

Date : 14/09/10

## Le crémant, c'est parti !

Les vendanges ont débuté hier en Bourgogne, par le Mâconnais. Ces premières grappes sont destinées au crémant.

Aboutissement d'une année d'investissements et d'efforts, les premières vendanges, destinées à la production de crémant de Bourgogne, ont débuté lundi en Saône-et-Loire. Dans le Mâconnais, cette première récolte durera entre quatre et cinq jours selon les domaines. Dans les rangs de vignes, pas de machines à l'horizon. Les vendanges du crémant sont exclusivement manuelles afin de permettre le tri et l'élimination des raisins verts et pourris.

La maturité est là

Il s'agit là d'une particularité parmi tant d'autres : « Ramasser le raisin à la main est une obligation du cahier des charges pour la production du crémant de Bourgogne. Le raisin doit être stocké dans des caisses percées pour laisser le jus s'écouler. Et il faut que le raisin arrive intact dans le pressoir » explique Pierre Rollet, jeune viticulteur d'Hurigny et coopérateur pour les Vignerons des **Terres secrètes** à Prissé.

Après la récolte, le raisin est pressé. Le jus part en fermentation et est ensuite travaillé à la méthode champenoise. Niveau qualité, Pierre Rollet se montre satisfait : « Le raisin colle aux mains des vendangeurs donc la maturité est là ! La météo est favorable donc ça débute bien. »

A.G. (CLP)

## Évaluation du site

Site du quotidien régional Le Journal de Saône-et-Loire. Il met en ligne l'intégralité de ses éditions papier. Il diffuse une actualité régionale très complète.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 81

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine