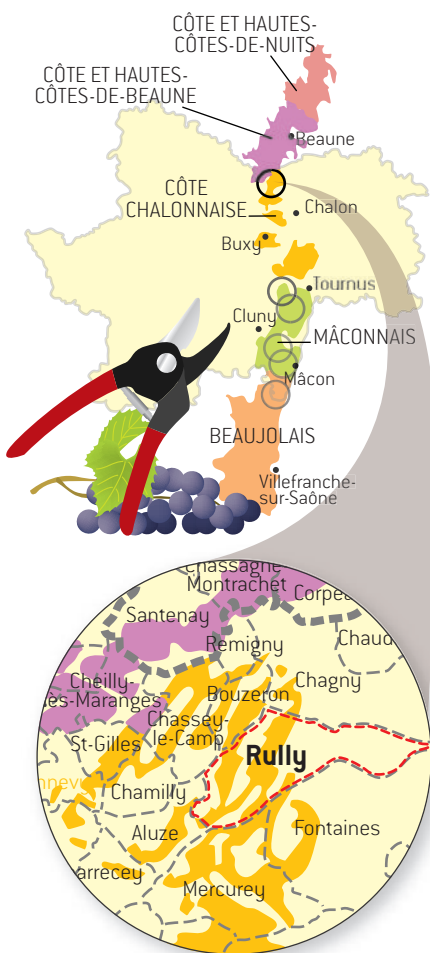


RULLY [ SUR LA ROUTE DES VENDANGES ]

# L'expert passe les raisins au crible

Pour améliorer la qualité de leur récolte, et donc de leurs vins, certains viticulteurs font appel à des œnologues conseil indépendants. Exemple ce jeudi dans une parcelle de Vauvry premier cru, avec Eric Pilatte et Sylvain Ponsot.



■ L'œnologue conseil Eric Pilatte (à gauche) montre l'échantillon de grains de raisin qu'il vient de prélever dans la parcelle de Sylvain Ponsot, à Rully. Photo Damien VALETTE

Les deux hommes remontent chacun un rang de vigne, un sachet plastique à la main. Sans regarder, ils attrapent un grain de raisin, font quelques pas, puis en grappillent un autre. Arrivé en haut, chacun en a prélevé 25. Même topo en redescendant la vigne, sur deux autres rangs. Eric Pilatte, œnologue conseil, fait une courte halte. Il met en bouche quelques baies, les croque, en déguste la pulpe. Puis récupère sur ses doigts la pellicule et les pépins, dont il va minutieusement examiner texture et couleur.

« Ces 100 baies prises totalement au hasard nous donnent un échantillonnage représentatif de la parcelle », explique l'expert. Le soir même, pour compléter la dégustation, il pèsera et pressera les grains pour en estimer le rendement. En-

fin, il réalisera une série d'analyses : richesse en sucre, acidité, PH, acide malique.

## Au cœur de la vigne

Ce travail a trois objectifs : fixer le début des vendanges, déterminer l'ordre des parcelles à récolter en fonction de la maturité du raisin, et adapter la vinification au profil phénolique (pour les rouges) et au niveau de sucre et d'acidité du raisin. Pour Eric Pilatte, ce contact avec le vigneron au cœur de sa vigne est indispensable pour favoriser les échanges et se faire une idée précise de l'état sanitaire des raisins.

Contrairement à de nombreuses autres, les vignes de Sylvain Ponsot ont été quasiment épargnées par la grêle et le gel. Et

la pluie du week-end dernier a débloqué la maturation figée par la sécheresse estivale. Le vigneron a le sourire devant la belle récolte qui s'annonce. Après avoir malaxé quelques baies de pinot noir, Eric Pilatte confirme ses premières impressions : « Les doigts sont collants, signe qu'il y a suffisamment de sucre, et colorés, ce qui veut dire que les anthocyanes (\*) combinées aux tanins donneront une belle couleur au vin rouge ». L'expert et le vigneron tombent d'accord pour vendanger les rouges dès lundi. Pour les blancs, un nouveau contrôle pourrait s'avérer nécessaire.

Damien Valette

(\*) Pigment végétal naturel.

DEMAIN Une nouvelle étape de notre road trip viticole, dans une cuisine de Givry.

## IN VINO VERITAS



■ Eric Pilatte Photo D. VALETTE

« Depuis treize ans que je fais ce travail, aucun millésime ne ressemble à un autre. C'est ce qui rend ce métier passionnant »

Eric Pilatte  
Œnologue conseil

## « Il fallait de l'eau pour relancer la machine »

2016, une année compliquée pour le vignoble. Tout le monde est d'accord. Eric Pilatte résume : « Le printemps, catastrophique en raison des pluies, a été suivi par un été très chaud, jusqu'à mi-septembre. Mais la vigne n'a pas profité car la sécheresse a bloqué la maturation. La pluie que l'on a eue ces derniers jours, avec 80 mm à Rully par exemple, a permis de relancer la machine et a gonflé d'eau les raisins ». Depuis cet épisode pluvieux, les conditions sont idéales : du soleil, du vent de nord-est et des nuits fraîches, ce qui empêche les raisins de pourrir. À présent, les baies doivent perdre un peu d'eau pour que la teneur en sucre remonte. « La vigne profite du soleil, et donc de la



■ Les vignes et le château médiéval de Rully. Photo D.V.

photosynthèse, pour se reconcentrer », ajoute l'expert œnologue basé à Dracy-le-Fort. Reste à déterminer le bon moment pour lancer les vendanges : « Il faut surveiller comme le lait sur le feu. Avant l'heure, c'est pas l'heure, et après l'heure, c'est plus l'heure », conclut le vigneron Sylvain Ponsot.

D.V.

## BRÈVES DE PRESSOIR

### ■ En couple

Sylvain Ponsot a repris en 1996 l'exploitation de son père à Rully. Il l'a ensuite agrandie. Jusque-là comptable, Lucie Ponsot a rejoint son mari cette année dans l'exploitation viticole. Outre le couple Ponsot, l'EARL emploie un ouvrier à mi-temps et trois employés occasionnels.

### ■ Hectares

Les Ponsot exploitent 8 hectares de vignes. Sur une parcelle de 4,5 ha, ils produisent du Vauvry 1<sup>er</sup> cru.

### ■ Bouteilles

En 2015, le domaine a commercialisé 13 500 bouteilles, soit environ 10 % de la production totale, le reste étant vendu par des négociants. Les Ponsot veulent développer la commercialisation en bouteilles (objectif : 50 % à 60 %).

WEB Sur [www.lejsl.com](http://www.lejsl.com) (rubrique « En images »), retrouvez les galeries photos des vendanges à Verzé, Lugny, Davayé, Romanèche-Thorins, St-Gengoux et Rully.