### Articles de Eric ILES, journaliste à Sud -Ouest

# Immersion parmi les vendangeurs Château de La Rivière – Vendanges 2015

1er article: vendredi 9 octobre 2015



Les vendanges manuelles ont commencées ce jeudi 8 octobre au château La Rivière.



...............

▲ Un petit matin sous la brume.
© ERIC ILES

et article est le premier d'une série relatant les cinq journées de vendanges manuelles au château de La Rivière. Partant du principe qu'il est plus facile de parler de quelque chose que l'on connait, j'ai imaginé m'intégrer dans une équipe de vendange. J'ai donc sollicité Xavier Buffo, le directeur général du château. Curieux, mon projet était de suivre, de comprendre et d'appréhender les contraintes liées au cheminement d'une grappe de raisin, du panier jusqu'au chai et de rencontrer les différents intervenants de cette belle métamorphose.

La réponse positive et enthousiaste de Xavier Buffo ne me permettait plus de faire machine arrière... Et encore moins à 6 h 30 quand ce jeudi 8 octobre le réveil a sonné ... Rendez-vous était donné à 8 h devant les grilles du château.



En arrivant par la petite route en lacet qui descend du coteau

vers les berges de la Dordogne et l'entrée nord du domaine, une première image s'est présentée à moi. Celle de nappes de brume de rivière faisant émerger des îlots d'arbres, de vignes et de coteaux noyés dans une écume blanche. Un panorama magique et irréel!

Mais le retour à la réalité s'est vite imposé et à peine être arrivé devant les grilles du château que l'équipe nous annonçait notre transhumance vers la première parcelle de vendange, situé en haut du coteau, loin de la brume, au lieu-dit La garde.

Suit la signature des contrats à l'arrière d'un pick-up, la remise du sécateur que le vendangeur rendra au terme de son contrat et le début du briefing. Les rapides mots d'accueil de Manon la responsable technique, de Xavier Buffo et d'Henri, le chef de culture signe mon retour définitif à réalité. Je suis vendangeur pour cinq jours...

Une équipe de cinquante personnes devant elle, Manon, du haut de son mètre soixante est perchée avec détermination sur la plate-forme du pick-up. Elle ne se démonte pas et énonce avec pédagogie, mais fermeté les consignes à respecter, insistant sur l'esprit d'équipe, le respect des horaires, du matériel et de la qualité de la récolte.

36 coupeurs et 12 porteurs se mettent alors en ordre de marche à l'injonction tonitruante d'Henri le chef de culture. Ils sont en majorité des habitués et à proportion égale constitués d'hommes et de femmes. Gens du voyage ou d'origine magrébine, du canton et venant pour certain de Sarlat ou de Marmande. Les différentes langues se mélangent dans une joyeuse cacophonie.

Côté technique, les paniers sont désormais des bacs en plastique empilables pour préserver la récolte et éviter la perte des précieux jus. Les bacs glissent sur le sol, tirés par les vendangeurs avec l'aide d'une cordelette. À l'image d'un petit chien réfractaire à une balade forcée de son propriétaire! Et une fois remplis, ces bacs deviennent de gros chien de 20 kilos qu'il faut hisser sur le dos d'un porteur qui a l'agaçante idée d'être toujours trop grand!

En face de moi dans le rang, Marie-Lys, 51 ans, ouvrière agricole. Elle est en train d'enquiller sa quatrième semaine de vendange! Les clics de son sécateur s'enchainent avec la régularité d'un métronome réglé sur Fortissimo! Son bac se rempli comme par enchantent et ce au grand désespoir de José (Rossé ...), un gaillard d'à peine 25 ans et porteur affecté à son rang de vigne.

Après quelques réglages, prises de marques et rappels des consignes à la pause de 10 h 30, les parcelles de merlots de La garde, celles du Ruisseau et du Sable l'après-midi sont coupées, mises en bac et acheminées vers le chai. Huit heures de travail pour 5 hectares ramassés, "un bon rythme m'explique Henri le chef de culture. Il faut douze heures non-stop, à une machine, pour collecter 3 à 4 hectares suivant le type parcelle."

Et ceci sans pause-café, rires et chahuts de vendangeurs, rencontres humaines et ambiance si particulière d'une troupe de vendangeurs!

La suite est pour aujourd'hui vendredi et le rendez-vous à 8 h 30 toujours près des grilles du château de La Rivière.

#### 2ème article: samedi 10 octobre 2015



### Un drone survole les vendangeurs

0 COMMENTAIRE

Publié le 10/10/2015 à 14h28, modifié le 12/10/2015 à 07h16

Deuxième jour de vendange.
Pas de brume artistique sur
les coteaux, quelques
courbatures rendent la
mécanique plus difficile à
remettre en marche, les petits
bobos laissés par le travail de
la vieille font replonger
rapidement le vendangeur
dans la réalité de sa tâche.

Mais un beau soleil radieux dès 8 h 30 met du bomme au cœur et efface vite la petite baisse de régime du réveil. D'indécrottables retardataires, dont je fais partie, passent la porte de départ du lieu de vendange avec trois minutes de retard, "Chers amis, c'est à 8 h 30 que l'on coupe!" Nous fait remarquer très logiquement Xavier Buffo campé au milieu de ses troupes. La ponctualité est la politesse des rois et après l'heure, ce n'est plus l'heure ... Lundi je serai roi!;0)

Première flexion, délicate et douloureuse, et premier pied de vigne d'une longue série. Petit coup au moral, mais de l'autre côté du rang, Marie-Lys mon binôme, reprends imperturbable sa cadence infernale des clics/clics de sécateur. Cela motive, et après trois minutes de silence, les conversations reprennent.

Nous vendangeons Pasquette, la parcelle la plus ancienne du domaine, plantée de ceps centenaires. Le parti pris de vendanger tard par rapport à la grande majorité des autres châteaux est payant. Les baies sont magnifiques, sans pourriture, les pieds relativement bien fournis. Manon Deville, la responsable technique m'a expliqué "que les contrôles de maturité effectués quotidiennement sont à leur optimum, le degré d'alcool est compris entre 14,9 et 15,3°, le taux d'acidité (ph) parfait entre 3,5 et 3,6. L'acide malique est à 1,5. Un très joli équilibre précise-t-elle. Les rendements sont un peu inférieurs à ce que nous avions prévu. Des grappes plus petites, moins denses mais d'une qualité qui compense cette petite baisse de production."

Juste après la pause de milieu de matinée, un drone vient survoler l'équipe de vendange afin de réaliser des clichés et vidéos. La refonte du site internet du château est en cours de réalisation. Une technologie du XXe siècle venant survoler un domaine dont les premières pierres ont été posées sous le règne de Charlemagne il y plus de 1200 ans... Les technologies progressent, les terroirs subsistent!

Petit moment de flottement, le nez en l'air, les vendangeurs chahutes et en oublie quelques secondes les grappes à collecter. Mais les rangs sont désormais pentus. La caisse qu'ils traînent derrière eux devient un peu plus lourde et instable. Ils doivent concentrer leurs efforts sur les pas posés entre les rangs.

De son côté, Henri Barthe, poursuis patiemment son rôle de médiateur, chef et nounou infirmier et organisateur des équipes sur le terrain. Attentif au moindre évènement venant perturber le travail de cette troupe de cinquante personnes. Il s'agace en fin de matinée quand les tracteurs faisant la rotation entre le chai et la vigne se désorganisent. La pause de midi permet de régler l'engorgement des caisses venant s'empiler à l'entrée du chai.

Le soleil de l'après-midi est désormais radieux, 24° au thermomètre et la troupe se dirige maintenant sur le haut du coteau, sur la parcelle de Campaner. De jeunes plants de cabernet franc que Manon Deville affectionne tout particulièrement. En "mère" attentive, on la voit revenir aux premiers coups de sécateur. Quelques encouragements distillés vers les coupeurs et porteurs et la fin de la journée arrive. De retour vers les voitures, les jeunes de la troupe échangent sur l'organisation d'un week-end de sorties, Sylvain un coupeur et passionné de pêche à la ligne pense à ses futures prises et les plus anciens sur le meilleur moyen de reprendre des forces...

#### 3ème article: mardi 13 octobre 2015



### Gastéropodes sauvés de cette satanée érafleuse!

0 COMMENTAIRE

Publié le 13/10/2015 à 00h35 , modifié le 13/10/2015 à 07h26



▲ Ø PIERRE REBAUD (CHÂTEAU LA RIVIÈRE)

Toisième chronique de la rubrique "Vendanges manuelles au château La Rivière". En ce lundi 12 octobre, la météo fait grise mine et sourit aux gastéropodes de sortie depuis dimanche. Il est 8 h 30.

Mais rien d'inquiétant pour Xavier Buffo, bien au contraire! Présent au départ de la troupe des cinquante vendangeurs, il hume l'air et semble satisfait : "La pluie qui est tombée ce dimanche est un plus pour le raisin. Il s'est gorgé d'eau, c'est très bon pour faire remonter les rendements."

À ses côtés, Manon Deville, la directrice technique, règle les derniers détails de ce début de journée et déjà Henri Barthe, le chef d'équipe arpente les rangs de vignes dans tous les sens. Son équipe se remet en route et à besoin de nounou Henri.

Aujourd'hui, partons vers le Saint des Saints... Les chais et son maître, Paolo Spadatto entouré pour l'occasion d'une vingtaine de personnes.









Le premier tracteur remonte en trombe d'une parcelle avec à son bord une cargaison de caisses de raisins. Elles vont être versées par Anthony sur la table de tri, en deux fois pour faciliter le traitement. De part et d'autre du tapi, Chantal et Vanessa. Un sécateur à la main, pédagogues elles m'expliquent le travail à réaliser : "Extraire les feuilles, morceaux de rafle ou de sarments trop gros pour la délicate l'érafleuse, insectes et escargots." Très vite, Vanessa scande le premier "Escargot!" Novice, je me demande de quel code secret il s'agit? Ni code ni raison technique! Le gastéropode sera simplement sauvé d'une cyclonique opération de séparation des grains de la rafle un peu plus loin sur le tapis par la fameuse érafleuse! Un répit de courte durée! Dans trois semaines, lesdits gastéropodes précautionneusement déposés dans une nasse à poissons seront accompagnés de chair à saucisse et de tomate, dans une casserole cyclonique, elle aussi, et mise sur le feu d'une gazinière par Chantal, grande prêtresse de cette préparation culinaire!

Les caisses s'enchainent ... Sans aller trop vite pour ne pas engorger la capricieuse érafleuse ou la table de tri suivante et garder une oreille attentive pour stopper le tapi quand le versoir en inox est plein. Le rythme est soutenu et donne les premières minutes un vertige vite contrôlé. Sensation forte garantie! Dans le même temps, les caisses vidées sont rincées par Josiane, la sœur de Chantal (une histoire de famille dans le château). Les caisses repartent illico presto par le premier tracteur en destination des parcelles où œuvrent les vendangeurs. Je comprends maintenant pourquoi en manipulant les caisses jeudi et vendredi dans les vignes, j'arrivais à enlever le collant du sucre sur mes mains! Merci Josiane!

Pose salutaire à 13 h. Mes reins commencent à manifester leur désapprobation. Et 14 h 00... Nouveau poste. Je retrouve cinq personnes derrière le deuxième tapis, celui après l'érafleuse magique. Avec un tel dispositif, je me dis que l'affaire est gagnée! Que n'est ni!

Avec la fausse impression que le tapi roule dix fois plus vite et que des "milliards" de billes rouges roulent désormais sous mes yeux, le vertige face à l'ampleur et l'importance de la tâche s'empare de moi. D'autant que Paolo, le maître de chais, m'explique juste avant de commencer la nécessité de bien faire ce dernier tri afin d'éviter que s'installe ce goût végétal néfaste sur le vin laissé par les feuilles et la rafle.

Donc, si sur le premier tapis le sujet était des grappes entières, des feuilles et un sécateur, cette satanée érafleuse à démultiplié le travail. Il s'agit maintenant de trier des graines auxquelles il faut dévisser des micros morceaux de feuilles et de rafle à la pince à épiler! Une sinécure! Faisant raller le vendangeur lambda que je suis, sur l'utilité prétendue de cette soi-disant évolution de la technologie! Mais jusqu'à présent aucune machine n'a su remplacer l'Homme, elle ne fait que l'aider. Et plus particulièrement pour les six personnes qui étaient autour de ces tables de tri et des renforts arrivés dans l'après-midi faisant toutes preuve d'une extraordinaire habileté et d'un incurable optimisme.

18 h 15 : La journée se termine par une victoire par KO, de l'homme sur la machine. Mes reins ne font plus mal ... Je n'en ai plus !

Eric lles

#### 4ème article: mercredi 14 octobre 2015



## Jus de raisin deviendra grand

0 COMMENTAIRE

Publié le 14/10/2015 à 01h01 , modifié le 14/10/2015 à 01h09



▲ @ERICILES

pepuis quelques jours le raisin sous sa forme liquide et solide trouve sagement sa place dans les cuves, foudres et barriques du chai du château. Le résultat d'une année de travail, d'attentions avec parfois quelques inquiétudes ou questionnements.

Et l'heure d'un premier bilan a sonné. La vendange est scrutée sous toutes ses coutures par Xavier Buffo le directeur général du domaine, Manon Deville la directrice technique et Paolo Spadatto le maître de chai. Tous sont unanimes pour dire que 2015 est une année très, très, très prometteuse!

Des raisins murs à point, aucune trace de moisissure, des niveaux de sucre et d'alcool optimums, des peaux épaisses chargées de trésors, compensent un léger fléchissement des rendements. Mais pour ce domaine mettant en œuvre une culture raisonnée, privilégiant la qualité à la quantité, les 350 000 flacons sont dans les viseurs. Reste maintenant à concrétiser.

f







La première étape pour ces baies passée par le fouloir sera la fermentation.

Cela dure quinze jours pendant lesquels il est primordial de maintenir sur un bon régime, ni trop vite, ni trop lent, la transformation du sucre en alcool.

Chaleur, levures, azote et oxygène seront à la base du phénomène chimique de cette transformation : l'oxydoréduction. Mais cela ne se fait pas tout seul!

Cela se saurait ...

Alors, Manon Deville va tous les jours décortiquer avec méthode et organisation l'évolution du contenu de chacune des vingt cuves en inox et des barriques installées dans le chai de vinification. Un lieu sacré où rangement et propreté sont les maîtres mots.

Densités et températures des jus sont relevées à plusieurs reprises dans la journée et la rituelle séance de dégustation quotidienne en compagnie de Xavier Buffo seront ses paramètres de référence. Paramètres qui lui permettront chaque soir de définir une feuille de route des tâches à accomplir le lendemain.

C'est là qu'intervient Paulo Spadatto le maître de chai, appuyé par ordre alphabétique, de Jérémie, Julie, Justine, Philippe et Quentin. Et pas de privilégiés, filles et garçons, tous sont au charbon!

Entre les remontages deux fois par jour des jus des cuves inox contenant entre 100 et 120 hectolitres (action de transférer du bas vers le haut les jus au travers du chapeau constitué des peaux de raisin) et le mouillage et brassage des barriques (opération identique, mais avec les "mimines" et une perche dites pige), matin, midi et soir, dixit Docteur Manon, pas le temps de s'ennuyer! Les journées sont bien remplies et le travail physique.

Pendant ce temps, les dernières grappes de raisins se bousculent à la porte, inquiètent de ne pas y trouver de place et la deuxième phase, celle de post-fermentation se prépare! Mais ça, c'est une autre histoire qui sera évoquée demain.

Éric lles

#### 5ème article: jeudi 15 octobre 2015



### La culture de la vigne - Partie 1/2

0 COMMENTAIRE

Publié le 15/10/2015 à 12h48 , modifié le 16/10/2015 à 00h01



▲ Une troupe de près de cent personnes réunies dans la cour d'honneur du Château de la Rivière, un peu avant le pot de fin des vendanges 2015.

© ERIC ILES

inquième et dernière chronique d'une immersion dans le petit monde du vin et de sa culture. Culture dans le sens étymologique (Celle du Littré) et de son mot latin cultura: J'ai cru l'enseigne, c'est l'agriculture! Luimême dérivé du verbe, lui aussi latin, colore: traduisant l'idée de cultiver, habiter ou honorer, le culte ... C'est suivant ... Il n'y a donc plus rien à écrire, la messe est dite ...

### f







#### La culture se décline alors sous de multiples facettes.

Mais non, il ne s'agit pas que de messe ou d'incantations, mais de nature humaine et végétale se confondant intimement. Il existe aussi une **culture** animale et plus ésotérique végétale ... Toujours selon les écris du Littré. L'Homme et la nature, avancent ensemble entre incompréhensions, caprices ou frictions, le plus souvent dans le partage et la générosité, les plus optimistes en sont certains. Il suffit juste d'écouter, regarder, apprécier, donner et avec un brin d'attention tout devient limpide et la vigne rend ce qui lui a été offert. Une **culture** qui débute dès le mois de décembre avec les premières tailles, pour s'achever en octobre au moment des vendanges.

Sur le terrain la **culture est physique**! Muscles, ligaments, épiderme en font la douloureuse expérience. Côtes vertigineuses plantées plein sud. De lourdes caisses tirées par une cordelette, style gros chien citadin ne souhaitant pas sortir vers une séance pipi nocturne. Flexions/extensions sous les feuilles pour capturer les grappes ailées, rares cette année. Mouvements de sécateurs maladroits venant pincer la peau sous les doigts entre ses manches ou couper grappes, sarments et parfois index ou pouces. La vendange est pénible et heureuse quand et plus encore le soleil se met de la partie. Elle meurtrit les corps et les esprits. Décourage. Elle fait se frotter les **cultures ethniques**, même ici ... Gaulois retissant à aider l'autre, ou maghrébins enfouis dans leur religion. Tradition qui chez les gitans interdit d'accepter de la nourriture touchée par une autre personne que la mère de la famille.

Pour le chef d'équipe, Henri Barthe cette première a été formatrice. Le bon dosage de ses talents et erreurs de nounou infirmier, médiateur, chef aux directives tonitruantes ainsi qu'aux coups de gueule. Car quand les conditions sont dures, il est nécessaire d'avoir un chef à poigne, directif et positif, sûr de lui. A l'image d'un capo-chef traînant derrière une troupe de légionnaires dans les boues d'une amazone remplie de sangsues et de serpents ... L'image est forte ;o), je l'admets, mais c'est la nature!

#### La culture d'entreprise.

J'ai croisé des gens difficiles modestes et fragiles. Pour certains n'ayant pas la chance de savoir lire ou écrire. Des jeunes enthousiastes traînant des pieds au moment où le travail devient pénible. En manque de repères, croyant tout savoir sur tout ... Des gens que la vie a habillés d'une carapace fermée et rugueuse au premier abord et qui s'effrite dès que vous faites le premier pas.

Pour la petite troupe des gens du voyage, nous les Gaulois étions tous des "François". Et aux rectificatifs "Non, je ne m'appelle pas François, mais Éric et vous? Le masque commence à tomber. Ils dévoilent alors un premier prénom francisé, Joseph et en insistant un peu, le vrai, Rossé (phonétique de José). Un premier contact semble établi.

Des cultures qui dès qu'elles se concentrent, s'affrontent. Elles fusionnent, cohabitent et échangent dès qu'il s'agit d'un couple ou d'un binôme dans un rang de vigne...

Suite et fin demain avec **le volet technique d'une culture scientifique**, matérielle et d'organisation du travail dans le chai. L'affaire de Paulo le maître le spécialise ès grimace au chai.

Éric lles, vendangeur curieux et fourbu!

P.-S.: Ce que j'ai écrit n'engage que moi. Il tient de ma culture, de mes impressions. Il est certainement plein d'erreurs, d'imprécisions ou d'omissions, peut-être pompeux ou engagé. Désolé Juliette! Mais comme dit l'adage:

#### Il n'y a que ce qui ne font rien qui ne commettent pas d'erreurs!

Les marins disent également que les départs sont tristes et les retours heureux. Pour ma part les deux furent heureux et le voyage inoubliable. J'étais amateur de jolis vins et conscient qu'il avait le goût de son terroir et la main de ses vignerons. J'ai pris conscience de sa culture. Dans le sens le plus vaste du terme.

#### 6ème article: lundi 19 octobre 2015



### La culture de la vigne - Partie 2/2

0 COMMENTAIRE

Publié le 19/10/2015 à 03h02 , modifié le 19/10/2015 à 11h21 par Eric lles



Pernière chronique de mon immersion dans le petit monde du vin.
Toujours selon le Littré, il faut ajouter les notions de culture
technique, scientifique et générale. Culture restant avant tout et à mon avis de novice, sensorielle. À l'entrée d'un chai, deux choses frappent l'esprit. Le sol propre et mouillé, l'odeur d'eau et d'humidité associée à une odeur de vin et de bois, flottant partout dans l'air.









Publicité

### Sa chimie

Une fois ramassé et trié, convoyé par d'incessantes allé et venu dans un cuvon en inox, le raisin arrive dans sa première phase de fermentation.
L'oxydoréduction! Le barbare de : il faut le surveiller comme le lait sur le feu.

Trop chaud il brule, trop froid le vin s'éteint. Il sera l'objet de toutes les attentions pendant quinze jours, trois fois par jour pour commencer.

C'est ici que se concentrent toutes les saveurs. Les cuves et barriques sont goûtées quotidiennement par Manon Deville et Xavier Buffo. Ils suivent son évolution, évaluent, prennent des décisions, établissent des feuilles de route.

### La technique

Au chai, Paolo Spadotto, trente années d'expérience dont seize au château de La Rivière. C'est le maestro, il orchestre le travail de la journée. Une baguette à la main dans l'autre un jet d'eau. L'obsession dans un chai est la propreté. Une bactérie s'installe et le vin est pollué, tourne au vinaigre!

Avec Paolo, Philippe et Quentin, permanents au château, associés à Jérémie, Juliet et Justine, étudiants pour le diplôme national d'œnologue et en stage d'application. Tous sont passionnés, intarissables d'explications, de démonstrations. Ils se forgent et se gorge d'une culture qui s'offre à eux quotidiennement. Ils réfléchissent à leur futur stage à l'étranger. Quelques mois en culture inconnue Afrique du Sud, États-Unis ou Nouvelle-Zélande. Ils se projettent et imaginent leur futur poste.

On les voit, une fois perchés sur des passerelles d'inox et d'acier au-dessus des cuves (remontages des jus sur des temps allant de 10 à 50 minutes). Une autre fois faire les relevés d'échantillons et mesures de densité au pied des marmites géantes. On ne chôme pas au chai! Il n'y a pas de temps pour cela. Le travail et sa culture y est physique.

Il laisse portant le temps d'observer et réfléchir lors des longues séances de remontages de fin de journée. Et les trois foudres sont le lieu idéal pour suivre toute l'activité du chai, de l'entrée à la dernière cuve. Ils sont en bois, confortables, mis à part la pièce ronde en acier sur une rampe du haut du foudre, qui a la fâcheuse tendance à venir se cogner contre les cranes inattentifs. Il me semble ne pas avoir été le seul, n'est-ce pas Quentin ? Philippe

L'ambiance calme et méditative de 8 h, au touillage des barriques.

L'effervescence de milieu de matinée. **Un esprit de chai, la culture d'entreprise, ici aussi.** Faite de sourires, de part des anges, d'entraide, de blagues et peut-être parfois de coup de gueule en fin de journée. C'est humain! C'est une équipe. Et c'est au chai que cela se passe.

Une culture aux multiples facettes, faite de nature, de techniques et d'humain. Riche d'expérience et de savoir-faire que nombre d'étrangers convoitent et admirent. Épicurienne dans son aspect dégustation et objectif: se retrouver dans le verre d'un amateur, curieux de goûter le goût d'un terroir, fruit du travail d'hommes et de femmes, passionnés et passionnantes.

Eric lles