

YONNE > CHITRY 13/10/13 - 16H21

[Octobre] Chitry en plein dans le jus



Installé au cœur de Chitry, le domaine E. Chalmeau et fils n'est jamais aussi à l'étroit que durant les vendanges. La gestion de l'espace est primordiale pour mener à bien pressurage et débourage.

Chitry-le-Fort. Benne de chablis vendangé à la machine ou bacs de pinot noir récolté par une dizaine de vendangeurs : tout est réceptionné à la cave du domaine Edmond Chalmeau. Où Franck et Sébastien, aidés de Didier, le salarié de l'exploitation et de fidèles comme Jean-Pierre doivent jongler entre les cuves et gérer l'espace au mieux. - SALESSE Florian

Mercredi, comme depuis une semaine, les tuyaux courent dans la cour du domaine Edmond Chalmeau et fils, à Chitry-le-Fort.

En attendant la première benne de raisins en train d'être vendangés aux Monts Perriers (Courgis), chacun s'occupe. Dans l'une des caves, Sébastien, le plus jeune des Chalmeau, surveille le

remplissage par gravité des tonneaux au moyen d'un tuyau relié à la cuve où s'effectue le débouillage, qui consiste à séparer le jus clair des matières en suspension. « On remplit les tonneaux à fond car il n'y a pas de levurage. Après quoi, on attend la fermentation. À surveiller de près pour retirer du liquide. »

Plus haut, Didier, salarié, se faufile au moyen d'une échelle dans l'une des trente cuves pour la rincer. Avec le grand nombre d'appellations produites, il faut jongler en permanence. « Habituellement, on commence par le rouge, mais cette année, on a attaqué par l'aligoté (seulement 35 hl/ha contre le double en année moyenne), indique Franck, l'aîné de la fratrie. Avec la vigne, il n'y a pas de mode d'emploi établi. À nous de nous adapter! »

Beaux volumes

en rouge, mais faibles en blanc

À l'entrée de la cour, le fidèle Jean-Paul opère une marche arrière pour livrer la benne de chablis vendangé. Évacuation immédiate du chariot élévateur. Il faut faire place nette et installer la sauterelle, le tapis roulant permettant de déverser les raisins dans le pressoir. « Nous disposons de deux pressoirs pneumatiques. Dans la même journée, on peut donc presser le chablis vendangé à la machine (comme 90 % des vignes du domaine) et le pinot rouge vieilles vignes récolté à la main. »

Alors que les premières grumes attendent d'être triées, le jus de la benne est évacué vers la cuve de débouillage. « On a voulu attendre que l'acidité diminue, mais avec les 35 mm de pluie de samedi dernier, la pourriture s'est développée. Il aurait fallu pouvoir tout vendanger en quatre jours. Heureusement en rouge, l'état est meilleur qu'en blanc. On a de beaux volumes. » À peine le temps de le dire que déjà les bacs de pinot rouge (dont un hectare est vendangé à la main) arrivent. Et qu'une berline se gare, le client allemand aussitôt accueilli par Thérèse, la mère de Franck et Sébastien. Quant à Edmond, il n'est jamais bien loin. Toujours prêt à dépanner. Le transpalette reprend son ballet. Le trio doit disposer l'égrappoir qui va séparer les grains des rafles. Et réinstaller la sauterelle. « Inutile de se parler, s'amuse Franck, qui note sur une ardoise la provenance des raisins et le numéro de cuve. La gestuelle suffit. Chacun sait ce qu'il doit faire! »

Véronique Sellès

veronique.selles@centrefrance.com

Vidéo : Stéphanie Zeimet

stephanie.zeimet@centrefrance.com

YONNE

BOURGOGNE

France / Monde

Migennes 05/03/2014 - 11:27 Une méthode pour retrouver la sérénité avec la MJC

Sommecaise 05/03/2014 - 10:59 Passage de témoin pour la secrétaire de mairie

Bléneau 05/03/2014 - 09:46 Nouveau cabinet médical : les consultations démarrent lundi 10 mars

Treigny 05/03/2014 - 09:30 Foire du Renouveau, 36e édition, dimanche 9 mars

Joigny 04/03/2014 - 19:57 Circulation coupée rue de la Porte-Percy

Saint-Florentin 04/03/2014 - 14:32 Les anciens collègues entretiennent l'amitié

Chargement en cours...

Recevoir les alertes infos

Migennes 05/03/2014 - 11:27 Une méthode pour retrouver la sérénité avec la MJC

Sommecaise 05/03/2014 - 10:59 Passage de témoin pour la secrétaire de mairie