

Vendanges sous la neige et le gel

19.12.12

Par
Patrick Di Lenardo

«C'est plutôt rare de vendanger par des températures pareilles. Mais là, c'est exactement ce qu'il faut», rigole Christian Fellmann, viticulteur à Cressier, dans un grand souffle de vapeur. Entre les ceps, il fait -9° en ce matin de mi-décembre. Un temps à ne pas mettre un vendangeur dehors? Et pourtant. Dans cette vigne de Cressier, qu'on appelle La Pommière, les sécateurs sont en action pour couper des grappes de pinot noir, flétries et totalement congelées sur pied.

Cette vendange tardive sous la neige et le gel est une tradition pour la cave Jungo&Fellmann depuis 1996. Elle permet à l'encavage de produire le Noëllis, un nectar doux, liquoreux. «Mais c'est la première fois qu'on arrive à cueillir les grappes directement gelées sur la branche. Les années précédentes, il faisait moins froid à cette époque. On vendangeait et on congelait artificiellement avant de presser», explique Christian Fellmann.

Cette vendange, elle avait été préparée déjà depuis octobre, quand les vigneron ont rompu les branches à fruits des ceps, pour éviter que la sève ne redescende dans le



Christian Fellmann bien équipé pour cette vendange tardive.
(PATRICK DI LENARDO)

pied. Puis, il a fallu laisser flétrir les grappes au fil des coups de froid et choisir le moment opportun pour récolter. Cette

année, ce sera les pieds dans la neige et la goutte au nez.

Plaines de grains durs comme du gravier, les caisses de vendanges attendent dans la neige. La vendange tardive, c'est plutôt le stress. Une fois récolté, le raisin ne doit pas dégeler. Il faut l'amener en vitesse à la cave bien froide (dans une camionnette à température), le balancer rapidement dans un pressoir à main et en faire sortir le jus. «C'est important de faire vite pour presser le raisin gelé. Comme cela, les paillettes de glace estent dans le pressoir et ce qui sort, c'est le jus le plus concentré possible», explique Jean-Marc Jungo.

Pour les responsables de la cave Jungo & Fellmann, cette récréation hivernale leur permet de délaissier l'espace d'une journée les travaux en cave, à surveiller le millésime 2012 qui achève actuellement sa deuxième fermentation. «On aime bien faire des expériences, tester des trucs. Ce vin doux, c'est une fantaisie agréable».

Ce Noëllis, dont on tire chaque année environ 350 chopines, accompagne parfaitement foie gras, fromages bleus corsés ou desserts. Christian Fellmann, lui, le préfère «sans rien». Pour moi, c'est un peu le petit dernier qu'on peut boire avant d'aller se coucher». Alors santé! Et bonne nuit! /PDL