

## Côtes de Provence Pierrefeu : les vendanges ont commencé



Des vendanges précoces et de qualité



Robert Ghigo, le nouveau Président de l'Appellation Côtes de Provence Pierrefeu depuis juin 2017 : « Les vendanges ont commencé sur le terroir de Pierrefeu depuis la semaine dernière. Cette année, nous espérons de belles vendanges, malgré une saison marquée par le manque d'eau. Le terroir de Pierrefeu, situé sur 12 communes, bénéficie d'un climat chaud et de sols pauvres et caillouteux propices à l'élaboration de rosés et de rouges à l'intensité aromatique caractéristique. Les vins, classés en AOP Côtes de Provence, répondent aux critères de la nouvelle dénomination de terroir Pierrefeu, qui est un gage d'excellence. La production de Côtes de Provence Pierrefeu représente 8 à 10% de nos meilleures parcelles. Les vigneron, profondément attachés à leurs terres, travaillent le raisin pour exprimer l'essence d'un terroir unique. Après les rosés et les rouges, nous travaillons en lien avec l'INAO à l'obtention de l'Appellation Côtes de Provence Pierrefeu pour les vins blancs, d'ici le début de l'année 2018. Les hommes et les femmes de notre association partagent l'envie de faire découvrir les vins du terroir Côtes de Provence Pierrefeu au plus grand nombre. La vigne n'est pas un métier comme un autre : c'est avant tout une passion ! A l'image des vendanges effectuées en ce moment, qui représentent le fruit de toute une année de travail pour nous tous. »

\*Robert Ghigo, le président de l'Association Côtes de Provence Pierrefeu, est le propriétaire du Château Peïgros à Pierrefeu du Var qui rassemble les Vignobles Ghigo situés à la Garde.

#### Les différentes techniques de vendanges

–Les vendanges manuelles permettent d'effectuer un tri rigoureux des raisins grâce aux vendangeurs qui ramassent les baies avec précision, manuellement. Cette technique est souvent utilisée pour les parcelles difficiles d'accès, placées sur les hauteurs.

–Les vendanges mécaniques permettent une vendange assez rapide et qualitative. Les machines à vendanger, équipées de batteurs, font vibrer les pieds de vigne afin de détacher les raisins mûrs de leur grappe tout en respectant l'intégrité du raisin. Ce dernier est ensuite stocké dans une benne située sur la machine. La plupart des vendanges sont effectuées la nuit (à 99%) afin de garder des raisins frais qui fermenteront plus tard. Ces récoltes donnent des vins fruités et croquants dans des régions soumises à de fortes chaleurs pendant la journée. Vendanger la nuit permet de ramasser des raisins qui resteront intacts jusqu'au chai. Cela concerne les rosés mais aussi les rouges et les blancs.

Les vendanges vues par les vigneron des Côtes de Provence Pierrefeu :

Michel Monier – Vice-Président du Cellier Saint Sidoine (Cave coopérative vinicole de Puget Ville)



« La superficie en vignes de la coopérative avoisine 600 hectares dans l'aire de production des vins « AOP Côtes de Provence ». Les récoltes varient de 28 000 à 30 000 hectolitres en fonction des millésimes et se déclinent en 95% de vin Côtes de Provence rosé, 3% de vin Côtes de Provence rouge et 2 % de vin Côtes de Provence blanc. Les rosés sont obtenus par pressurage direct et fermentation à température contrôlée (15°C à 18°C).

Nous avons commencé les vendanges très tôt cette année, depuis le 11 août, en raison de la précocité des maturités. Cette année s'est distinguée par un climat chaud et sec, avec peu de pluie, ce qui explique que nous ayons commencé les vendanges avec 10 à 15 jours d'avance par rapport à l'année passée. De plus, le débourrement (stade des premières pousses de la vigne) avait commencé avec 16 jours d'avance ce printemps.

En tant qu'adhérent du Cellier Saint Sidoine, j'exploite 25 hectares de vignes. Les vendanges mécaniques commencent très tôt la nuit, pour vider les premières bennes dès 3h30 du matin. Bien que nous soyons maintenant en grande partie mécanisée, nous récoltons encore certaines parcelles à la main.

Chez moi, la récolte manuelle nécessite 6 personnes et s'effectue jusqu'à midi. La récolte mécanique s'arrête à 9h du matin. Les raisins sélectionnés pour l'élaboration du rosé se vendangent systématiquement « à la fraîche », ce qui limite leur oxydation et permet une meilleure conservation des arômes.

Le chai est équipé d'échangeurs thermiques qui permettent de baisser la température de la vendange. Grâce à quoi, les raisins sont maintenus à une température optimale pour l'élaboration de rosés d'exception. »

Julien Kennel – Vignoble Kennel à Pierrefeu du Var



« Les vendanges du vignoble ont commencé mardi 15 août et prendront fin dans 3 semaines et demie. Nous commençons très tôt le matin pour éviter les fortes chaleurs inhérentes à la saison. Les vendanges sont particulièrement précoces cette année et le cru 2017 devrait être d'une grande qualité au vu des conditions climatiques. Le printemps qui a été chaud devrait entraîner une belle récolte bien qu'en plus petite quantité en raison de la sécheresse qui a sévi. Sur le domaine, nous utilisons la machine, celle-ci enjambe les rangs de vigne et par un système de battage, fait tomber les baies de raisin dans des bacs de réception qui seront vidés dans des bennes en fin de parcelles. Concernant les récoltes manuelles, elles mobilisent 5 personnes qui commencent tôt et effectuent un travail minutieux voire d'orfèvre. Le travail à la main permet de conserver le raisin intact, sans l'écraser et de le maintenir à basse température. Cela permet également d'éviter l'oxydation et de perdre du jus.

Nous produisons des rosés et des rouges en Appellation Côtes de Provence Pierrefeu. Cette production représente 18 000 bouteilles sur un volume total de 200 000 bouteilles. Outre une campagne de replantation visant à rééquilibrer l'encépagement vers une plus grande production de rosé, le vignoble Kennel a aussi effectué un minutieux travail de rafraîchissement de vieilles vignes afin qu'elles continuent à fournir des raisins mûrs et concentrés. »

Frédéric Ravel – Château Montaud Vignobles RAVEL à Pierrefeu du Var



« Les vendanges ont commencé hier soir à 22h et nous avons terminé notre première « nuit de vendanges » à 9h ce matin, avec le retour de la dernière benne. Dans la mesure où les cépages blancs ont atteint la bonne maturité, ce sont ceux que nous avons commencé à récolter. Pour ce faire, nos 3 machines à vendanger ainsi que 5 tracteurs ont été mis à contribution, comme chaque nuit de vendanges à venir. Une dizaine de personnes sont nécessaires aux vendanges de nuit, avec les chauffeurs des machines, le personnel de la cave et moi-même. Cette nuit, nous avons vendangé 12 hectares, sachant que le domaine s'étend sur une surface totale de 280 hectares et produit 1 500 000 bouteilles/an.

En fonction de la maturité des raisins rouges pour l'élaboration de nos vins rosé et rouge et en fonction des parcelles, nous devons peut-être ralentir le rythme de la vendange mécanique la semaine prochaine.

À partir de lundi, 53 saisonniers arriveront pour débiter les vendanges manuelles et prendront le relais du travail nocturne des machines à vendanger, à partir de 8h du matin. Si le travail des saisonniers est moins rapide, il est tout de même indispensable car il permet de vendanger les parcelles non adaptées à la vendange mécanique, ce qui est le cas pour les jeunes vignes ou bien à l'opposé les vignes plus anciennes et plus fragiles. Ces parcelles ont un bon rendement et sont d'une grande qualité, c'est pourquoi il ne faut pas les négliger et ramasser le raisin avec une attention particulière.

Pendant les 4 prochaines semaines que dureront les vendanges au sein du domaine, l'ensemble de nos équipes sera mobilisé jour et nuit, 6 jours sur 7 avec l'équipe des saisonniers pour préparer un excellent millésime 2018. »

Audrey Baccino – Domaine des Peirecedes à Cuers – Château La Tulipe Noire à la Crau



« Au Château la Tulipe Noire, nous avons commencé les vendanges avec 15 jours d'avance par rapport à l'année dernière, d'habitude nous attaquons plutôt début septembre. En raison d'un climat extrêmement sec, nous nous attendons à un faible rendement. Il faut toutefois noter qu'en raison de notre labellisation Bio, nos rendements sont de toute façon limités. Sur notre second domaine, celui des Peirecèdes, les vendanges commenceront le 21 août. Là aussi, nous aurons 5 jours d'avance par rapport aux années précédentes. La Tulipe Noire s'étend sur 20 hectares et nos 2 domaines représentent une superficie totale de 60 hectares. Nous disposons d'une machine qui vendange uniquement de nuit, « à la fraîche », entre minuit et 7h du matin. Une vingtaine de personnes se partagent le travail, s'agissant de la surveillance du travail effectué par les pressoirs ou des cuves qui fermentent. Au-delà du travail réalisé dans les vignes, les vendanges sont marquées par différentes étapes, longues et complexes (pressurage, mise en cuve, fermentation). Je suis fier de représenter la cinquième génération de ma famille qui œuvre sur ces terres depuis 1900. Nous faisons notre travail avec passion et mettrons encore du cœur à l'ouvrage jusqu'à la fin des vendanges qui prendront fin d'ici un mois et demi environ. »

Les Côtes de Provence Pierrefeu en chiffres :



Le millésime 2016 s'est distingué au Concours Général Agricole de Paris et affiche 5 médailles à son palmarès (2 médailles d'or en rosé, 2 médailles d'argent dont une en rouge et une en rosé ainsi qu'une médaille de

www.tv83.info  
Pays : France  
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

bronze en rosé). Les vins de Pierrefeu rayonnent au niveau national et acquièrent la reconnaissance qu'ils méritent, c'est une fierté pour nos vignerons, cavistes et domaines.

- 1 800 hectares ont été identifiés par l'INAO
- 90% de rosés
- 10% de rouges

Vous retrouverez des vidéos sur le sujet, les domaines et la dégustation ici : <http://www.tv83.info/category/magazine/> rubrique In Vino Veritas



**Sans vous, ça n'existerait plus !**  
**Aidez les Restos : Faites un don !**

*on compte sur vous.*  
*Therhe*