

Ouest France 12 octobre 2015

Quimper en bref

Les Amis de la vigne du Braden se mettent à vendanger



Les adhérents de l'association ont effectué les vendanges.

« Il était grand temps de vendanger, constate Hubert, membre des Amis de la vigne du Braden. **Après à une attaque d'oïdium (champignon) au mois d'août sur une petite partie du vignoble, certains grains de raisins se sont fendus et desséchés. On ne pouvait pas traiter car il pleuvait trop. Les grains se sont concentrés en sucre grâce au soleil de septembre et les pluies de ces derniers jours ont regonflé les grains en eau. La nature est bien faite !** »

Du coup, les vendanges ont été déclenchées et une quarantaine d'adhérents de l'association ont saisi les seaux et les sécateurs. Parfaitement organisés entre les rangs des ceps de vignes, attentifs et délicats

dans leurs gestes, ils ont déposé le contenu de leur vendange sur les tables de tri où d'autres bénévoles ont patiemment sélectionné les grappes destinées au pressoir.

« **Le jus est bon et très sucré**, remarque Yves, qui supervise les opérations. **On aura sans doute moins de quantité par rapport à l'année dernière mais je pense que nous aurons un vin de qualité.** »

Le jus fraîchement pressé va décanter pendant plusieurs jours à une température de 6° à 8° puis le liquide clair et réchauffé à 15° sera prêt pour le levurage qui débutera la fermentation alcoolique. Un long et minutieux processus avant la mise en bouteille.