Muscadet. Près de Nantes, la vendange des copains



De la vigne à la table va suivre, au fil des saisons, la fabrication du muscadet, à Monnières. Premier épisode : un matin de vendanges. Page 7

Dans le muscadet, la vendange des copains

De la vigne à la table. Au fil des saisons, nous suivrons la fabrication du nouveau muscadet chez Vincent Caillé, vigneron à Monnières. Dans ce premier épisode, reportage un matin de vendanges.

Reportage
Di travall du vigneron, Ouest-France
relate en général les moments clés.
Nous avons voulu aller plus ioin en
micontant, dans une série d'articles a
piraltre cette année, les étapes de
l'abrication du vin, de la vendange à la
dégustation du nouveau millésime.
Mais aussi, mois après mois, l'entrefieit du sol, des vignes, les petites et
grandes galères, les joies et les
espoirs de ce métier confronté au
déréglement climatique. Vincent
Callié et sa famille, à Monnières, ont
accepté de nous ouvrir leurs portes.

en 1985. «Attaché à la terre » de ses aieux, il cultive 25 ha de vignes, prin-cipalement du melon de Bourgogne, en bio et biodynamie, avec son équi-pe de sept salariés, dont ses deux filles. Ses parcelles sont disséminées sur quatre communes au cœur de l'appellation muscadet Selvre et Mai-ne. Ce matín-là, direction Gorges.

« Si vous avez un doute, goûtez ! »

det sont parmi les plus difficiles, les raisins sont petits, les queues aussi », admet Vincent Callié. Maigre le rendement moins important cette année encore à cause du gel d'avril, le vigneron discret et philosophe se saistat de la récolte : « La qualité sera belle, le raisin est bien sucré, il ny aura pas besoin de chaptaliser, c'est-à-dire d'ajouter du sucre. »

**Si vous avez un consigne du sous des agrants nous commenciares galères, les joies et les cirandes galères, les violent d'ander un copain »

**Alors que le jour se lève, chaque vendangette (sorte de sécateur), en caccepté de nous souvir leurs portes.

La l'umière de la cave perce l'aurore. À Monnieres, samedi, les visages enco-re chiffonnés, ils sont une quinzaine à l'êrre levés tôt pour donner un coup de main à Vincent Caillé, vigneron, à l'appel d'un ami commun, en écharnge d'un ami commun, en écharnge de l'un ami commun, en écharnge de l'un expérience et d'un bon repas. C'est l'une des demandes de vincent d'aider un copain »

**Baquet != Le porteur s'avance entre les ceps, les vendangeurs vident les seus seus pastre. On ne garde pas les feuilles, que apropriété de la monte le pastre de l'un ami commun, en écharnge d'un expérience et d'un bon repas. C'est l'une des demandes agrande hotte. Le frère de Vincent Caillé ne ménage are. On ne garde pas les feuilles, que apropriété de l'anne et propriété de la même d'amine le fayê d'Homme, assurées par une équipe d'intérimaires.

Le domaine est propriété de la même famille depuis cinq généra de l'une de secateur), en l'est chouette d'aider un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baquet != Le porteur s'avance entre un copain »

*Baq

pes à la cave directement versées dans le pressoir, qui va libérer le jus un moment intense », commente le oublier le mai de dos.

vigneron. La grande table est dressée, le ban-











Une fois récoltées, les grappes de me-lon de Bourgogne sont acheminées au pressoir, à Monnières. Photos Duan Princes



Dans le muscadet, la vend

De la vigne à la table. Au fil des saisons, nous suivrons la fabrication du nouveau musc Vincent Caillé, vigneron à Monnières. Dans ce premier épisode, reportage un matin de

Reportage

Du travail du vigneron, Ouest-France relate en général les moments clés. Nous avons voulu aller plus loin en racontant, dans une série d'articles à paraître cette année, les étapes de fabrication du vin, de la vendange à la dégustation du nouveau millésime. Mais aussi, mois après mois, l'entretien du sol, des vignes, les petites et grandes galères, les joies et les espoirs de ce métier confronté au dérèglement climatique. Vincent Callé et sa famille, à Monnières, ont accepté de nous ouvrir leurs portes.

La lumière de la cave perce l'aurore. À. Monnières, samedi, les visages encore chiffonnés, ils sont une quinzaine à s'être levés tôt pour donner un coup de main à Vincent Caillé, vigneron, à l'appel d'un ami commun, en échange d'une expérience et d'un bon repas. C'est l'une des dernières journées de vendanges, commencées le 26 août au domaine le Fay-d'Homme, assurées par une équipe d'intérimaires.

Le domaine est propriété de la même famille depuis cinq générations. Vincent en a repris l'exploitation en 1986. « Attaché à la terre » de ses aïeux, il cultive 25 ha de vignes, principalement du melon de Bourgogne, en bio et biodynamie, avec son équipe de sept salariés, dont ses deux filles. Ses parcelles sont disséminées sur quatre communes au cœur de l'appellation muscadet Sèvre et Maine. Ce matin-là, direction Gorges.

« Si vous avez un doute, goûtez! »

Alors que le jour se lève, chaque vendangeur se prépare : un seau, une vendangette (sorte de sécateur), en écoutant les consignes du patron. « On a travaillé toute l'année, on aimerait bien ramasser tout le salaire... On ne garde pas les feuilles, ça donne un mauvais goût, pas de pourriture non plus. Si vous avez un doute, goûtez le raisin! »

Dans les rangs qui s'animent, la petite musique des vendangettes s'intensifie à mesure que les dos se courbent et que le soleil grimpe. Il faut débusquer les grappes cachées par les feuilles, détricoter les ramifications entortillées sur les sarments ou les fils de palissage, en évitant de se couper les doigts devenus poisseux.

« Les vendanges dans le musca-

det sont parmi les plus difficiles, les raisins sont petits, les queues aussi », admet Vincent Caillé. Malgré le rendement moins important cette année encore à cause du gel d'avril, le vigneron discret et philosophe se satisfait de la récolte : « La qualité sera belle, le raisin est bien sucré, il n'y aura pas besoin de chaptaliser, c'est-à-dire d'ajouter du sucre. »

« C'est chouette d'aider un copain »

«Baquet!» Le porteur s'avance entre les ceps, les vendangeurs vident leurs seaux dans sa grande hotte. Le frère de Vincent Caillé ne ménage pas sa peine avant de filer à des noces. Il y a là aussi Kristo, photographe dans sa marinière, Patrice, solide maraîcher de Maisdon, Amandine, ancienne sommelière qui a délaissé pour quelques heures son bar à fromages. Tous là « parce que c'est chouette d'aider un copain » avec lequel ils partagent le respect de la nature et du travail bien fait.

Personne ne se plaint mais la tâche est rude, les lombaires et les articulations souffrent.

À 14 h, la vendange se termine, il faut acheminer les précieuses grap-



À Monnières, le spectacle du ciel avant le lever du soleil. I PHOTO: OUEST-FRANCE



À gauche, Vincent Caillé, dans l'une de ses parcelles de melon de Bourgogne, à Gorges.

dange des copains

scadet chez le vendanges.



Pause bien méritée pour les vendangeurs du samedi matin, chez Vincent Caillé, à Gorges.

PHOTO : OUEST-FRANCE

pes à la cave directement versées dans le pressoir, qui va libérer le jus des raisins.

« On assiste à cet instant précis à

la naissance de nouvelles cuvées, un moment intense », commente le vigneron.

La grande table est dressée, le ban-

quet peut commencer. De quoi faire oublier le mal de dos.

Magali GRANDET.



e vigneron avec deux des vendangeurs d'un jour.

PHOTO: OUEST-FRANCE



Une fois récoltées, les grappes de me-Jon de Bourgogne sont acheminées au pressoir, à Monnières. I PHOTO OUEST FRANCE