

Une journée avec les vendangeurs en Trièves

C'est une histoire de jus. Du café qui réchauffe le matin, quand il ne fait que 2° sur la place du village, au raisin qui commence à fermenter le soir, dans les hautes cuves en inox de l'association Vignes et vigneron de Trièves (VVT). En passant par l'énergie qui a animé quinze rugby men français, poussés dans leur quête de finale mondiale par des vendangeurs en pause brie et saucisson pour encourager les adeptes des pains et marrons.

Samedi avait lieu la dernière journée de vendanges en Trièves. Dès 8 h 30, une quinzaine de bénévoles, encadrés par Samuel Delus, employé de l'association et futur exploitant, ont soulagé les pieds en pente de Prébois. En un peu plus d'une heure, onze caisses de raisin

noir ont été récoltées. Il fallait faire vite, le match de rugby allait commencer... « Il faut espérer que le raisin sera meilleur que les Français ! » a lancé un participant après l'essai gallois face à l'écran géant de Samuel.

Perruques et vanes

Maillots et perruques tricolores enlevés (mais maquillage sur les joues toujours en place), les vendangeurs sont retournés au travail. Plus nombreux. Avec enfants et chiens. Sous une température plus chaude. L'ambiance aussi est montée de plusieurs degrés. Blagues, imitations et vanes fusaient. « Vous avez vu ? Ça drague... Le deuxième site de rencontres après Meetic, c'est les vendanges à Prébois ! » taquinait un bénévole en regardant un

homme et une femme coupant du raisin face à face depuis un moment.

Au local de l'association, le raisin a connu la première étape de sa transformation en vin. Jeté dans l'érafler, changé en moût, il a été stocké dans des cuves au fond desquelles avaient été placés de la paille et de gros cailloux. En 2011, les vendangeurs ont récolté 1 500 l de moût (soit une baisse de 20 à 30 % par rapport à l'an dernier). Il faudra ensuite attendre plusieurs années pour que le vin soit consommable. Mais si les droits de commercialisation, attendus cet hiver, sont accordés, de nouveaux hectares de vigne seront vite plantés et la production triévoise passera à la vitesse supérieure.

Sébastien DUDONNÉ



Dès 8 h 30, une quinzaine de vendangeurs ont commencé à enlever les filets anti-grêle utilisés contre les oiseaux et à couper le raisin. Les grappes ont ensuite été apportées au local. Elles sont passées dans l'érafler puis le moût obtenu a été pompé à travers des tuyaux pour être stocké dans de hautes cuves. Photos D.L.S.D.



Une fois stocké, le moût est goûté, on mesure sa densité et sa teneur en sucre, on consigne les volumes récoltés. Puis on nettoie et range le matériel...

