

Vendanges mécaniques chez Nathalie Lafond



Le top départ des vendanges mécaniques a eu lieu mardi dernier chez Nathalie Lafond à Reuilly. Cela fait quelques années maintenant que Nathalie Lafond a repris le domaine du regretté Claude Lafond (décédé l'année dernière). Cette année, les vendanges s'annoncent compliquées. Il est vrai que la météo a été très capricieuse : tout d'abord le gel (mais à Reuilly l'impact aura été moindre que dans d'autres vignobles en France) puis une pluviométrie importante qui a ramené le mildiou et enfin la sécheresse qui est néfaste pour le blanc dont les pieds de vigne sont en haut de coteaux. De la bouche même de la viticultrice : « La qualité sera bel et bien au rendez-vous mais les quantités seront moindres. » Quarante hectares en AOC : le domaine pratique une agriculture raisonnée et emploie une douzaine de personnes.

Mercredi, les bennes transportant le précieux nectar ont donc fait de nombreuses navettes entre les parcelles et le chai. La première est arrivée vers 11 h 30, convoi attendu de pieds fermes par Nathalie Lafond et Gael Félix, maître de chai. Aussitôt les employés se sont affairés à trier les grains et les premières analyses effectuées pour mesurer le taux des sucres révèlent un raisin à 13°. Il restera à déterminer le taux aromatique qui peut varier. La cuvée s'annonce donc encore une fois exceptionnelle. Chaque année le domaine engrange 250 000 bouteilles et exporte environ 15% de ses ventes.

Les vendanges manuelles seront réalisées par des employés des CAT de Valençay et d'Issoudun, comme c'est le cas depuis quelques années. La joie d'être ensemble et de partager un bon moment fait aussi partie de ce rendez-vous. Ces vendanges manuelles concernent principalement les cuvées exceptionnelles : les rafles sont gardées et le raisin est vinifié en fût de chêne de six mois à un an.