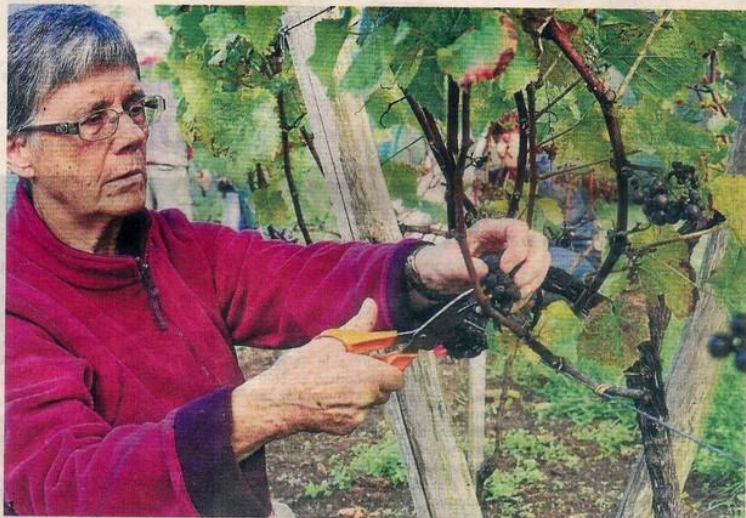


Vendanges. Une année particulière



1. Danièle, l'une des vendangeuses, était à pied d'œuvre dès 9 h. « Je n'habite pas le Braden mais Penhars. J'ai adhéré à l'association sur encouragement de mon fils œnologue, qui apprécie le travail fait ici compte tenu des conditions atmosphériques. C'est passionnant de suivre le fil de cette histoire, du pied de vigne à la mise en bouteilles. Et puis j'aime le vin. Le cru 2014 est remarquable ! ». 2 et 3. Ramassage et premier tri des grappes fraîchement cueillies. 4. Première couche de raisin dans le fond du pressoir. 4



Coteau du Braden : le raisin cueilli et pressé

Seau et sécateur en main, une cinquantaine de bénévoles de l'association Les Amis de la vigne du Braden ont cueilli, hier, le raisin du vignoble armélois. Chardonnay et pinot, notamment, ont ensuite été pressés. Le vin devrait être bon, selon les membres de l'association, qui ont donné beaucoup de leur temps ces derniers mois pour bichonner leurs fruits, attaqués par les maladies dues au mauvais temps.

Page 19

LE TELEGRAPHE Jeudi 8/10/2015

Une cinquantaine de bénévoles de l'association Les Amis de la vigne du Braden ont investi, hier, le vignoble armélois à flanc de coteau pour cueillir sans attendre, puis presser chardonnay, pinot gris, pinot noir et gamaret. Le moment avait été décidé lundi. Les vignerons avec Yves Biheul, responsable de l'exploitation, ont sciemment pris le parti de choisir une fenêtre météo mitigée pour optimiser la récolte. « Le travail de la vigne et du vin est tributaire de beaucoup de facteurs, indique Rémy Ferrand, secrétaire de la section vigne de l'AHB. Cette année 2015 a été compliquée. Pourtant la taille, le débourrement, la floraison se sont déroulés dans de bonnes conditions. C'est après que tout s'est gâté, comme notre été en Finistère : trop de pluie, trop de frais, pas assez de soleil. Le raisin a eu du mal à prendre corps. En

revanche, les maladies, oidium, mildiou, blackrot, ont eu un terrain favorable. Tout le travail permanent des membres actifs ainsi qu'un mois de septembre relativement correct ont permis de limiter la casse et de sauver en partie la mise. C'est le lot de tout viticulteur : le risque, la nature étant toujours la plus forte. Qu'à cela ne tienne, si le cru 2015 n'atteindra pas le volume de 2014, le produit sera bon ! »

Un résultat prometteur

« Le pinot a mieux résisté que le chardonnay, souligne Hubert Loison. Nous avons effectué un tri sur pied il y a deux jours, afin d'éliminer ce qui pouvait générer de l'amertume et aussi éviter aux vendangeurs de tergiverser au moment de la cueillette. Le grain de raisin de Chardonnay, fendillé, s'est un peu desséché mais il a conservé tout son sucre. La pluie

de cette nuit (nuit de mardi à mercredi, NDLR) l'a légèrement regonflé et le pressage a aidé à le réhydrater. Le résultat est prometteur, malgré les inquiétudes nées dans le rang 16 où est apparu l'oidium fin juillet. Plus compliqué à gérer que le mildiou, d'autant que nous avons rarement eu plusieurs jours de beau temps de suite ».

Mais la suite semble prometteuse, aux dires d'Yves Biheul qui gère, hier, les arrivages de raisin au chai par rotation de six conteneurs, dont deux passaient à l'égrappage sur table pour réduire la rafle. La dizaine d'égrappeurs ont travaillé à l'abri de tentes dressées tôt le matin. Autre dimension de l'aventure viticole arméloise : Florent Clavere, étudiant en BTSa de viticulture et œnologie, a participé à la récolte équipé d'un seau et d'un sécateur...

LE TELEGRAPHE Jeudi 8-10-2015