

► **CÔTES DU MARMANDAIS** La récolte manuelle du Domaine de Beyssac, exploitation bio, a commencé le vendredi 27 septembre

Les vendanges ont débuté sous le soleil

En ce beau vendredi 27 septembre au matin ensoleillé, dans son «*chai de poupée*», comme il le nomme lui-même, Frédéric Broutet vient de recevoir la première vendange. Le jeune vigneron passionné ne peut s'empêcher d'admirer le travail de la nature ces derniers mois sur le cépage typique du Marmandais, l'Abouriou: «*Regardez comme c'est beau*». Et c'est vrai que les grappes sont belles, bien fournies, bien bleues. Mais le propriétaire du Domaine de Beyssac, en bas des coteaux, n'a pas voulu prendre de risque; il avait prévu de commencer les vendanges au début de cette semaine, mais jeudi 26 septembre, la prudente décision a été prise: «*Des pluies orageuses sont prévues ce week-end, or, la pourriture, c'est vraiment quelque chose d'explosif. Nous allons donc vendanger les premiers rangs d'Abouriou demain*».

«TOUT SE PASSE BIEN»

Vendredi dernier, fin de matinée: «*C'est très bon, très sain*». Même constat ce mardi 1^{er} octobre, alors que l'équipe de vendangeurs avait recommencé à vendanger la veille au matin: «*Oui, tout se passe bien, nous confiait Frédéric Broutet. Il pleut, certes, mais seulement l'après-midi, or, nous ne vendangerons que le matin*». Ici comme ailleurs, le climat

a joué des mauvais tours aux cultures, avec un temps froid et très pluvieux jusqu'à la fin du mois de juin, mais aussi de la grêle: «*Cela a été une année angoissante, mais miraculeusement, nous sommes passés au travers de tout*» se réjouit Frédéric Broutet.

Il a tout de même fallu contrôler «*la course entre la maturité et la pourriture, observer à chaque instant, d'autant qu'en bio, il n'y a aucun traitement contre la pourriture. Mais nous avons pu attendre*». Et ainsi obtenir un superbe Abouriou.

PLACE AU MERLOT

Dans les jours suivants, et jusqu'à la fin de la semaine prochaine, place à la cueillette du merlot: «*A cause du retard pris au printemps sur la maturité, nous risquons effectivement d'avoir des raisins moins matures, donc peut-être plus dilués. Nous n'avons pas pu atteindre la maturité parfaite*». Cette course contre la montre des vendanges, «*cette période si particulière*», revêt toutefois un caractère particulier dans ce tout jeune Domaine de Beyssac: un vignoble bio, que ses propriétaires, Véronique et Frédéric Broutet, soignent doucement, avec passion, accompagnés d'une équipe de vendangeurs et de vigneron fidèles.

Ici, on prend un peu le temps car «*le but est de faire un travail d'orfèvre pour tirer le meilleur*



L'équipe de vendangeurs a commencé par travailler les rangs d'Abouriou, vendredi matin, sur cette propriété en bas des coteaux. (PHOTOS LE RÉPUBLICAIN: M.-P. C.)

de l'appellation». Quant au cru 2013, Frédéric Broutet est, là aussi, prudent: «*Il y a bien sûr l'effet millésime, mais on ne fait pas de produit industriel, donc on a quelque chose de différent chaque année*».

MARIE-PIERRE CARIS

Au chai, Frédéric Broutet récupère la vendange, travaillée directement. «*Regardez comme c'est beau*» nous dit-il, presque amoureuxment.



REPERES

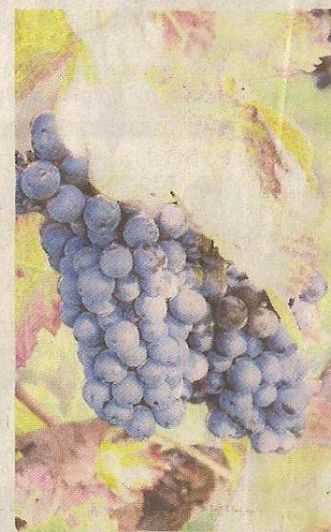
2012, premier millésime certifié vin bio pour le Domaine de Beyssac, créé en 2009.

30.000 bouteilles sont produites ici chaque année, dans une belle exigence de qualité.

Particularité du

Domaine de Beyssac: une partie de sa récolte (sur 4ha) part en coopérative, «*nous les travaillons également en bio, avec le même amour et les mêmes pratiques culturales*» précise Frédéric Broutet.

9 vendangeurs s'affairaient dès vendredi dernier dans les rangs de vigne. Frédéric Broutet et son épouse travaillent au chai, avec les conseils d'un œnologue.



L'Abouriou, le voici: ce cépage est typique de notre région.