

Editorial

Les raisins de la lumière

Qu'il paraît loin le temps où les vigneron·nes enfourchaient leurs tracteurs pour monter à Berne et rejouer les raisins de la colère sur le perron de Pascal Couchepin. Trop de vins étrangers, pas assez de contrôles, aucun soutien de la Confédération, ces militants armés d'un verre de blanc semblaient sonner le glas de leur profession.

Ce n'était pourtant qu'il y a trois ans et beaucoup de choses ont évolué depuis cette révolte sympathique mais désordonnée. Voyant que les ministres ne pouvaient pas grand-chose pour eux, ces hommes et ces femmes ont retroussé leurs manches et le plaisir qu'ils ont aujourd'hui à parler de leurs crus contraste avec le désarroi exprimé hier.

Presque tous ont compris que le chasselas devait conserver une place, mais peut-être plus la première. Les arrachages ont souvent fait mal au cœur, mais ils illustrent les changements qui s'opèrent avec la nouvelle génération de «faiseurs de vin». Spécialités blanches, rouges variés et promoteurs, les caves regorgent de trésors que la récolte exceptionnelle 2003 souligne comme un nouveau départ.

Reste aux acteurs eux-mêmes à être persuadés de leur potentiel et de la carte que le vignoble vaudois peut jouer au sein même de son propre marché. Un sondage à paraître indiquerait même un léger retour à la consommation intérieure, certes dans la lignée du «buvois moins, mais mieux».

Alors, même si l'on redoute une vendange à venir un peu moins glorieuse que la précédente ou que le 0,5% guette dès l'année prochaine, les bases sont là et les vigneron·nes doivent croire à l'embellie, même si rien ne sera plus jamais facile dans ce métier.

Trois ans après le coup de sang de Berne, ceux-ci sont bien plus à leur place dans leurs carnotzets, le grand défi étant maintenant de réussir à vendre leurs bouteilles aussi bien qu'ils savent désormais les faire.

Cédric Jotterand

Lire en page 23

Le millésime 2004 s'annonce «respectable»

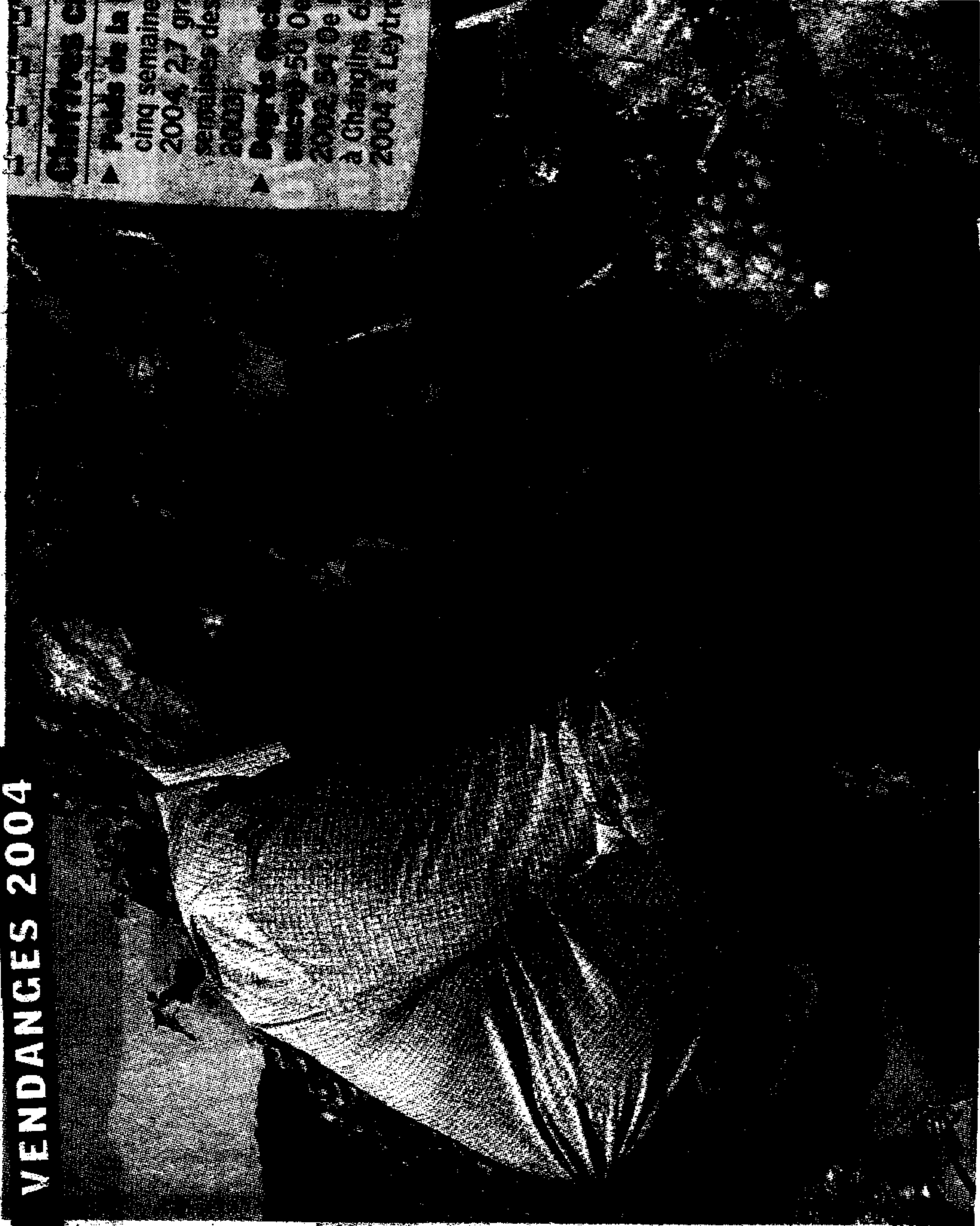
VITICULTURE Actuellement, les vignerons travaillent d'arrache-pied, mais les vendanges et la vinification se présentent comme plus reposantes que l'an passé, avec des premiers indices assez favorables.

VENDANGES 2004

CHIFFRES COMPARATIFS

- ▶ Poids de la balle 2,5 grammes à cinq semaines de la vendange en 2004, 2,7 grammes mais à deux semaines des vendanges en 2003.
- ▶ Densité glycémique (taux de sucre) 50,06 le 26 août en 2004, 54,96 le 30 août en 2004 à Grenchen, 65,06 le 30 août 2004 à Leytron en Valais.

MILLÉSIME 2003



Claude Berthet, domaine de la Capite, à l'autre surveillance de près ses grappes.

«Il y a eu un soleil et des vents comme au jour d'hui, c'est idéal. A priori, dans la configuration actuelle, 2004 doit être une bonne année», espère Jean-Yves Beausoleil, œnologue de l'Association viticole d'Ollon. «Les pinots

une récolte tout à fait respectable, comparable à l'édition 2001. Tellement normale à vrai dire qu'elle en paraît exemplaire, sous réserve de la marge d'erreur des pronostics encore délicats à établir. Septembre constitue encore une période

critique. «Il y a eu un soleil et des vents comme au jour d'hui, c'est idéal. A priori, dans la configuration actuelle, 2004 doit être une bonne année», espère Jean-Yves Beausoleil, œnologue de l'Association viticole d'Ollon. «Les pinots

noirs et gamays sont un peu moins avancés, mais il faut rester très prudent. Quant au chasselas, les mesures se situent dans la moyenne», ajoute Philippe Cuénat, ingénieur en science alimentaire à Changins.

Les vendanges du chasselas

noirs et gamays sont un peu moins avancés, mais il faut rester très prudent. Quant au chasselas, les mesures se situent dans la moyenne», ajoute Philippe Cuénat, ingénieur en science alimentaire à Changins.

Les vendanges du chasselas

noirs et gamays sont un peu moins avancés, mais il faut rester très prudent. Quant au chasselas, les mesures se situent dans la moyenne», ajoute Philippe Cuénat, ingénieur en science alimentaire à Changins.

Les vendanges du chasselas

noirs et gamays sont un peu moins avancés, mais il faut rester très prudent. Quant au chasselas, les mesures se situent dans la moyenne», ajoute Philippe Cuénat, ingénieur en science alimentaire à Changins.

Les vendanges du chasselas

Un millésime qui plaît aux

a récolte 2004 ne rivalisera pas avec celle de 2003. C'est une évidence. A cette même époque, l'an passé, certains vigneron commencent déjà à vendre les spécialités! Cette année, il faudra attendre plus tôt fin septembre. Les premiers chiffres mesurant la maturité du raisin viennent d'être fournis par la Station fédérale de recherche agronomique de Changins. Sandrine Felcher, chimiste responsable des analyses viticoles, annonce



Un millésime qui plaît aux

la récolte 2004 ne rivalisera pas avec celle de 2003. C'est une évidence. A cette même époque, l'an passé, certains vigneron commencent déjà à vendre les spécialités! Cette année, il faudra attendre plus tôt fin septembre. Les premiers chiffres mesurant la maturité du raisin viennent d'être fournis par la Station fédérale de recherche agronomique de Changins. Sandrine Felcher, chimiste responsable des analyses viticoles, annonce

les vigneron ne sont pas en vacances ces jours!» témoigne Claude Berthet, vigneron à Begnins. Cette région a souffert d'attaques de grêle. «Le travail de la vigne a été difficile. Les pointes de chaud et d'humidité ont provoqué des attaques de certaines maladies comme l'oidium et le mildiou», commente aussi Gérard Vontobel, président de la Fédération vaudoise des vigneron. Si la culture est exigeante, du moins, les vendanges seront-elles moins précipitées et la vinification moins complexe. Sur plusieurs domaines en 2003, les vigneron s'étaient fait des cheveux blancs. Alors, chez quelques-uns qui restent discrets, certaines cuves avaient été perdues en raison des fermentations inhabituelles.

LAURENCE ARTHUR
Lire l'édito en page 2
«Les raisins de la lumière»