

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Vendanges : optimisme dans les rangs



La machine à vendanger va s'attaquer à plus de 80 % des cépages du domaine Lafond. Le reste sera récolté manuellement.

Reuilly. Les vendanges ont débuté chez Nathalie Lafond et dans les 220 hectares du domaine. La qualité, à défaut de quantité, sera au rendez-vous.

*Il est très bon... Le premier jus est là, sous le pressoir. Il est 11 h 30 et la première remorque de raisin de la cuvée 2016 est en train de se vider, tout doucement. Nathalie Lafond veille au grain. Celle qui a succédé au regretté Claude, son père, à la tête du domaine, sait que chaque geste sera important si elle veut que les promesses entrevues cette semaine en observant les grappes soient tenues. Inquiète, la patronne ? Un peu. La faute à une météo qui n'a pas été très coopérante. « Les vendanges s'annoncent comme le reste de l'année, un peu compliqué. L'année a commencé par une période de gel, ensuite il y a eu beaucoup d'eau et une pression au mildiou très importante, et, cet été, une sécheresse, elle aussi très importante. Le volume ne sera pas là, c'est sûr, mais côté qualité, on sera sur un très bon millésime. Les premiers jus nous apparaissent comme étant très équilibrés... »*

Vendanges manuelles au menu

Une bonne nouvelle qui vient donner du baume au cœur aux douze personnes qui travaillent sous la bannière Lafond et qui ont fait le choix d'une agriculture raisonnée, avec les risques que cela implique. « On voit bien que certaines grappes sont abîmées, mais on va quand même pouvoir travailler... » Et approcher les

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

250.000 bouteilles attendues. Hier, la machine à vendanger n'a pas ménagé son travail. Sur le domaine Lafond, qui compte 43 hectares d'AOC Reuilly, d'AOC Valençay et de vin de pays, 80 % du raisin sont récoltés mécaniquement. « La qualité du raisin est préservée à plus de 98 %. Nous avons cependant une parcelle de quelques hectares qui est une cuvée d'exception, que nous vendangeons à la main avec les membres des CAT de Valençay et Issoudun, et cela depuis trois ans. C'est un rendez-vous annuel attendu par tous ! » Les vendanges, c'est aussi ça : un moment de partage et de convivialité.

« C'est vrai que c'est beaucoup de travail, mais c'est aussi une belle aventure, note Mathilde Josse, chargée de la communication au sein du domaine. Ce vin, on va le voir grandir et on va devoir, ensuite, en assurer la promotion. On va l'accompagner. Là, dès que le raisin est pressé, il va être mis en cuve ou en fût, pour fermenter avant d'être mis en bouteille. 90 % de notre volume vieillissent en cuve, 10 % en fût. » Nathalie Lafond le concède, les jours qui arrivent seront éprouvants physiquement, mais tout aussi excitants à vivre. Comme elle et son personnel, le reste des viticulteurs de l'AOC Reuilly, dont les vendanges devraient commencer dans les jours qui viennent, ont du pain sur la planche. Reste à espérer que, pour quelques jours, la météo ne vienne pas tout gâcher.

*christophe.gervais@nrco.fr*