les vignerons de l'Anjou - Saumur ont le sourire. C'est le cas de Paul-Eric Chauvin, du domaine Pierre Chauvin à Rablay-sur-Layon.



Rablay-sur-Layon, le 17 août. Paul-Eric Chauvin dans l'une de ses parcelles du domaine familial. Un peu d'eau serait la bienvenue. Photo CO - Jérôme HURSTEL

François LACROIX
francois.lacroix@courrier-ouest.com

Il y a un an jour pour jour, il était beaucoup moins optimiste. Il y a un an, l'été continuait d'être pluvieux en Anjou. Il fallait sans cesse guetter les maladies, travailler les sols et dégager les ceps envahis par les herbes folles. « Heureusement que septembre et octobre sont venus corriger tout ça, sinon je ne sais pas ce que nous aurions vendangé », se souvient Paul-Eric Chauvin.

En cette mi-août, le patron - avec son beau-frère Philippe Cesbron - du domaine Pierre Chauvin a le sourire. « C'est parti pour une très bonne année. Disons qu'on est parti sur de bonnes bases », dit-il entre une parcelle de cabernet franc et une autre de chenin qu'il dédiera à ses blancs secs. Sec comme cet été 2015, pour le plus

grand bonheur du vigneron bio du Layon. « Pour nous, c'est une année facile. Il n'y a quasiment pas eu d'humidité depuis le printemps et il n'y a donc pas de problème de maladie », confie le quadra de Rablay-sur-Layon.

Le chenin est plus avancé que le cabernet franc

Le domaine familial d'une quinzaine d'hectares qu'il a repris en 1993 après des études au lycée viticole de Briacé (Loire-Atlantique) est en bio depuis 2005.

« C'est plus contraignant, oui, mais cela correspond à ma philosophie et à mon envie de travailler. Mais ce n'est pas parce que c'est bio que c'est forcément bon. Il y a tout le savoir-faire du vigneron », explique Paul-Eric Chauvin.

Dans les vignes Chauvin situées sur les hauteurs de Rablay-sur-Layon,

il y a de la vie. Et même des charçons qu'il faudra broyer pour faciliter le passage des vendangeurs dans quelques semaines. Sur les cabernets francs de la parcelle l'Allée, la véraison est en cours. Les grappes ne sont pas totalement encore passées du vert au rouge. Il n'y a pas de retard. Mais encore beaucoup de petits grains. « On manque un peu d'eau et la floraison n'a pas été maximale. Au niveau des rendements, on sera sans doute juste sur les rouges, s'il ne pleut pas. Le cabernet franc est sensible au stress hydrique », estime le vigneron. Et il en faudra plus que les 15 millimètres d'eau qui ont arrosé l'Anjou la semaine passée. De l'autre côté de la route qui serpente vers Champ-sur-Layon, la parcelle Monplaisir est plus avancée. Les vieilles vignes de chenin supportent très bien la sécheresse. Elles serviront principalement

à l'élaboration du crémant de Loire 100 % chenin. Les grappes sont belles et bien compactes. Les grains sont translucides. Pas encore d'or. La véraison est presque terminée. Au soleil de faire son métier pour transformer l'acidité en sucre. Il n'est pas encore temps d'en calculer le taux. Les semaines qui viennent - plus ou moins ensoleillées, plus ou moins fraîches - seront déterminantes. Et s'il ne pleut pas du tout, les vendanges pourraient bien être tardives. Au domaine Chauvin, la vendange démarra par le gamay qui servira au rosé d'Anjou autour du 20 septembre. Elle s'achèvera un mois plus tard, voire plus, par les coteaux du Layon. « C'est encore trop tôt pour être précis », estime Paul-Eric Chauvin. C'est encore trop tôt pour savoir si la pourriture noble se déposera au bon moment sur les grappes de chenin.

Extrait du Courrier de l'Ouest du 19/08/2015