

DES VENDANGES PRÉCOCES, MAIS DE QUALITÉ, À SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

Les machines à vendanger se sont mises en route le 12 août pour les 215 vigneronns de la cave coopérative de Saint-Maurice-de-Cazevieille. Le millésime 2020 s'annonce de très belle qualité.

« Nous avons commencé à vendanger le 12 août, ce qui constitue, jusqu'à présent, un record de précocité ! Même en 2003, à la suite de la canicule, nous avons commencé un jour plus tard », s'étonne encore Romain Rigon, vice-président de la cave coopérative de Saint-Maurice-de-Cazevieille.

Jusqu'au 20 septembre, les 215 adhérents de la cave, qui exploitent un vignoble de 2 000 hectares dispersé sur 49 communes, récolteront une vendange qui s'annonce qualitativement, de très belle facture, titrant aux alentours de 13 °. « Pour ce qui est de la quantité, il nous faut encore un peu de temps pour juger des effets de la gelée tardive que nous avons connue le 25 mars », tempère Vincent Trouillas, le président de la cave coopérative et lui-même à la tête de 40 hectares à Saint-Maurice-de-Cazevieille. Les vendanges se sont tout d'abord concentrées sur les vins blancs et les rosés. Les rouges, merlot et cabernet, seront les prochains cépages à être ramassés. Karine Carrière, dont les terres sont situées à Saint-Étienne-de-l'Olm, témoigne à son tour : « La récolte concernant le sauvignon ou le chardonnay est intéressante », se satisfait prudemment la viticultrice.

Une recherche permanente de qualité

À l'instar de ses collègues de la cave, Karine Carrière multiplie les précautions afin de proposer aux consommateurs, « des vins légers, fruités et faciles à boire ». Pour ce faire, outre le choix de cépages adaptés, il convient aussi de récolter de nuit. « En récoltant durant la nuit, il y a moins d'effort à fournir en cave pour refroidir le raisin. Les températures basses évitent une fermentation hâtive. C'est indispensable, notamment pour les rosés et les blancs », explique Karine Carrière. Désormais, chaque jour, le ballet des vendangeuses commence vers deux ou trois heures du matin pour cesser aux alentours de dix heures. « Nous vivons un peu au rythme du boulanger, mais ce n'est que pour quelques semaines », sourit Vincent Trouillas.

Cette attention apportée à la récolte est significative du chemin qualitatif engagé par les vigneronns de la Cave de Saint-Maurice-de-Cazevieille. « Celui-ci concerne la totalité de la filière, englobant l'aspect environnemental, sociétal et économique de notre profession », précise le président de la cave qui vient d'adhérer au label "Vignerons engagés".

Le bio gagne du terrain

Des viticulteurs de Saint-Maurice-de-Cazevieille se sont aussi inscrits dans un Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE). « La démarche bio lancée chez nous en 2008 a trouvé sa voie. Actuellement, 400 des 2 000 hectares de

notre vignoble sont passés ou sont en train de passer au bio », se félicite Romain Rigon, lui-même converti à la viticulture biologique. Signe des temps, la cave de Brouzet-lès-Alès, rattachée à celle de Saint-Maurice-de-Cazeville, est totalement dédiée à la production de vins bio, afin d'éviter tout risque de mélange accidentel avec d'autres apports.

Du côté des viticulteurs classés en "conventionnel", nombreux sont ceux qui, sans franchir le pas, s'inspirent largement de techniques utilisées par leurs collègues en bio, « *comme les cultures en couverts et un recours minimal aux produits phytosanitaires* », confirme Karine Carrière.

Pour les viticulteurs de Saint-Maurice-de-Cazeville, ces efforts qualitatifs sont indispensables afin de répondre aux exigences des consommateurs, notamment pour l'IIGP Cévennes, fer-de-lance commercial de la cave.

La production 2020 sera disponible début 2021.