

À CRUVIERS-LASCOURS, LES VIGNOBLES ONT RÉSISTÉ À LA SÉCHERESSE

Après cinq semaines de récolte, les vendanges sont désormais terminées pour les adhérents de la cave des Claux des Tourettes.

Pour les professionnels, l'heure est au bilan : cette récolte, quasi identique en tonnage à celle de l'année précédente, est toutefois plus marquée par les événements climatiques.

D'après le président de la Cave des Tourettes, Eric Chaudoreille, « *ce millésime particulièrement sec a permis de récolter des raisins sains. Seuls les orages du mois de juin qui ont tourné sur le bassin cévenol ont pu causer quelques inquiétudes aux coopérateurs concernant le risque de mildiou (nom générique d'une série de maladies, NDLR)* ». Mais, comme le souligne le technicien vignoble de la cave, Benjamin Lagarde, « *il a été globalement bien maîtrisé et la sécheresse qui a sévi ensuite jusqu'à mi-août a permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale* ».

La semaine de canicule, avec cinq jours consécutifs au-dessus de 40°C, a toutefois un peu modifié la donne en concentrant les baies avec pour conséquence une perte de 15 à 20 % de volume. Mais elle a également permis aux grappes d'atteindre une véraison complète avec un gain d'arômes et de couleur, notamment sur les rouges. Pour Pierre Montel, directeur de la structure, « *cette météo, couplée au cahier des charges mis en place au vignoble, a permis au personnel en cave de travailler en toute sérénité et d'élaborer des vins superbes* ».